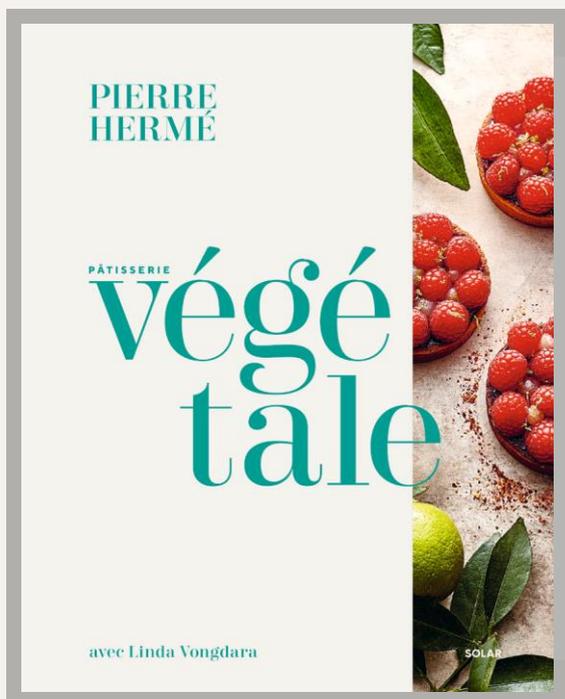


PÂTISSERIE

végétale

PIERRE HERMÉ

En collaboration avec Linda Vongdara



PARUTION LE 2 NOVEMBRE
208 pages • 39,00 €

Éternel explorateur de nouvelles techniques et saveurs, Pierre Hermé aime être là où on ne l'attend pas. Ce nouvel ouvrage consacré à la pâtisserie végétale en est la preuve tangible !

Accompagné de Linda Vongdara, il nous invite à le suivre sur le chemin de la gourmandise ultime avec des grands classiques revisités en version végétale et des recettes spécialement conçues pour ce livre : babka, croissant Ispahan, sablé breton, fondant chocolat vapeur, entremets Fleur de Cassis, millefeuille Infiniment Chocolat, macaron Rose des Sables....

Une éblouissante démonstration !

Les auteur·rice·s

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôte. Créateur inspiré et curieux de tout, il a apporté à la pâtisserie goût et modernité, avec « le plaisir pour seul guide ». Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Aux quatre coins du monde, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands.



Après une première carrière dans la mode de luxe en tant que styliste, Linda Vongdara a décidé d'aller vers sa passion de toujours : la pâtisserie. Elle s'est formée, a exploré, puis a souhaité se rapprocher encore plus des préoccupations qui lui tenaient à cœur: la nature et le monde végétal. Elle a fait évoluer sa pratique et ses techniques pour réinventer une autre façon de cuisiner. Aujourd'hui, elle est autrice culinaire mais surtout formatrice en pâtisserie végétale, principalement auprès de professionnels.



SOLAR