



Michel und Marie-Pierre Troisgros
Haute Cuisine – ganz einfach
Die Küche des *Le Central*

Der Name *Troisgros* ist in Frankreich legendär. Ehrfurchtsvoll spricht man von der Kochdynastie, die seit 50 Jahren und vier Generationen mit einer geradezu lässigen Selbstverständlichkeit drei Michelin-Sterne hält.

Obwohl dem kulinarischen Himmel so nah, sind Michel und Marie-Pierre Troisgros bodenständig und eng mit ihrer Heimatregion um Roanne verbunden. Neben dem voll besternten Haupthaus eröffneten sie 1995 das »*Le Central*«, ein Bistro-Restaurant-Feinkostladen nach Vorbild italienischer *salumerie*. Dort findet man erstklassige Küche, in ungezwungenem Ambiente serviert ohne Chichi, modern, mutig, weltgewandt, erfindungsreich und für jedermann erschwinglich. Das wohl erste Bistro auf Sternenniveau in Frankreich, in dem sich Stammgäste und Foodies aus der ganzen Welt umsorgt und willkommen fühlen.

Rund 80 frische, leichte, kreative Rezepte, die endlich erstmals auf Deutsch vorliegen, ermuntern zum Genuss.

Spitzenkoch Michel Troisgros wurde von seinen Kochkollegen beim Chefs World Summit zum »Besten Koch der Welt 2018« gewählt. 2015 gewann er den begehrten Eckhart Witzigmann Preis.

Michel und Marie-Pierre Troisgros
Haute Cuisine – ganz einfach
Die Küche des *Le Central*

Text von Bénédict Beaugé
Fotografien von Marie Pierre Morel
Übersetzt von Barbara Holle

19 x 25,5 cm | 192 Seiten | 75 Abbildungen
Hardcover
ca. € 29,- [D] | ca. € 29,80 [A]
ISBN 978-3-944874-91-3

August 2018