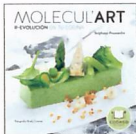


Molecul'art
Stéphane
Poussardin
Fotografies de
Becky Lawton
Edicions Urano
S.A.U.



Els principis bàsics que aplica el xef Stéphane Poussardin a la seva cuina són la simplicitat; l'ús de productes frescs i de proximitat; llibertat per experimentar i emocionar-se; creativitat; novetat i modernitat. I tot això enfocat a generar una experiència única. Més enllà d'aquests principis compartits per una bona part de les cuines d'avantguarda, el llibre s'endinsa en la cuina molecular, per explicar que és una cuina al servei precisament d'aquests principis o que potser sense ella aquests principis no serien possibles. Hi descobrim l'origen de la cuina molecular, les tècniques, els utensilis i, cosa més important, s'hi ofereixen una vuitantena de receptes delicioses, que són les que materialitzen els principis culinaris del xef. Un destacat atractiu del llibre són les fotografies de Becky Lawton.