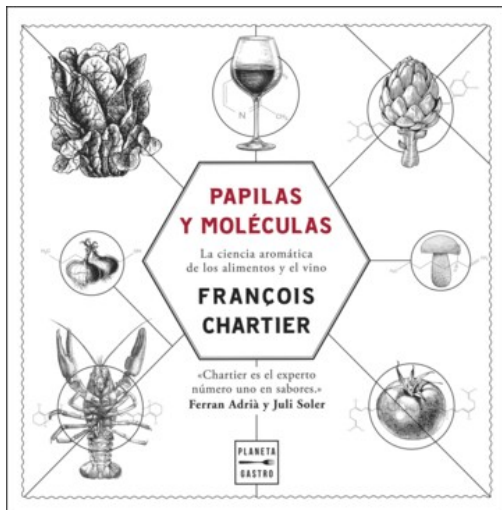




Papilas y moléculas. Edición tapa blanda

François Chartier

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

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

¿Qué vínculo hay entre la fresa y la piña? ¿Y entre la menta y el verdejo de Rueda? ¿Entre el tomillo y el cordero? ¿Y entre el romero y el riesling?

François Chartier, dedicado desde hace más de treinta y cinco años a una entusiasta investigación sobre el entendimiento entre los alimentos y de estos con los vinos y la gastronomía, nos propone en esta extraordinaria obra una forma revolucionaria de concebir la cocina y de crear maridajes perfectos entre vinos y platos. Nos presenta así los compuestos aromáticos y nos ofrece, como si se tratara de una alquimia mágica, una multitud de propuestas armónicas para poner en práctica estos conocimientos.

Las numerosas familias aromáticas que Chartier ha identificado son la clave que permite la armonía perfecta tanto en la creación de recetas de cocina como en el maridaje aromático de vinos y platos. Y lo presenta de forma sencilla y apasionada al alcance de todos, además de desvelar trucos, ideas, recetas y esquemas que aportan las bases fáciles y útiles para crear todo tipo de menús. Amantes del vino y sumilleres, aprendices de cocinero y chefs profesionales, preparaos para explorar y descubrir el mundo de los aromas y los sabores ocultos en el corazón de las papilas.

Fecha de publicación:
02/10/2024

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.