

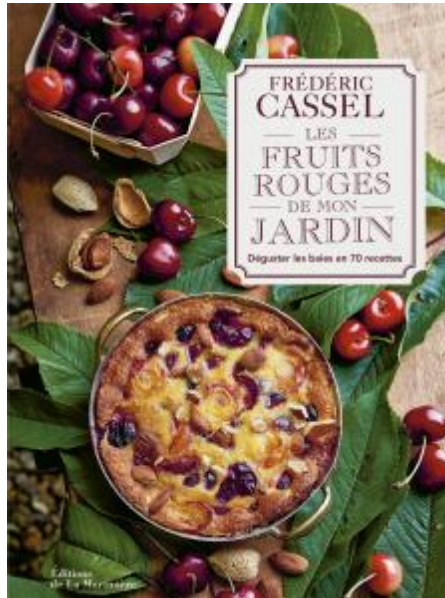


Éditions
de La Martinière

LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN

Déguster les baies en 70 recettes

Frédéric Cassel



Les fruits rouges sont les rois de la pâtisserie.

Ils poussent en grand nombre de variétés savoureuses dans le jardin de Frédéric Cassel, pâtissier généreux et créatif à Fontainebleau, notamment président de la prestigieuse association Relais Desserts.

Fraises, framboises, mûres, groseilles, myrtilles, cassis, cerises... Le chef présente ces trésors de la nature et les célèbre en 70 recettes joyeuses, de l'authentique charlotte au régressif roudoudou, en passant par des tartes, entremets, gâteaux et autres desserts quotidiens ou festifs. Autant de façons d'honorer l'arrivée de l'été, pleine saison de cette ribambelle de baies, dont la robe du rouge rubis au bleu ardoise habille la verdure de pointillés, et dont le goût acidulé et juteux pétille sous la langue et dans les yeux des gourmands.

ART DE VIE

190 x 255 mm - 192 pages

15 mars 2018 - 9782732481562

25 €

Chef Pâtissier, notamment passé chez Fauchon aux côtés de Pierre Hermé, **Frédéric Cassel** rayonne dans le paysage gastronomique sucré, notamment à Fontainebleau où il a ouvert sa boutique en 1994, ainsi qu'en présidant la prestigieuse association Relais Desserts depuis 2009.

Spécialisé dans l'univers du luxe et passionné de gastronomie, **Laurent Fau** est le photographe attitré de Pierre Hermé : ils ont notamment travaillé ensemble sur les ouvrages *Rêves de pâtissier. 50 classiques de la pâtisserie réinventés par Pierre Hermé* et *Ispahan*. Il est aussi l'auteur des photos de *Caramel* et de *Pomme* de Christophe Adam, ou du plus récent *Haute Pâtisserie*, le tout publié aux Éditions de La Martinière.

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr