



Les 365 aliments de la culture gastronomique

Simon Verger

« Une simple carotte n'est pas qu'une carotte ; elle possède une histoire, une variété, un producteur, un goût, une origine, une appellation, une saison, et bien plus encore... Parce que je crois viscéralement en la valorisation des métiers de la salle par la connaissance des produits de la culture gastronomique, en la transmission, l'apprentissage et la connaissance, j'ai pensé cet ouvrage à la fois pédagogique, complet et ludique. »

Plus précis, plus didactique et séduisant que les ouvrages déjà existants sur le sujet, Les 365 aliments de la culture gastronomique a été d'abord pensé comme un référent pédagogique à la préparation du concours de MOF, puis s'est ouvert aux autres professionnels du secteur comme à leurs formateurs (écoles hôtelières, CFA, structures hôtelières, ...). Il intéressera plus largement toutes celles et ceux qui s'intéressent à la gastronomie !



Meilleur Ouvrier de France (Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la table, 2019), Simon Verger est passionné par l'univers qui est devenu le sien au fil du temps, et convaincu que la transmission, le partage et le savoir doivent régner au coeur des métiers de service. Engagé dans son métier

depuis plus de vingt années, actuellement directeur d'un restaurant 2** au Guide Michelin, consultant et formateur, il a souhaité travailler sur un projet d'ouvrage essentiel à ses yeux : un livre de référence consacré à la connaissance des produits dans la restauration, qui valoriserait dans le même temps les métiers de la salle.



INFORMATIONS COMMERCIALES

Parution : **juin 2025**

Genre : Beau livre

Thèmes : Gastronomie

Prix public : **40,00 €**

DONNÉES TECHNIQUES

25 x 27 cm / 452 pages

Broché

ISBN : **978-2-491924-60-7**



DIFFUSION/ DISTRIBUTION

Dilicom : **3012490710014**

LIBEL / Elise Deguero

e.deguero@editions-libel.fr

04 72 16 93 72

9, rue Franklin 69002 Lyon

CLIQUER ICI POUR FEUILLETER UN EXTRAIT