

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Crabe Royal aux Galeries Lafayette Gourmet



Crabe Royal s'installe aux Galeries Lafayette Gourmet, Eric Frechon et Emmanuel Renaut, la [Table du Huit](#) de Nicolas Pisu sert son menu d'automne, la vraie charcuterie s'explique en 70 recettes, Maison Vérot ouvre un Crunchy Pop-Up, La Condesa souffle sa première bougie, Antoine Westerman célèbre Thanksgiving, la campagne [Cocorette](#) reçoit l'Or aux Grands Prix Stratégies, et Caraïbos prépare sa route [du Rhum](#), c'est l'actualité gastronomique [du 31 octobre](#).

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

© Crabe Royal

Crabe Royal s'installe aux Galeries Lafayette Gourmet

C'est un tout premier corner pour l'enseigne du groupe Kaspia, Crabe Royal, qui ouvre dès le 2 novembre aux Galeries Lafayette Gourmet. Il rejoint ainsi deux autres enseignes du groupe déjà présentes : Kaspia le bar et l'Atelier Maison de la Truffe . Spécialiste du plus grand crabe au monde, le crabe royal du Kamchatka, Crabe Royal, le proposera en burger, ceviche, soupes, salades, avocado toasts ... et bien sûr en Rolls. On y trouvera également des huîtres , du dos de saumon et une sélection de fruits de mer, le tout à déguster sur place ou à emporter.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

© François Guillot / AFP

Eric Frechon et Emmanuel Renaut

Eric Frechon a reçu le prix de chef de l'année lors de la onzième cérémonie des Trophées de la Gastronomie et des Vins, organisée par Le Progrès et les toques Blanches Lyonnaises. Eric Frechon, MOF et chef 3 étoiles du restaurant Epicure à l'Hôtel Bristol, succède ainsi à Jacques Décoret, nommé en 2017.

Emmanuel Renaut, quant à lui, a reçu le prix de Table de l'Année pour son restaurant Flocons de Sel. Emmanuel Renaut, également MOF et chef 3 étoiles à Megève, honore sa région en cuisinant la montagne de manière gastronomique.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)© presse la [Table du Huit](#)

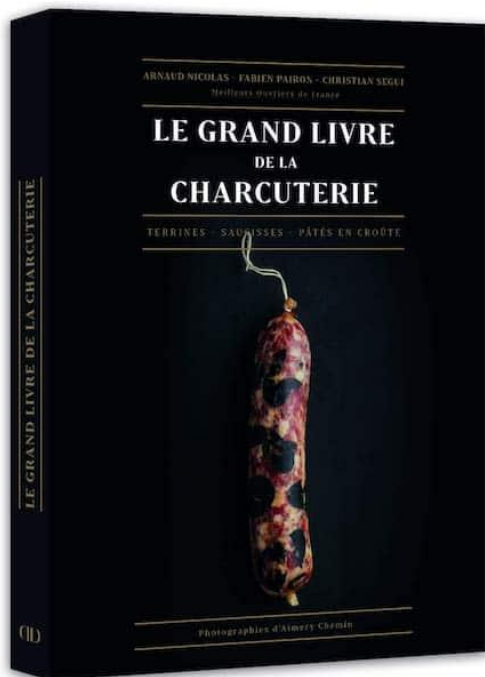
Menu d'automne à la [Table du Huit](#)

C'est un automne en Sardaigne que propose le chef Nicolas Pisu à la [Table du Huit](#). Fier de ses origines sardes, le chef propose des plats gastronomiques italiens frais et de saison dans lesquels il intègre des saveurs automnales. Le potiron, les girolles, les cèpes, la truffe noire d'automne, les figues... sont ainsi associés à des produits italiens comme dans ses recettes de gambas à la vapeur, thym et potiron aux câpres ; de Pappardelle maison aux cèpes, girolles et chanterelles ; d'agneau en ragoût avec sa polenta ou encore de tartelette à la crème vanillée et figues rôties.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Le Grand livre de la Charcuterie

S'il ne devait y avoir qu'un livre à retenir en matière de charcuterie, ce serait celui-ci. Chaque page donne faim tant il est magnifiquement illustré par Aimery Chemin. Mais c'est aussi l'outil indispensable des charcutiers. Saucisses, boudins, foie gras, terrines et pâtés en croûte, les grandes recettes de la charcuterie françaises sont expliquées clairement et précisément par 3 MOF charcutiers : Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui. Ils s'adressent ici à tous les charcutiers en devenir et aux amateurs à l'âme charcutière avec 70 recettes agrémentées de 30 recettes de base et d'un cahier technique complet.

