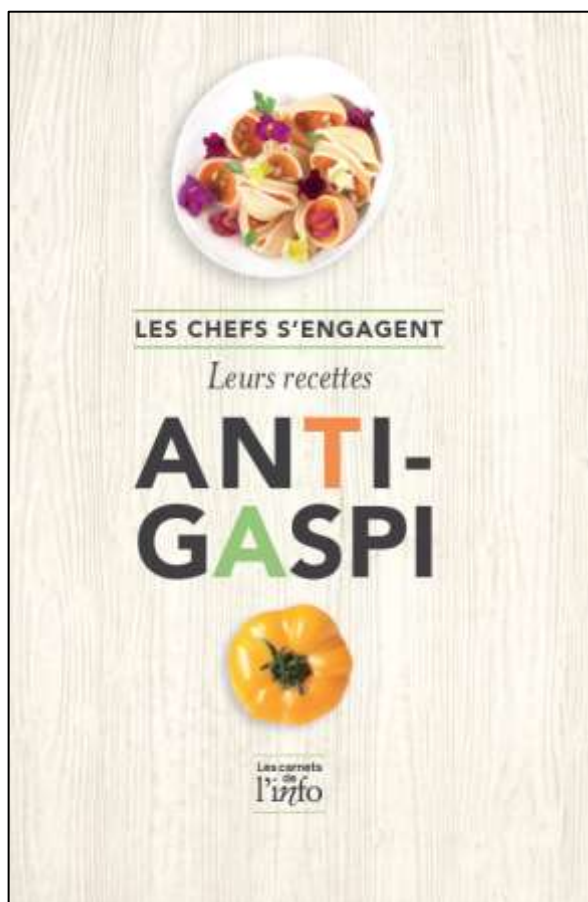


Les Chefs s'engagent Leurs recettes anti-gaspi

**27 recettes de Chefs pour colorer les repas quotidiens
tout en évitant le gaspillage !**



Pour la **journée nationale contre le gaspillage alimentaire**, le **16 octobre**, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) a proposé à plusieurs **Chefs reconnus** de s'unir pour montrer que l'on peut concocter des plats inoubliables avec ce qu'il y a dans le frigo !

Dans ce beau petit livre à couverture cartonnée, chaque Chef livre sa recette (entrée, plat ou dessert) et ses astuces de cuisine.

Patricia Antoine, Nicolas Briand, Sébastien Bras, Blanche et Dominique Loiseau, Jean-Pierre Paroix, Sébastien Sevellec, David Meyer et Alexandre Bouchain, Éric Gaulon, Sylvie Grucker, Thierry Marx, Hermance Carro-Joplet, René Bergès, Brigitte Josserand, Christophe Bourrissoux, Second Emmanuel Charles du Chef Nicolas Conraux, Laurent Isorez, Williams Doki Thonon, Hubert Jan, Ludovic Poyau, Laurent Gras, Patrick Franchini, Régis Marcon, Jean Terlon, Clément Marot, Noëline Perbet, Alban Galpin, Éric Caillon

Préface de Thierry Marx

Photos de Hilde Meche, styliste culinaire

Des quizz anti-gaspi pour tester ses connaissances

Pratique • Parution le 12 octobre 2017 • 64 pages • 9,90 € • EAN : 9782367405513

Contact Scrineo/Les Carnets de l'info :

Emilie Mathieu, chargée de communication, relations libraires et presse
emathieu@scrineo.fr – 01 77 15 99 22