au-coeur-de-la-fermentation

Livre

Auteur(s): Fenestraz, Mathilde (Auteur); Ros, Stéphane

(Photographe)

Titre(s): Au coeur de la fermentation : usages, histoire et recettes /

Mathilde Fenestraz ; photographies Stéphane Ros.

Editeur(s): Paris: Flammarion, 2022.

 $\textbf{Autres}: 1\ vol.\ (208\ p.)$. illustrations en couleur . 27 x 24 cm $\textbf{R\acute{e}sum\acute{e}}:$ Une histoire de la fermentation et des explications

permettant de comprendre ce phénomène naturel aux multiples formes et mettant en valeur ses richesses gustatives. Les différents ferments sont présentés, avec des recettes (pain, boissons, saumure, etc.) et des conseils de dégustation et d'accords proposés par des experts de

l'Institut Paul Bocuse. ©Electre 2022.

Notes : Tout public. Sujet(s) : Fermentation



Exemplaires

| Le salon Loisirs 641.4 FEN Prêt normal Disponible Saint-Brieuc - Malraux | Espace | Localisation | Cote | Utilisation | Disponibilité | Bib. d'origine |
|--|----------|--------------|-----------|-------------|---------------|----------------|
| | Le salon | Loisirs | 641.4 FEN | Prêt normal | Disponible | |