Le Grand livre de la Charcuterie

Auteurs : Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui

Photographies : Aimery Chemin

Parution : 31 octobre 2018

Ducasse Edition : 49 €

[Acheter le livre](#)

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Crunchy Pop Up by Maison Verot

Autre référence charcutière : la Maison Verot . Celle-ci s'installe de manière éphémère aux Galeries Lafayette Gourmet. Dès aujourd'hui et jusqu'au 27 novembre, on y fait une pause pour se régaler d'une tranche de Pâté en croûte ou d'une Tourte individuelle. Et l'on y retourne à la sortie du bureau rafler ce qu'il reste de Pâté Lorrain, de Blanquette de veau en croûte ... pour se faire un dîner aux petits oignons.



Langoustines rôties, fenouil et cédrat, bouillon d'aromates © Laurent Dupont

La Condesa souffle sa première bougie

Un an après l'ouverture de La Condesa , Indra Carillo met en place une carte automnale encore plus aboutie. Ses propositions, généreuses et maîtrisées, évoluent au gré de ses envies mais on y retrouve par exemple, un Carrelet en feuille de bananier, viennoise au chénopode du Mexique et ragoût coco de Paimpol ; une Selle d'agneau du Quercy, échalotes caramélisées et caviar d'aubergines ; des Langoustines rôties avec fenouil et cédrat , bouillon aux aromates. Les mets raffinés d'Indra Carillo sont à découvrir dans un menu « carte blanche, servi le soir en 4 ou 6 plats.



© Presse Coq Rico

Le Thanksgiving d'Antoine Westerman

Fort de habitudes et traditions américaines qu'il partage avec ses amis d'outre atlantique, le chef du Coq Rico compte célébrer comme il se doit Thanksgiving au Coq Rico. Le 22 novembre, au déjeuner et au dîner, il propose à ses hôtes de déguster le menu qu'il réalise lui-même habituellement pour ses proches.

Terrine de foie de canard aux 12 épices, chutney aux airelles rouges

Consommé de dinde, raviole à la truffe noire fraîche

Dinde rouge des Ardennes farcie et rôtie

Fricassée de marrons et chou rouge , céleri rave rôti, purée de patate douce au zeste de citron

Brioche caramélisée façon Westermann, poire pochée et glace aux épices.

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

L'AVENTURE COCORETTE DEMAIN MA VIE SERA COCOTEST !

*Cocorette*

Cocorette reçoit l'Or aux Grands Prix Stratégies

Lancée en même temps que son site poule-emploi.com, la campagne Cocorette a marqué les esprits. Cette campagne de recrutement nationale, totalement inédite, dédiée aux personnes souhaitant se tourner vers une reconversion professionnelle 100% nature, a remporté l'or des Grands Prix Stratégies dans la catégorie « Sites éditoriaux, plateformes de marque ». Cette distinction vient souligner l'adéquation entre le contenu et la stratégie de la marque ; l'audace, l'innovation et la créativité ; la qualité de la réalisation ; la mesure de l'impact et les résultats.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Caraïbos / FB

Départ fruité pour la Route du Rhum

À l'occasion des 40 ans de la Route du Rhum, Caraïbos, la marque française spécialisée dans la création de jus, nectars et cocktails, s'engage, pour la 5ème année consécutive auprès du skipper Gilles Lamiré et invite le grand public venir vivre un moment de partage, de plaisir et d'exotisme dans les allées du village départ à Saint-Malo. 3 softs cocktails sont à déguster toute la journée et en présence de Gilles Lamiré, aujourd'hui même de 17 à 17h30, sur le stand Caraïbos.