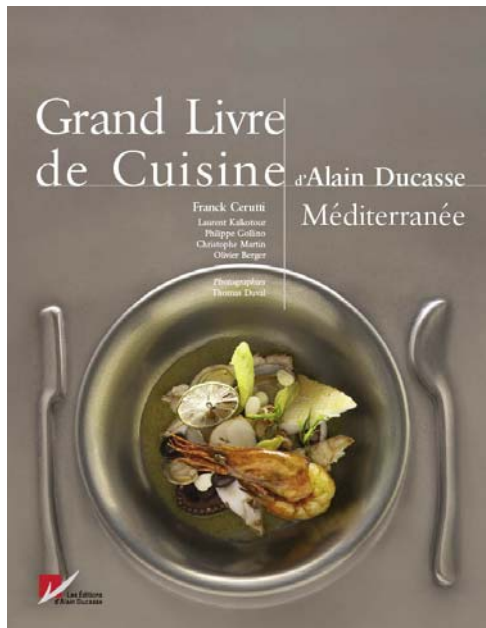


# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse Méditerranée



Sortie novembre 2004

J'avais 20 ans. J'étais encore dans mes années d'apprentissage quand j'ai découvert la Méditerranée. Cette rencontre a été pour moi une révélation. J'ai entendu une musique juste. J'ai goûté la cuisine de l'essentiel, elle est pour moi la référence absolue du goût.

Lorsque l'on pose sur la table un poêlon avec simplement des légumes et un filet d'huile d'olive, tout doit être absolument parfait. Il faut être dans la justesse, dans la vérité du goût : être imprégné de ce pays, y trouver les repères sûrs.

Le premier des repères, c'est le produit. Le goût d'une tomate gorgée de soleil, l'arôme d'une touche de basilic, l'amertume d'une peau d'agrumes, la simplicité des raisins pilés participent de la justesse, la simplicité et l'harmonie de cette cuisine.

Le second repère, ce sont des femmes et des hommes. Ceux qui confèrent, par leur ténacité et leur savoir-faire, l'excellence aux produits.

Le troisième repère, ce sont les traditions, l'histoire. La cuisine méditerranéenne est une cuisine modeste, de paysans et de pêcheurs pauvres - ce qui ne l'empêche pas d'être en même temps une cuisine de la convivialité, du partage. Elle est, foncièrement, une nourriture simple. C'est une cuisine domestique. La tâche du cuisinier aujourd'hui est de garder tous les goûts originels, toute la justesse des préparations - la finesse d'une pâte, la saveur d'une farce, la juste réduction, le juste assaisonnement, la juste cuisson.

La Méditerranée fait ainsi partie de mon imaginaire. Elle m'apporte plus que l'inspiration. C'est une culture que l'on se donne à soi-même, qui se cultive.

Les goûts méditerranéens sont si simples et si justes qu'ils se suffisent à eux-mêmes. Cette cuisine est reconnue parce qu'elle est exigeante, elle impose l'équilibre, la justesse et la vérité du produit. En résumé, elle est essentielle.





# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

---

## Méditerranée

*Méditerranée* est le quatrième tome de la collection des Grands Livres de Cuisine d'Alain Ducasse. Après un premier livre consacré à la cuisine gastronomique, un deuxième aux "Desserts et Pâtisserie", un troisième à la cuisine des "Bistrotts et Brasseries", la collection "Grand Livre de Cuisine" consacre ce nouveau tome à la cuisine de la Méditerranée ... ou plutôt des "Méditerranées".

*Méditerranée* est un livre-hommage à une cuisine chère à Alain Ducasse : la Cuisine de ses premiers succès, celle de son cœur. Le 27 mai 1987 à Monaco naît la cuisine méditerranéenne de grand restaurant sous l'égide d'Alain Ducasse. Une cuisine faite d'alliages, d'inspirations lointaines et de métissages méditerranéens voit le jour sans pour autant renier les traditions du terroir. Le Louis XV a réussi un formidable défi : redonner une identité culinaire forte à une cuisine méditerranéenne résolument moderne, inventive et évolutive, qui distille avec subtilité et malice l'air du brassage culturel.

J'aime ce terroir qui chante le soleil  
et la Méditerranée.  
Toute ma cuisine s'en inspire,  
elle y puise sa force et sa vérité.



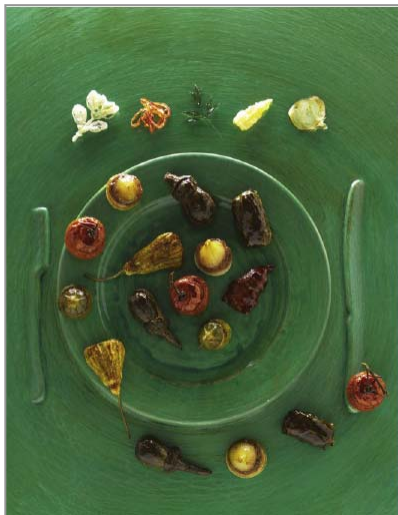
Pour ce livre, Alain Ducasse et ses équipes ont traversé les frontières et remonté le temps en travaillant pendant plus de deux ans aux côtés de dix historiens de l'alimentation tels que Silvano Serventi ou Oscar Caballero. Avec eux, ils ont fait un état des lieux des recettes fondatrices des traditions culinaires des pays et des régions du bassin de la Méditerranée occidentale :

- Languedoc, Provence, Roussillon ;
- Alicante, Andalousie, Baléares, Cadix, Maresme ;
- Calabre, Campanie, Latium, Ligurie, Pouilles, Sardaigne, Sicile, Toscane ;
- Algérie, Maroc, Tunisie...



