

La pâtisserie gastronomique
s'ouvre aux amateurs de douceurs sucrées

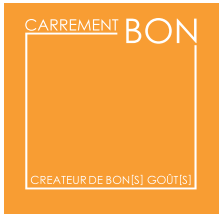


CARRÉMENT
BON

40 recettes gourmandes de

Raphaël Giot

renaissance ^{RL}
du livre



CARREMENT BON

40 recettes inédites

par Raphaël Giot,

Médaille de Bronze à la coupe du monde de la pâtisserie à Lyon
Ambassadeur du chocolat

www.carrementbon.be

Un livre aux couleurs chatoyantes où se côtoient guimauves à la violette, chocolat sous toutes ses formes, macarons de toutes les couleurs. Sans oublier de superbes desserts à l'assiette et la recette inédite du Cristal, médaille de bronze à la Coupe du monde !

Carrément Bon, au travers de cet ouvrage, met son expertise au service des passionnés de cuisine sucrée pour permettre aux amateurs de gastronomie de s'éveiller à la connaissance pâtissière plus pointue, encore trop souvent réservée exclusivement à la profession. Ils pourront relever ces petits défis culinaires pour un moment gustatif ensuite partagé.

Livre disponible dans les boutiques Carrément Bon (Namur, Bouge, Eghezée) et en librairie

PRIX : 24.00 € TTC

Editions La Renaissance du Livre

Macarons

Recette de base
Cassis-violette
Spéculoos
Forêt noire
Foie gras poivre et gros sel
Foie gras et confiture de framboises
Foie gras et canard fumé

Un livre décliné en 10 thèmes : guimauves, macarons, cakes, éclairs et choux, tartelettes, galettes des rois, pâtes à tartiner et confitures, sucettes chocolat, glaces et sorbets, entremets et desserts à l'assiette.

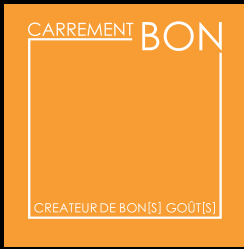


Un livre qui se veut didactique. Il guide l'amateur de pâtisserie tout au long du processus.

- Utilisation de pictos pour indiquer le temps de préparation, le degré de difficulté, le nombre de produits réalisés
- Information sur les fournisseurs de matières premières
- Les étapes de la réalisation de certaines recettes en photo.

Un graphisme épuré à l'image de la pâtisserie de Carrément Bon, des photos pleines d'élégance pour guider le lecteur dans la réalisation de recettes, des plus simples aux plus sophistiquées.





Carrément Bon est une entreprise spécialisée dans la fabrication de pâtisseries de haut niveau gustatif, reconnue pour sa collection de macarons de Paris, ses chocolats et sa pâtisserie contemporaine.

Née de l'association de **3 passionnés de gastronomie sucrée**, elle a l'ambition, par une remise en question permanente de ses acquis et par la valorisation de l'innovation gustative, de rehausser les couleurs de la pâtisserie et de l'élever au titre de gastronomie sucrée.

3 boutiques :

Rue de Croisiers 9 – Namur – 081/22 03 12

Chaussée de Louvain 382 5004 – Bouge – 081/21 40 54

Chaussée de Louvain 97 5310 – Eghezée – 081/46 06 23

Corners à macarons à Bruxelles

Visuels sur demande & Contacts presse :

Carrément Bon

Florence Fernémont

0495/28 44 97 - florence.fernemont@carrementbon.be