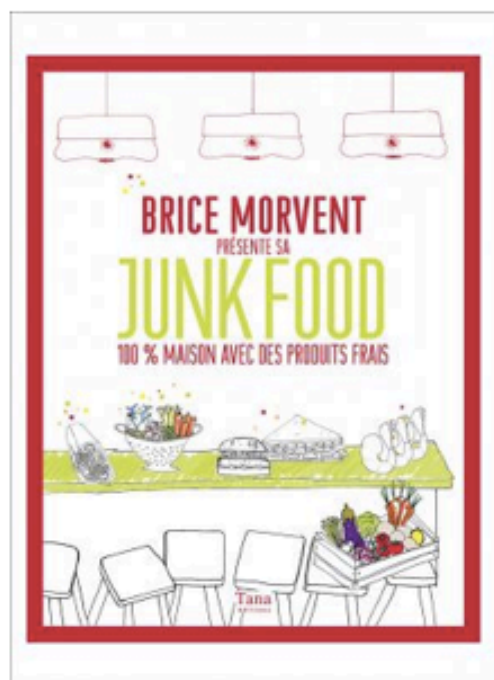


Brice Morvent présente sa Junk Food !

Publié le 07/05/13 Par Jonathan P.



Infos pratiques



Au Comptoir de Brice
33 rue du Château d'Eau / 20 rue
Bouchardon - 75010 Paris



Ligne 5 : Jacques Bonsergent
Ligne 4 : Château d'Eau Ligne 4 –
8 – 9 : Strasbourg St Denis
Parking Perier (à 280m) 60 Rue
René Boulanger 75010 Paris



20 euros (128 pages)



Éditions Tana
En vente depuis le 25 Avril 2013
au Comptoir et dans toutes les
librairies

Brice Morvent, le gagnant de notre grand test du meilleur burger de Paris, revient afin de nous prodiguer des conseils avec son nouveau livre présentant sa vision de la Junk Food, 100% Fait maison !

La Junk Food, cette nourriture souvent considérée comme trop grasse, trop sucrée, trop salée, est une forme de restauration popularisée par les fast-food, restaurants souvent bas de gamme, dont les produits ne sont pas toujours frais, voire industriels : ces raisons en font une véritable "nourriture à jeter" comme la surnomment les américains..

Brice Morvent fait partie de la génération qui a vu naître les fast food et la street food. Lui qui a su apprendre des plus grand chefs - jusqu'à se faire remarquer dans **la célèbre émission "Top Chef" sur M6** - indéniablement cuisinier hors pair, souhaite alors prodiguer ses conseils en terme de street food, dont il ne renie pas l'existence ni la puissante popularité !

Mieux encore, il en fait son art culinaire et ne cesse de se perfectionner jusqu'à en devenir maître en la matière : la preuve en est, son fameux **burger du comptoir** a réussi à devenir le meilleur burger de Paris dans **notre guide du Meilleur burger de la capitale**. Brice Morvent met chaque jour à mal la mauvaise image de la junkfood dans son Comptoir et prouve par la même occasion que la junkfood mérite ses titres de noblesse.

Aujourd'hui, il va plus loin avec un livre entièrement dédié à la Junk Food et je vous assure qu'il n'y a rien à jeter là-dedans ! Son livre, "**Brice Morvent présente sa Junk Food 100% Maison avec des produits frais**" est en quelque sorte un best-of des menus préparés au **Comptoir de Brice** ! En effet, le comptoir est le restaurant ouvert par Brice Morvent en plein cœur du Marché Saint-Martin, lieu atypique considéré comme un terrain de jeu pour Brice, qui a ainsi pu laisser exploser sa créativité afin de revisiter des plats "communs" et surtout la Junk Food.



Le Meilleur Burger de Paris

On retrouve donc dans ce beau livre de 108 pages le Best-Of du comptoir, à savoir le célèbre **Burger du comptoir**, le fameux **croque canard** ou encore le **Hot Dog Lyonnais**. Mais pas que... Brice Morvent a en effet souhaité mettre un point d'honneur à nous permettre de réaliser toute ces recettes maison, aussi nous trouvons donc toutes les astuces et recettes de la **pâte à pizza** ou bien encore de la **pâte à foccacia**, mais aussi de quoi confectionner nos propres **sauce barbecue**, **sauce aigre-douce** ou bien les desserts les plus savoureux en nous proposant sa vision du **sundae vanille-caramel** ou de la **pâte à tartiner maison**.

Vous l'aurez compris, Brice Morvent nous prodigue ses précieux conseils pour nous permettre de mieux succomber à la tentation de la Junk Food, ne serait-ce que pour nous révéler des textures et saveurs exceptionnelles (on ne promet rien quant à la quantité de calories ingérées), car la cuisine maison nous transmettra toujours des émotions inégalées par les produits industriels.

Informations pratiques :

Brice Morvent présente sa Junk Food 100% maison avec des produits frais, le livre de Brice Morvent édité par Tana

Tarif : 20€ - 108 pages

Pour la cuisine de Brice Morvent,

Le Comptoir de Brice, au Marché Saint-Martin

Horaires : 12-18h mardi-samedi | 11h-14h dimanche | Sans réservations

Tarifs : 30€ le menu environ