

(CHAMBARD)

Communiqué de presse

**Nouveau livre Olivier Nasti « Comment faire la cuisine ? »
Menu Fretin, 19.90 € 256 pages, mars 2013**



La cuisine expliquée simplement par un Meilleur Ouvrier de France.

Comment faire une pâte à crêpe, un poulet rôti, un gigot d'agneau, une île flottante, une sauce béarnaise, un gratin dauphinois, ou un simple œuf au plat ? **Olivier Nasti** répond à toutes ces questions. Il présente les produits, explique les techniques et détaille les recettes pour vous permettre de réussir facilement les plats classiques de la cuisine française.

La cuisine est une chose simple pour peu qu'elle soit expliquée simplement. À travers les pages de ce livre, Olivier Nasti (Meilleur Ouvrier de France 2007) explique pas à pas comment faire simplement la cuisine.

Comment choisir ses produits, les découper et les conserver? Pourquoi est-il essentiel de faire reposer la viande après cuisson? À quelle température faut-il rôti un poulet? Que veut dire singer? Les réponses à ces questions, vous les trouverez dans ce livre qui deviendra rapidement l'ouvrage indispensable à tous les cuisiniers amateurs.

Comment faire la cuisine? est un ouvrage pédagogique permettant d'apprendre à cuisiner à partir des plats classiques de la cuisine française.

Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France 2007, est l'un des chefs de file de la jeune cuisine française. Il s'est installé en 2000 à Kayserberg. Son restaurant, le Chambard, est étoilé au guide Michelin depuis 2004. Il est également à la tête d'un hôtel de charme, d'une "winstub", du Flamme & Co (un restaurant lounge qui réinvente la tarte flambée), d'une brasserie et d'une boulangerie.

Pour toute demande d'interview : presse@lechambard.com

Pour toute demande de visuel : laurent.seminal@menufretin.fr

(CHAMBARD)

Châteaux & Hôtels Collection

Hôtel 4**** - Spa - Restaurant Gastronomique - Winstub

9/13 rue du général de Gaulle 68240 KAYSERSBERG T : 03 89 47 10 17 / F 03 89 47 35 03

Email: presse@lechambard.com www.lechambard.fr