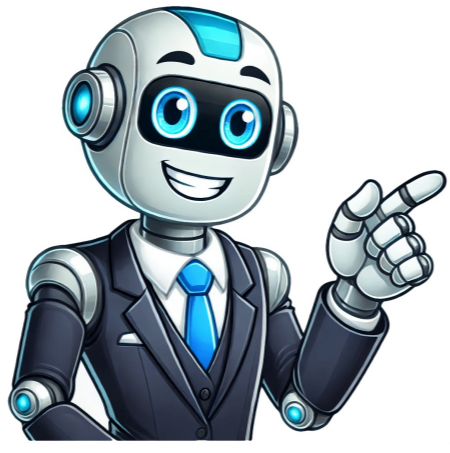


Click to verify











## 100 recettes philippe etchebest pdf

Identité et coordonnées du responsable du traitement de données personnelles :Nos données sont collectées par la Société PHILIPPE ETCHÉBEST, Société à Responsabilité Limitée, au capital de 900 000€, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de BORDEAUX sous le numéro 524 184 769, dont le siège social est situé 7 his rue Guillaume Brochon, 33000 BORDEAUX, agissant en qualité de responsable du traitement. Adresse électronique de contact : boutique@philippe-etchebest.comFinalités du traitement :Les informations sont recueillies lors de l’achat sur le site ou bien sur les sites dont le responsable du traitement fait appel. Ou lors de la communication de données personnelles via les formulaires des services clients. Ces informations pourront être collectées, consultées, utilisées, modifiées, stockées, transmises et effacées à des fins d’utilisation du Service. Notamment la gestion des commandes, de la relation client et de prospection. Elles peuvent être transmises aux sociétés contribuant à la réalisation de ces missions.Base juridique du traitement :La base juridique du traitement des données personnelles repose, conformément à l’article 6 du règlement général sur la protection des données, sur :Le consentement : l’utilisateur consent au traitement de ses données personnelles lors de la commande en ligne et de l’utilisation des services du Site.Lors de la commande: lorsque le traitement est nécessaire à l’exécution d’un contrat auquel la personne concernée est partie ou à l’exécution de mesures pré-contractuelles prises à la demande de celle-ci, notamment le contrat de vente en ligne.Les intérêts légitimes en présence : le traitement est également nécessaire lorsque la sauvegarde des intérêts vitaux de la personne concernée ou d’une autre personne physique est impliquée ; afin de gérer les commandes pour le vendeur ; etc.Caractère facultatif ou obligatoire du recueil des données pour la gestion de votre demande et le rappel des catégories de données traitées :Le recueil et la collecte des données à l’occasion de la navigation, représentés notamment par les cookies, présentent un caractère facultatif. Les données personnelles collectées dans les formulaires de contact ou de commande sont recueillies de façon obligatoire afin de permettre la réalisation du service.Prise de décision automatisée :Le traitement ne prévoit pas de prise de décision automatisée.Destinataires des données personnelles :Les données personnelles sont destinées à la SARL PHILIPPE ETCHÉBEST, la SARL RUE RODE, la SARL SIGNATURE et la SARL LE 4ÈME MUR en fonction de leurs besoins respectifs, notamment dans la gestion des achats en ligne. Elles peuvent être transmises aux sociétés contribuant à la réalisation de ces missions, en ce compris les sous-traitants du responsable du traitement.Transfert des données personnelles :En souscrivant à la newsletter, un transfert des données est réalisé vers un sous-traitant, en raison de la plateforme marketing utilisée par le site, la plateforme marketing MailChimp.La société détenant la plateforme étant établie aux États-Unis, un transfert de données hors UE est réalisé. La Commission Européenne a reconnu les États-Unis comme pays adéquat pour le transfert des données vers les entreprises américaines ayant adhéré au Privacy Shield. Ces transferts ne nécessitent pas d’encadrement spécifique.La Société détenant la plateforme MailChimp ayant adhéré au Privacy Shield, elle offre donc un niveau de protection des données à caractère personnel essentiellement équivalent aux exigences posées par les normes européennes. Magnifique livre de cuisine Bien expliqué Si vous êtes déjà un bon cuisiner amateur vous pouvez adapter les recettes . Un peu dommage de retrouver les mêmes recettes que dans la précédente édition. Réponse du marchand Malgré toute l’attention portée à cette nouvelle édition, nous sommes navrés d’apprendre votre déception. La nouvelle édition du livre Cuisinez bien accompagné du Chef Philippe Etchebest est une version augmentée, corrigée et révisée. En effet, dans cette nouvelle édition, vous trouverez toutes les