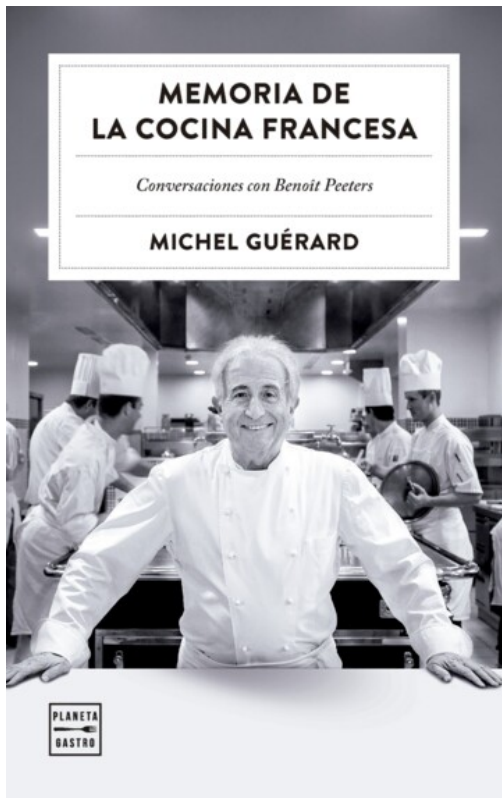




Fecha de publicación:
14/05/2025

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.

«Esta obra, resultado de la colaboración entre Guérard y Benoît Peeters —escritor, guionista y aficionado a la gastronomía—, relata la historia de Michel Guérard, figura clave en la creación de la Nouvelle Cuisine junto a colegas como Bocuse, Senderens y los hermanos Troisgros. En esencia, presenta un recorrido por la cultura francesa a través de la cocina, exponiendo el origen y la evolución de la mundialmente conocida cocina francesa moderna desde la perspectiva de Michel Guérard, una figura icónica en este ámbito.» Gabriela Berti, *Foodie*

Michel Guérard