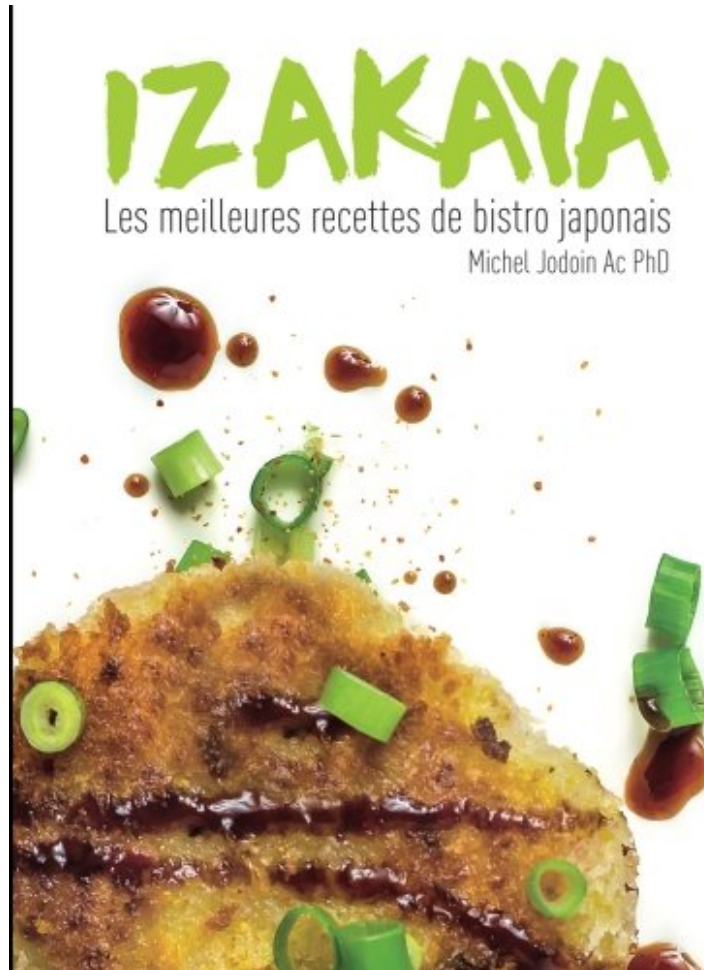


[Free] IZAKAYA - Les meilleures recettes de bistro japonais (French Edition)

IZAKAYA - Les meilleures recettes de bistro japonais (French Edition)

Michel Jodoin PhD

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

#9513312 in Books 2015-03-29 Original language: French 11.00 x .46 x 8.501, #File Name: 1502996723192 pages | File size: 48.Mb

Michel Jodoin PhD : IZAKAYA - Les meilleures recettes de bistro japonais (French Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised IZAKAYA - Les meilleures recettes de bistro japonais (French Edition):

Lorsqu'izakaya au Japon, c'est un peu comme le bistro en France, le pub en Angleterre, ou le restaurant à tapas en Espagne. Les plats qu'on y sert sont à la fois réconfortants, conviviaux et festifs. Faciles à préparer au quotidien, les recettes de ce livre vous livrent tous les secrets nécessaires à créer votre propre Izakaya à la maison. Meilleur livre de cuisine chinoise au

monde raquo; agrave; Paris en 2012 pour son best-seller Entre fourchette et baguettes, Michel Jodoin Ac PhD nous deacute;montre qursquo;il est possible de profiter au maximum des plaisirs de la table tout en favorisant la santeacute; et la vitaliteacute;. Puisant dans les principes immeacute;moriaux de la dieacute;teacute;tique orientale et les plus reacute;centes recherches sur le rocirc;le des nutriments en dieacute;teacute;tique classique, il nous deacute;voile comment lrsquo;eacute;quilibre des ingreacute;dients de chaque plat lui confegrave;re une action preacute;cise sur lrsquo;ensemble de lrsquo;organisme. Tout en eacute;tant simples, rapides et savoureuses, ces recettes de bistro japonais vous permettront non seulement drsquo;appreacute;cier toute la richesse gastronomique de la cuisine japonaise, mais eacute;galement drsquo;en inteacute;grer les principes pour maximiser votre santeacute;.

About the AuthorDeacute;tenteur drsquo;un diplocirc;me en nutrition de la prestigieuse Universiteacute; Cornell aux Eacute;tats-Unis, Michel Jodoin Ac PhD est eacute;galement lrsquo;un des rares Occidentaux agrave; avoir recceuil;u la mecirc;me formation qursquo;un meacute;decin traditionnel chinois. Titulaire drsquo;un doctorat en meacute;decine traditionnelle chinoise de lrsquo;Universiteacute; de Taiuml;wan, et acupuncteur certifieacute;, il se consacre professionnellement agrave; la pratique de la meacute;decine traditionnelle chinoise et son inteacute;gration agrave; la meacute;decine occidentale depuis plus de 30 ans. Praticien chevronneacute; et reconnu en acupuncture, en herboristerie et en dieacute;teacute;tique chinoise, il fut lrsquo;un des premiers professeurs du programme gouvernemental public de lrsquo;acupuncture au Queacute;bec. Son expertise lrsquo;amena entre autres agrave; mettre sur pied la clinique-eacute;cole drsquo;acupuncture du Collegrave;ge de Rosemont, ainsi que les examens provinciaux en acupuncture tenus par le Collegrave;ge des Meacute;decins du Queacute;bec, afin drsquo;octroyer le droit drsquo;exercice. Son esprit de recherche et drsquo;analyse combineacute; agrave; sa passion pour la cuisine et la santeacute;, lrsquo;ont conduit agrave; voyager agrave; travers le monde et agrave; explorer les grandes traditions culinaires notamment meacute;diterraneacute;ennes et asiatiques. Auteur de plusieurs livres speacute;cialiseacute;s dans son domaine, son premier ouvrage destineacute; au grand public, Entre fourchette et baguettes - plaisir et sagesse au menu, remporte le prestigieux prix du ldrquo;Meilleur livre de cuisine chinoise au monderdquo; par le Gourmand Best Awards agrave; Paris en 2012.