

image not found or type unknown



Papilas y moléculas

François Chartier

Fecha de publicación:

05/09/2017

Una forma revolucionaria de concebir la cocina y de crear maridajes aromáticos perfectos.

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Una forma revolucionaria de concebir la cocina y de crear maridajes aromáticos perfectos.

Contacto de prensa

François Chartier presenta la nueva ciencia aromática para descubrir el mundo de los sabores ocultos de los alimentos y el vino y la armonía entre ambos, a través del análisis profundo de las moléculas de los alimentos, las grandes responsables de la relación entre ellos, en este libro considerado de culto entre los expertos y que por fin llega a las librerías españolas.

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

lescudero@planeta.es

François Chartier

Francois Chartier ha sido nombrado mejor sumiller del mundo en Francia en el prestigioso Grand Prix Sopexa International. Actualmente, esta considerado en todo el mundo como el gran referente en la creación de armonías entre vinos y platos.

Produce en la actualidad su propia gama de vinos exclusivamente inspirados por y para los alimentos, y colabora con elBulliFoundation y el portal Wineissocial.