



Fecha de publicación:
03/09/2025

Sello Editorial:
Lunweg Editores

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 619 212 722

Email: lescudero@planeta.es



Atlas de los sabores

Raphaël Haumont, Thierry Marx

Piensa como un chef, aprende los mejores maridajes y sorprende con tus recetas.

Piensa como un chef, aprende los mejores maridajes y sorprende con tus recetas.

Un libro esencial que une ciencia y creatividad culinaria para transformar ingredientes cotidianos en combinaciones sorprendentes y deliciosas.

¿Quieres innovar en la cocina, crear recetas tan originales como sabrosas y no sabes por dónde empezar? Raphaël Haumont y Thierry Marx te invitan a descubrir el **foodpairing**, un enfoque revolucionario basado en la química de los alimentos. Este libro revela el perfil aromático de más de 60 frutas y verduras y te guía, mediante códigos de colores y una rueda aromática, en la creación de combinaciones irresistibles y sorprendentes: desde la pera con pato a la parrilla y jengibre hasta el pomelo con centollo y puerro.

Cada alimento viene acompañado de una receta creativa y un tip del chef que lo lleva al siguiente nivel. Con más de 1.500 combinaciones posibles, este atlas es mucho más que un libro de cocina: es una fuente inagotable de inspiración gastronómica.

Una obra visual, accesible y deliciosa que cambiará para siempre tu manera de cocinar.

Raphaël Haumont

Raphaël Haumont es investigador en fisicoquímica de materiales y profesor en la Universidad Paris-Saclay. Allí dirige la cátedra universitaria **Cocina del Futuro** y, junto al chef Thierry Marx, creó el **Centro Francés de Innovación Culinaria**. Autor de varios libros exitosos, tanto para niños como para adultos, participa regularmente en medios de comunicación para compartir su pasión por la ciencia y la cocina.

Thierry Marx

Chef laureado con estrella Michelin, **Thierry Marx** es autor de numerosos libros dedicados a la gastronomía, la alimentación y el management. Miembro fundador del **Colegio Culinario de Francia**, creó **Cuisine Mode d'Emploi(s)**, escuelas de formación en oficios de la restauración y la panadería. Thierry Marx también es un cocinero comprometido, impulsor de numerosas iniciativas con gran impacto social y ambiental.

