



Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme

Marc Declercq, Tony Le Duc

Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme Marc Declercq, Tony Le Duc

 [Télécharger Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio ...pdf](#)

 [Lire en ligne Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergi ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme Marc Declercq, Tony Le Duc

175 pages

Présentation de l'éditeur

Qu'offririez-vous avec une terrine de poisson ou un poisson plutôt gras comme le saumon? Faut-il servir le même vin avec une sole et avec une truite? Les huîtres et le sauvignon feront-ils bon ménage ou faut-il préférer le champagne? Peut-on associer vin rouge et poisson? Y a-t-il des combinaisons qu'il vaut mieux éviter? Pour cet ouvrage, deux des meilleurs chefs de poisson de Flandre et des Pays-Bas, Sergio Herman, du restaurant Oud Sluis (Sluis) et Wim Vandamme, de la Maison Vandamme (Zeebruges) ont sélectionné ensemble leurs trente poissons, crustacés ou coquillages favoris. Ils les ont intégrés à des recettes originales, que leurs sommeliers ont ensuite assorties de conseils sur le vin adapté. Chacun de ces poissons, crustacés ou coquillages est par ailleurs présenté en détail: origine, caractéristiques principales, conseils pour reconnaître les spécimens les plus frais... nous n'avons rien négligé. Ce livre vous offre aussi un aperçu des principales familles de poissons, avec leurs noms français, néerlandais et latins. Enfin, des pêcheurs nous ont parlé de leurs expériences riches et nous avons visité à Rungis, près de Paris, le plus grand marché aux poissons d'Europe. Nous devons les magnifiques photos du présent ouvrage à Tony Le Duc, un des meilleurs photographes culinaires du monde, Les textes, les portraits et les récits sont quant eux dus à Marc Declercq, célèbre journaliste et auteur culinaire, qui avait déjà rédigé Fromage et vin. Non content de vous apprendre une foule de choses sur les produits de la mer, ce livre vous surprendra avec les plus délicieuses recettes de poisson.

Biographie de l'auteur

Sergio Herman a fréquenté l'école hôtelière de Bruges et fait quelques stages notamment chez Kaatje bij de Sluis et Cas Spijkers. En 1990, il a commencé à travailler pour son père, Ronnie, dans le restaurant familial, Ould Sluis. Réputé pour ses moules, ce dernier est devenu, en 1992, un restaurant de spécialités. En 1995, Sergio Herman a reçu une première étoile au guide michelin. La même année, il est entré dans l' "Alliance Gastronomique néerlandaise ". En 1999, une deuxième étoile s'est ajoutée à la première. En 2004, enfin, il a été élu meilleur chef des Pays-Bas par le GaultMillau. A l'âge de seize ans, Wim Vandamme a échangé les latin-grec contre l'école hôtelière de Coxyde. Après sa formation, il a travaillé pendant quatre ans comme garçon et chef de rang dans de grandes maisons françaises, comme le Byblos à Saint-Tropez. De retour en Belgique, il a changé d'orientation et choisit de travailler en cuisine, d'abord à l'Hostellerie Bretonne, à Ostende, ensuite comme chef dans un restaurant de Kontich. Fort de cette double expérience, Wim Vandamme avait tous les atouts en main pour ouvrir son propre restaurant et en faire un succès. Et de fait, il ne lui a fallu que dix-huit mois pour décrocher sa première étoile au guide Michelin ! A la fois exploitant de la Maison Vandamme et traiteur, il apparaît dans des émissions de cuisine à la radio et à la télévision et vient de lancer un nouveau restaurant, Channel 16. Patron du célèbre restaurant Pazzo, à Anvers, William Wouters fait partie des " Mad Wine Waiters of the World ". Il a été couronné Premier sommelier de Belgique a cinq reprises, a remporté des prix lors de compétitions internationales et préside depuis peu la Gilde des sommeliers belges. Tony Le Duc est sans nul doute le photographe culinaire le plus contemporain et le plus personnel que la Belgique est connu ces vingt dernières années. En 1999, sa photo de couverture pour l'ouvrage de Piet Huysentruyt (1997) a été élue meilleure photo culinaire du monde. Tony Le Duc travaille depuis 1945 pour Knack Weekend. Chez Lannoo, il a notamment collaboré à Feestelijk Koken met Felix Alen (1998), Légumes et vin (2002), Outdoor cooking 1 et 2 (2002) et Fromage et vin (2003). Marc Declercq est journaliste et écrivain. Il est l'auteur des guides culinaires Feeling et écrit des reportages culinaires et des récits de voyage pour divers journaux belges et néerlandais. Il a notamment collaboré à Hand boek Gastronomie (2001) et rédigé, pour Lannoo, Clos St. Denis, le chef et sa famille (2002), Outdoor Cooking 1 et 2, avec Felix Alen (2002), et Fromage et vin, qui lui a valu le " Gourmand World Cookbook award 2003 ".

Download and Read Online Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme Marc Declercq, Tony Le Duc #2WZJRNMOAQ5

Lire Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc pour ebook en lignePoisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc à lire en ligne.Online Poisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc ebook Téléchargement PDFPoisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc DocPoisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc MobipocketPoisson & vin : Combinaisons créatives de Sergio Herman et Wim Vandamme par Marc Declercq, Tony Le Duc EPub

2WZJRNMOAQ52WZJRNMOAQ52WZJRNMOAQ5