

Mots clés: telecharger Alexandre Polmard ; éleveur-boucher pdf, Alexandre Polmard ; éleveur-boucher mobi, Alexandre Polmard ; éleveur-boucher epub gratuitement, Alexandre Polmard ; éleveur-boucher torrent, Alexandre Polmard ; éleveur-boucher lire en ligne.

Alexandre Polmard ; éleveur-boucher PDF

Polmard, Alexandre ; Czerw, Guillaume ; Toinard, Philippe



Ceci est juste un extrait du livre de Alexandre Polmard ; éleveur-boucher. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Polmard, Alexandre ; Czerw, Guillaume ; Toinard, Philippe

ISBN-10: 9782324020377

Langue: Français

Taille du fichier: 3141 KB

LA DESCRIPTION

Issu d'une famille de bouchers depuis 6 générations, Alexandre Polmard, 27 ans, s'est déjà taillé une réputation de " boucher haute couture ". Son pari ? Maîtriser l'ensemble de la chaîne pour façonner la viande la plus goûteuse possible, dans une vision raisonnée de l'élevage. De la sélection de la race de l'animal, de son mode de vie à son alimentation, du transport à l'abattage, puis de la maturation de la viande à sa transformation, il met ainsi tout en oeuvre pour atteindre le plus haut niveau de perfection. Une qualité qui lui a permis de séduire les particuliers comme les chefs étoilés ! Découvrez dans ce livre : Un reportage sur l'histoire familiale de l'entreprise, le parcours de l'auteur et de la viande (élevage, sélection, abattage, maturation, découpe...) des conseils pratiques et des infos clés autour de la viande de boeuf : les différentes races et leurs particularités, les morceaux, les cuissons et assaisonnements recommandés..... Lire la suite 30 recettes de l'auteur et de chefs invités, parmi lesquels : Guy Savoy, Arnaud Lallement, Gérald Passédat, Frédéric Sandrini, Christophe Leroy.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

+Alexandre Polmard jeune boucher dont les morceaux de viande sont recherchés par les gastronomes et les chefs étoilés, pose devant son magasin parisien, le 26 ...

À 28 ans, Alexandre Polmard n'est pas un boucher comme les autres. Depuis 6 générations, sa famille veut élever la boucherie au rang de gastronomie.

Partez à la rencontre d'Alexandre Polamard, éleveur boucher de père en fils depuis 5 génération qui a notamment remis au gout du jour le procédé de ...

ALEXANDRE POLMARD ; ÉLEVEUR-BOUCHER

[Lire la suite...](#)