recettes du précédent livre (corrigées pour certaines) avec de nombreuses nouvelles recettes. Vous découvrirez aussi de nouveaux principes et une refonte intégrale de la maquette graphique. Notre équipe se tient à votre disposition pour échanger si besoin par mail. Merci pour les recettes... Beau livre et beau format. J'en suis encore au premier chapitre et toujours en train de mettre en pratique les conseils du chef ! Je suis très content de cet achat et il fait beaucoup de jalouses dans mon entourage ! Parfait, simplicité et efficacité. Le livre est vraiment complets . Merci Clair, complet, que dire de plus ? Très bien fait, nous apportant des informations d’organisation, de rangement hyper complet et utile. Seul bémol dans les recettes, que je n’ai pas encore toutes faites mais ai trouvé des fautes (dans les quantités et omissions d’inclusion des produits) ayant visionné, quasi toutes les recettes par le biais du net, je m’y suis référée pour en être certaine et ai corrigé manuellement sur le livre. Exemple sur la recette de la tartiflette, il est indiqué 200 cl de vin, au lieu de 20 cl. l’erreur est tellement flagrante que je ne pense pas que les personnes utiliseraient 2 litres de vin pour y faire fondre la demi d’un reblochon ☹. En ai vu quelques autres, ce qui m’a permis de corriger directement sur le livre, le personnalisant en quelques sortes dont j’adore . Merci au chef pour tous ses conseils, comme toutes ses vidéos réalisées, pour ma part je ne me lasse pas de le regarder travailler, parler et rouspéter avec humour (même si ses vrais mécontentements ne sont pas filmés...ou coupés au montage ) ☺ Réponse du marchand Merci infiniment pour votre avis détaillé et constructif. Nous sommes ravis que les conseils d’organisation et de rangement vous aient été utiles. Votre retour est précieux, car il nous permet d’améliorer constamment nos publications. En effet, il y a une confusion entre les mL et les cl sur certaines recettes : 100 cl annoncés correspondent donc en réalité à 10 cl ou 100ml. Ces erreurs sont identifiées et seront corrigées dans les prochaines éditions, nous vous remercions de les avoir signalées. Et on est d’accord, 2 litres de vin blanc dans la tartiflette, ça ferait une sacrée soupe ! Nous sommes heureux que vous ayez pu personnaliser votre livre et que cela ait renforcé votre appréciation. Merci pour votre confiance, Recettes et bien expliquées! Livre passionnant, très bien illustré , qui donne l’envie de cuisiner Moi qui est actuellement en apprentissage en cuisine ce livre m'aidera énormément a évolué Très beau livre. Complet avec gestion du frigo, choix des produits et recettes simples ! Explications claires, belles photos ! Tous les classiques y sont ! Merci Dans la continuité des Vidéos Parfait pour un cadeau de Noël Très bon produit, avec une attention particulière pour les fêtes, je recommande chaleureusement ! pas d’avis pour l’instant. Cadeau de Noël pour ma fille J'ai trouvé une recette de crêpes très intéressante je n'ai pas eu le temps d'en tester d'autres les conseils de rangements et ustensiles me sont moins utiles arrivée à 75 ans j'ai déjà quelques notions mais une piqure de rappe n'est pas inutile merci à Mr Etchebest Très bonne explications et surtout des recettes assez simples à cuisiner. Très beau livre pour mon tout premier livre de cuisine! Cela fait double emploi avec le premier livre. Il valait mieux faire une nouvelle édition uniquement avec les nouvelles recettes. Cela mis à part, je suis satisfait. Super livre le point négatif trop de blabla, pas assez de recettes avec le porc ,couscous à la viande Produit bien onéreux Un super livre très beau grande qualité bien organisé et de super recettes. Merci et merci beaucoup à Philippe Livre très complet, agréable à utiliser et les recettes sont très bien expliquées et... très bonnes à déguster. Livre avec des explications très détaillées et une foule de conseils. Parfait Fidèle à la personnalité du chef el les recettes sont réalisables même pour les amateurs. Le livre de Philippe Etchebest est ma "bible" de cuisine ! Livre neuf et bon conseil pratique Très utile pour cuisiner bon, facile ,et peu chère. L envie de cuisiner au rdv,merci chef! Youtube