

Mauro Colagreco présente sa carte de printemps : le courrier de la gastronomie

mardi 24 mars 2009



Mauro Colagreco, Philippe Augé, Pershing Hall... Les dernières nouvelles de la gastronomie.

Mauro Colagreco présente sa carte de printemps **Mauro Colagreco**, chef du Mirazur à Menton, a présenté sa nouvelle carte de printemps. Inspirations japonaises, argentines, espagnoles mais aussi végétales composent le nouveau menu. Mauro Colagreco a été élu chef de l'Année au GaultMillau 2009. Site : www.mirazur.fr

Philippe Augé dévoile sa carte de printemps Philippe Augé, chef étoilé de l'Hostellerie de Levernois en Bourgogne, présente sa carte de printemps. Celle-ci se compose notamment de "Fricassée d'Abattis de Volaille aux Ecrevisses et Crêtes de Coq, Cocos au Persil Plat, Jus de Carapace", de "Sandre cuit Meunière, Fricassée de Supions et Escargots de Bourgogne, Jus Brun", de "Selle d'Agneau rôtie à la Moutarde Fallot, Ravioli et Jus à l'Ail Doux et de "Croquant au Grué de Cacao, Glace Crème Brûlée, Sauce Jivara lacté". Site : www.levernois.com

Évaluation du site

Site du quotidien régional Le Journal du Centre. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier, ainsi que ses différentes pages locales. Il passe au crible toute l'actualité internationale, nationale et régionale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 148

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

De nouveaux cocktails au Pershing HallLe Pershing Hall, situé dans le 8ème arrondissement de Paris, a imaginé de nouveaux cocktails à base de cognac, le "Soon for her" ou le "Soon for Him". L'établissement laisse également la possibilité à ses consommateurs de créer leur propre cocktail en mélangeant au choix un alcool et une saveur. La nouvelle carte des cocktails mise en outre sur les ingrédients estivaux et les fruits rouges.Site : www.pershinghall.com