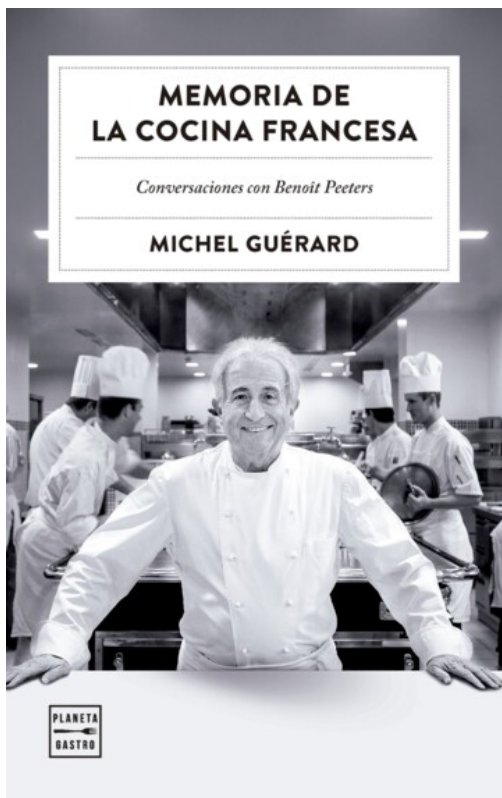




**Fecha de publicación:**  
14/05/2025

**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

# Memoria de la cocina francesa

## Michel Guérard

La historia de la cocina francesa, origen de la cocina moderna actual mundial, de la mano de su gran figura icónica.

### La historia de la cocina francesa, origen de la cocina moderna actual mundial, de la mano de su gran figura icónica.

Con apenas veinticinco años, Michel Guérard fue nombrado Mejor Obrero de Francia y entró a trabajar en el Lido. En 1965 compró en una subasta un pequeño bistró de Asnières, que se convertiría en «el mejor restaurante de suburbio del mundo».

En 1974 se instaló en Eugénie-les-Bains, en Las Landas, donde obtuvo tres estrellas Michelin que conservó durante más de cuarenta años. En 1976, su libro *La nueva cocina de la esbeltez* triunfó en el mundo entero hasta hacerlo aparecer en la cubierta de la revista *TIME* en febrero de 1976.

Michel Guérard cocinó durante más de setenta años, y pasó por todo; la guerra y sus privaciones, el aprendizaje a la antigua usanza, la tradición de la alta gastronomía francesa, la aventura de la Nouvelle Cuisine, la globalización culinaria... La precisión y la vivacidad de sus recuerdos lo convirtieron en la memoria de la cocina francesa.

Este libro, escrito a cuatro manos con la complicidad de Benoît Peeters —autor, guionista y apasionado por la cocina—, cuenta la sabrosa historia de Michel Guérard, que inventó la Nouvelle Cuisine con sus colegas Bocuse, Senderens o los hermanos Troisgros. Una obra que, en definitiva, narra la historia de la cultura francesa.

## Michel Guérard