Philippe Etchebest le 3 janvier 2023 à 16h07 Voir les 20 photos Pour se réchauffer le corps et le cœur, rien de tel que des recettes simples, savoureuses et réconfortantes. Le chef Philippe Etchebest en a plus d'une à nous offrir. "En cuisine, il n'y a pas de créativité sans fondamentaux." Voici la devise du chef doublement étoilé et reconnu Meilleur Ouvrier de France. Et les bases de la cuisine, ce chef connu et reconnu ne compte pas les garder pour lui. Son travail repose sur le partage : aussi bien de conseils, d’astuces, de ses meilleures recettes de chef, ou de petits secrets de casseroles...Sur sa chaîne Youtube, on commence par les fondamentaux. Les premières vidéos, avant même de recettes, s’intéressent au matériel en cuisine. En six vidéos d’une dizaine de minutes maximum, vous saurez tout de la posture d’un grand chef, de sa tenue à ses ustensiles en passant par la cuisson, les couteaux et leur aiguisage. Viennent ensuite les recettes à reproduire à la maison : bœuf bourguignon, rognons de veau, soupe à l’oignon, légumes rôtis... En bref, le chef n’a qu’une idée en tête : proposer et transmettre une cuisine décomplexée, généreuse et élaborée.Philippe Etchebest : des recettes réconfortantes en hiverPour accompagner l’hiver, le chef Philippe Etchebest regorge d’idées et nous le fait savoir. Avec les températures qui descendent, les plats chauds et sécurisants se font attendre. Crème, soupe, plat chaud et simple... Quelques recettes peuvent vous offrir de la chaleur, du réconfortant et de l’envoûtant. La première recette, idéale en hiver : la soupe à l’oignon. Une soupe bon marché, saine, et gourmande, de quoi nous séduire en plein hiver. Selon le chef, tout le monde est capable de réaliser cette recette. Il nous en livre tous les secrets, de la découpe des oignons à la confection d’une belle croûte de fromage grillé.Autre plat gourmand et réconfortant au creux de l’hiver : le risotto. Cette recette, grand classique de la cuisine italienne, est en fait un plat très simple à faire qui peut être décliné de mille façons différentes. Ce qui en fait une alternative idéale aux plats de pâtes ou de riz. Sur sa chaîne YouTube, le chef propose tous les gestes pour maîtriser la technique de cette préparation. Avec, en petit plus, le secret pour obtenir une consistance fondante et crémeuse. De quoi se mettre du baume au cœur lorsqu’il fait trop froid dehors.Enfin, si vous souhaitez vous réchauffer grâce à quelques légumes bien cuits, on opte pour les techniques de cuisson au four du chef. Une technique à tester sur tous les légumes qui permettra de sortir de l’ordinaire en les rendant fondants, croustillants et surtout très gourmands. Exit le blues de l’hiver, on se réconforte avec de bonnes recettes, simples à réaliser.À lire aussi : »» Le risotto au champagne du Grand Est : notre Noël régional »» Le menu de la semaine autour des légumes d’hiver du 12 au 18 décembre 2022»» Trop salée, trop liquide, trop épaisse... comment rattraper la soupe ? Philippe EtchebestsoupeActu food L'Editeur est titulaire des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des éléments composants le Site (y incluant sa charte graphique, son arborescence, ses interfaces de navigation, ses bases de données, photographies, newsletters etc...). Sauf autorisation préalable écrite de l'Editeur, il est interdit de procéder à une quelconque reproduction, représentation, adaptation, traduction et/ou transformation partielle ou intégrale de tout élément ou donnée composant le Site.Toute reproduction des marques et/ou logos figurant sur le Site, par quelque moyen que ce soit, sans autorisation préalable et écrite de L'Editeur, est strictement interdite au sens des articles L.713-2 et suivant du Code de la propriété intellectuelle .Toute violation des dispositions qui précèdent constitue un acte de contrefaçon susceptible d'engager votre responsabilité civile et/ou pénale. Tout lien renvoyant vers le Site est soumis à l'autorisation écrite et préalable de l'Editeur qui se réserve à tout moment le droit d'exiger la suppression dudit lien.La navigation sur ce site est soumise à la réglementations en vigueur et aux conditions générales d'utilisation et conditions générales de vente.