



Créez votre signature
culinaire !



@40ansCHEF
40ansCHEF

chef_nestleprofessional
www.nestleprofessional.fr

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Meaux, Naisiel ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

La Revue Culinaire n°936

La Revue Culinaire



Yohann Chapuis
Excellence de la technique
et du terroir

Bernachon, Lyon
Un passé au grand avenir

Julien Gautier
Restaurant « M »
Comme Mi-gastronomique

Jacky Ribault
"La cuisine, c'est intime!"

Jacky Marguin
Maître-queux et boute-en-train

Les « Essentiels » selon
 CHAMPAGNE
PANNIER



www.champagnepannier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La Tenue parfaite

Par Eric Frechon



“Enfin une crème gastronomique
 aussi exigeante que moi”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Eric Frechon sur
www.president-professionnel.fr/culinarium

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

Natchap Pichitthakul - Chef - 48 91 91 - 102 HERMITE - Le Bois 35330 Bourgneuf - Cédric Pichot - France Hermitage / Eric Frechon - Chef - 48 91 91