

[Pâtisserie] LACAM, Pierre

Le Nouveau Mémorial de la Pâtisserie contenant 3.500 recettes de pâtisserie fine et ordinaire, les spécialités des meilleurs maisons de France, la confiserie, les glaces, les pains de régimes, les conserves orné de gravures dans le texte Par Pierre Lacam... 5e édition complètement revue, augmentée et adaptée aux nouvelles méthodes de de travail par Paul Seurre,...

Référence : 102372

Crosnes (S.-et-O.), Chez Seurre-Lacam 1940 In-8 23 x 13 cm. Cartonnage éditeur grenat, dos restauré amateur muet, report titre sur le premier plat, XXI-836 pp., vocabulaire des termes employés dans la pâtisserie, table des matières. Cartonnage sensiblement terni, moers fragilisés, coins émoussés et frottés, intérieur correct, légèrement et uniformément jauni. Exemplaire de travail. En l'état.

Commentaire : Pâtissier et historien français de l'art culinaire, Pierre Lacam (1836-1902) créa nombre de petits fours et de gâteaux, notamment des entremets à la meringue italienne. On lui doit, en particulier, le Masséna, dédié au duc de Rivoli. Bon état d'occasion

Année 1940

Prix : **59,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Librairie de l'Avenue

contact@librairie-avenue.fr

Tél. 01 40 11 95 85

Marché aux Puces. 31, rue Lecuyer

93400 Saint-Ouen

France

<https://v5.livre-rare-book.net/livres/5472562-102372>