

## **El Arte De La Cocina Francesa (DEBATE)**

**Biografía del autor Julia Child nació en Pasadena, California. Se graduó en el Smith College y durante la segunda guerra mundial trabajó para la OSS (Office of Strategic Services) en Ceylán y China, donde encontró a Paul Child con quien se casó y se fue a vivir a París. Tras estudiar en la reputada academia Le Cordon Bleu, y haber trabajado en las cocinas de distinguidos chefs franceses, en 1951 Julia Child abrió su propia escuela de cocina, L#ò?cole des Trois Gourmandes, con Simone Beck y Louisette Bertholle. Con ellas escribió el primer volumen de El arte de la cocina francesa (1961). En 1963, Boston WGBH estrenó en televisión el programa The French Chef, lo que convirtió a Julia Child en una estrella nacional, y con el que ganó dos de los premios más importantes en televisión, el Peabody Award en 1965, y un Emmy en 1966. A estos les siguieron numerosos programas televisivos y libros de cocina. Julia Child fue condecorada con la Legión de Honor del gobierno francés y la Presidential Medal of freedom en 2003. Murió en 2004. Simone Beck pasó su juventud en Normandía, y empezó a cocinar muy pronto. Estudió encuadernación, y su interés por la cocina cristalizó bajo la tutela de grandes de chefs y de Henri Pellaprat de Le Cordon Bleu. Vivió la mayor parte de su vida en París y en la Provenza pero llegó a ser famosa en Estados Unidos tras la publicación de El arte de la cocina francesa y la de otros dos libros firmados solo con su nombre**

**JULIA/BERTHOLLE,LOUISETTE/BECK,SIM CHILD**

**Debate; Edición: 001 (17 de octubre de 2013)**

**Español**

[Descargar El Arte De La Cocina Francesa \(DEBATE\) por Mega](#)

[Descargar El Arte De La Cocina Francesa \(DEBATE\) por Mega](#)

[Descargar El Arte De La Cocina Francesa \(DEBATE\) por Depostifiles](#)

[Comprar El Arte De La Cocina Francesa \(DEBATE\) en Amazon](#)