



La cocina aromática

François Chartier

295 alimentos para combinar y acertar con los maridajes perfectos.

295 alimentos para combinar y acertar con los maridajes perfectos.

¿Sabías que los espárragos verdes a la parrilla quedan de maravilla con chocolate negro? ¿Por qué el jamón cocido funciona tan bien con el clavo y la piña? ¿O por qué son tan buenos los mejillones con patatas fritas? En La cocina aromática, François Chartier nos da las claves para acertar con los maridajes aromáticos en casa. Extraordinariamente fácil de consultar, el libro presenta 295 alimentos, vinos, cervezas, té y licores en forma de prácticas fichas para **crear tus propias combinaciones en la cocina, con éxito asegurado**. Descubriremos así alimentos y bebidas de la misma familia aromática e ideas novedosas para preparar recetas que estimularán tu creatividad culinaria, y conseguir así platos extraordinarios.

Fecha de publicación:

26/04/2018

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

François Chartier

François Chartier es un especialista en aromas de renombre mundial, aclamado por su trabajo innovador en el campo de la gastronomía. Con una carrera que abarca más de tres décadas, Chartier ha revolucionado la forma en que entendemos y apreciamos los sabores, ganándose el reconocimiento internacional y numerosos premios.

Como consultor para las principales marcas y restaurantes de todo el mundo, Chartier ha logrado un éxito sin precedentes. Hizo historia al ganar el prestigioso título de Mejor Sumiller del Mundo en el Grand Prix Sopexa de vinos y licores en Francia en 1994 y también el premio al Mejor Libro de Cocina del Mundo en tres ocasiones, en 2010, 2013 y 2016, en el Gourmand World Cookbook Awards, consolidando su estatus como un icono culinario.

En 2002, Chartier creó una nueva ciencia de los aromas llamada "Armonías Moleculares", que explora las sinergias entre los alimentos, los vinos y las bebidas. Este enfoque innovador ha cautivado a aficionados y profesionales de la gastronomía de todo el mundo, y ha valido a Chartier el reconocimiento de personalidades de la industria como el crítico de vinos Robert M. Parker Jr. y el renombrado chef Ferran Adrià (elBulli).

Afincado en Barcelona desde 2016, Chartier, junto con su pareja Isabelle Moren, fundó el Chartier World LAB en 2019. Este espacio creativo multidisciplinario ofrece servicios que van desde el análisis de armonías moleculares para productores hasta experiencias sensoriales para museos.

En los últimos años, Chartier ha realizado importantes contribuciones al mundo del sake como "master blender", transformando la artesanía tradicional a través de su experiencia y la creación de sake para los amantes del vino. Sus sakes, incluida la marca Tanaka 1789 X Chartier, ahora se distribuyen en más de 34 mercados en todo el mundo. Su última aventura, Essence5 by Chartier, se centra en la elaboración de sakes únicos de pequeñas cervecerías artesanales, consolidando aún más su legado como pionero en el mundo de los aromas y sabores.