



## **Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**


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

# Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris

*Arthur Deevs*

**Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris** Arthur Deevs

 [Télécharger Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 r ...pdf](#)

 [Lire en ligne Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 ...pdf](#)

## **Téléchargez et lisez en ligne Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris Arthur Deevs**

---

410 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

**IL Y A UNE DIZAINE D'ANNÉES, QUAND VOUS VOULIEZ SORTIR DANS UN RESTAURANT À PARIS, VOUS AVIEZ LE CHOIX ENTRE :**

Un : le grand restaurant «gastronomique», certes excellent, mais aux additions vertigineuses, pas toujours justifiées il faut l'avouer.

Deux : le bistro de «ménage», certes sympa et pas cher, mais à la réalisation trop approximative, voire brouillonne (et puis bon, les harengs pommes à l'huile, la bavette à l'échalote, et la crème caramel, cela reste limité d'un point de vue culinaire).

Trois : la brasserie, malheureusement de plus en plus ringarde, majoritairement usine à touristes, et à la carte bien trop flemmarde. Bref, ce n'était pas la joie...

Aujourd'hui, le paysage gastronomique de la capitale a bien changé. Grâce à qui ?

Grâce à une nouvelle génération de jeunes restaurateurs, formés dans les plus prestigieuses maisons de France, et qui ont préféré la sincérité et l'authenticité à la performance, en s'installant à leur compte dans des endroits au départ plus humbles. Avec leur CV en or massif, ils auraient pourtant pu, eux aussi, se lancer dans l'aventure du «grand» restaurant, avec serveurs en habit, service sous cloche, moquette et addition épaisses. Eh bien, non ! ils ont choisi de tourner le dos à la course aux étoiles et de faire descendre la «grande» cuisine dans leurs bistrotts intimistes et conviviaux, tout en pratiquant des prix ultra-démocratiques. Ainsi, il est désormais possible - en payant même moins cher que dans n'importe quel mauvais restaurant de «chaîne» -d'avoir accès à la grande gastronomie, dans ces endroits qui marient la décontraction et les tarifs d'un bistro avec le côté gastronomique de la cuisine. Des lieux vite qualifiés de «bistronomiques», un terme judicieux pour désigner des adresses aussi modestes en apparence qu'ambitieuses dans les assiettes.

Présentation de l'éditeur

**VOUS SOUHAITEZ DÉCOUVRIR DE BONS RESTAURANTS À PARIS SANS VOUS RUINER ? CETTE MISSION VOUS SEMBLE IMPOSSIBLE ? GRACE AUX BISTRONOMIQUES, VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR DES TABLES INCROYABLES A DES PRIX RAISONNABLES.**

Bistronomiques a la particularité de vous faire découvrir 60 adresses de restaurants à Paris, classés par arrondissement, et 60 chefs qui vous livrent 180 recettes avec un commentaire personnalisé.

À la fois guide et livre de recettes, cet ouvrage à tendance urbaine va devenir un incontournable !

60 adresses balayant le tout-Paris (entre 20 € et 40 €)

60 portraits de chefs

180 recettes (3 recettes par chef)

+ un livret pratique de 32 pages avec toutes les adresses

Aujourd'hui, nous sommes tous à la recherche d'une cuisine goûteuse, avec des produits travaillés subtilement... mais à prix modéré. C'est le coeur du sujet des Bistronomiques. Finie la cuisine guindée et prétentieuse ! Vous allez découvrir des endroits chaleureux, des assiettes de grande qualité, sans oublier des recettes savoureuses et inédites qui vous permettront d'épater vos convives. Biographie de l'auteur Arthur Deevs, manager dans une société de conseil à Paris, est passionné de gastronomie depuis toujours. Il visite ainsi plus de 150 tables par an. Depuis 1999, il joint l'utile à l'agréable en étant enquêteur

gastronomique pour divers guides et hebdomadaires. Avec les Bistronomiques, il nous livre ici ses coups de cœur en matière de restaurants et de chefs. Et il répond aux attentes de nombreuses personnes qui l'appellent chaque semaine pour découvrir des adresses dans un quartier donné. Philippe Dupuy ET Charles Berberian sont auteurs de bandes dessinées (Petit Peintre, Le Journal d'Henriette, Monsieur Jean, Journal d'un album, Carnets de voyage...). Ils sont également illustrateurs dans plusieurs domaines (édition : albums jeunesse, couvertures des livres de Vincent Ravalec ; publicité : campagne de pub " Nicolas " pendant 3 ans ; affiches de films : The Navigators, Mondovino ; presse supplément hors-série Libération sur les chanteurs français, Les Inrockuptibles, le Nouvel Observateur ; musique : pochettes de CD, etc)- Leur graphisme sobre et pertinent est une référence. Avec leur talent habituel, ils participent activement à l'esprit " bistronomique ".  
Download and Read Online Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris Arthur Deevs  
#LAW6TZRYP3X

Lire Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs pour ebook en ligne  
Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs 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 Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs à lire en ligne.  
Online Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs ebook Téléchargement PDF  
Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs Doc  
Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs Mobipocket  
Bistronomiques : 60 Chefs, 60 restaurants et 180 recettes-Paris par Arthur Deevs EPub

**LAW6TZRYP3XLAW6TZRYP3XLAW6TZRYP3X**