De la *socca nissarde* au *thon à la façon d'Ibiza* d'influence arabe, des *Qdras* du Maroc aux *barbagiuans* de Monaco, quelques 500 recettes ont été choisies.

Portés par Franck Cerutti, les chefs de la brigade du Louis XV à Monaco les ont ensuite "adaptées". En fait, plus qu'une "adaptation", ils ont laissé parler leur cœur pour exprimer leur vision de cette cuisine de partage et de convivialité. Cinq chefs ont participé à la ré-écriture de chaque recette en respectant son âme d'origine. Ils réalisent ainsi un juste équilibre entre tradition et modernité et donnent naissance à un corpus cohérent, synonyme d'une identité culinaire forte.



Le résultat est un livre très gourmand, porteur de l'esprit d'Alain Ducasse : la part belle est laissée aux bons produits dont la *Méditerranée* est riche; et en particulier aux légumes, piliers de cette diète qui a su prendre le meilleur des cultures ayant croisé son chemin : de la tomate des aztèques au stockfisch des suédois...

De A à Z, des *Aubergines* aux *Zucchini*, *Méditerranée* nous fait voyager grâce à une entrée par produit. En guise d'amuse-bouche pour chaque recette, une introduction historique aiguise notre curiosité. Saviez-vous qu'à l'origine un civet n'est pas un plat à base de sang mais bien de "cives", petits oignons ? C'est en tous cas ce que nous apprend le *Llagostada*, le civet de langouste. N'avez-vous pas envie de découvrir ce plat catalan, le *Xato* de la ville de Vendrell, qui donne lieu à une compétition gastronomique chaque année autour de sa préparation ? Vous pensiez que le sucré/salé était une

mode propre à notre époque ? : la recette de gratin de *macaroni* à base de sucre et de cannelle est héritée de la cuisine aristocratique de la Renaissance, époque où le sucré/salé était courant... Il y a aussi les *Soldaditos de Pavia* (Soldats de Pavie) dont le nom viendrait de leur couleur, qui évoque les uniformes jaunes des hussards espagnols qui avaient occupé la ville italienne de Pavie en 1525 ou l'*ajo blanco* de fèves sèches, ancêtre des gazpachos, du temps où la tomate était encore inconnue...

Au delà d'une première lecture très gourmande où nous partons à la rencontre de ces plats qui font le quotidien ou l'exceptionnel des méditerranéens : des *tajines* du Maroc aux *risotti*, du *trinxat cerda* du Roussillon à la *bacalla de quaresma*, *Méditerranée* saura également séduire les spécialistes avec des exécutions très techniques.

Ce livre est à l'image de la *Méditerranée* : une explosion de matières et de couleurs; des ocres, des verts, des bleus, des textures vernissées rappelant les zelliges marocains, craquelées comme asséchées par le soleil de Provence ou transparentes à l'image de l'eau de la Grande Bleue. Après le *Spoon Cook Book*, Thomas Duval poursuit son incursion dans la photographie culinaire. Son oeil accompagne le travail des chefs en proposant un parti pris graphique fort, grâce à un système de plaques thermo- moulées, qui permet une lecture aisée de la proposition de dressage des chefs.



Oscar Caballero, critique gastronomique et journaliste espagnol, a supervisé les recherches effectuées sur le patrimoine culinaire de l'Espagne. Il lui revient l'honneur d'introduire *Méditerranée*.



Avec ce nouveau titre, la collection des Grands Livres de Cuisine, perpétue sa mission de transmission du savoir auprès des chefs et des passionnés du monde entier.

Mais *Méditerranée* est surtout le livre de l'élargissement du public de la collection en général, puisque nombre des recettes sont très accessibles même pour des amateurs, mais aussi du public international de la collection, avec une cuisine appréciée et même souvent rêvée dans le monde entier. *Méditerranée* est très certainement le titre qui symbolise le mieux la vision de la gastronomie d'aujourd'hui selon Alain Ducasse : une cuisine parfois très simple, mais toujours gourmande, dans le pur respect des produits.

La mémoire d'un terroir existe grâce aux recettes mitonnées dans l'ombre par des cordons-bleus dont on ne sait plus d'où ni de qui ils détiennent certains secrets, certains tours de main.  
En les leur empruntant, je souhaite mettre en lumière ces trésors cachés du goût.

La collection des Grands Livres de Cuisine est née du désir d'Alain Ducasse de partager son savoir-faire et de transmettre aux jeunes générations sa passion pour la cuisine : une passion pour les produits, les gestes précis, les techniques d'ici ou d'ailleurs, d'hier ou d'aujourd'hui.

La collection des Grands Livres de Cuisine, destinée avant tout aux professionnels, est aujourd'hui plébiscitée par des amateurs passionnés de gastronomie qui trouvent ainsi à leur portée une littérature culinaire de qualité.

Le Grand Livre de la *Méditerranée* vient aujourd'hui agrandir cette belle collection.



#### Informations techniques :

##### Les auteurs :

Alain Ducasse, Franck Cerutti, Christophe Martin, Philippe Gollino, Laurent Kalkotour, Olivier Berger

##### Photographies :

Thomas Duval

Plus de 500 recettes illustrées photographiquement  
1086 pages  
Format 230mm x 300 mm  
Prix : 215 euros  
Reliure cartonnée et toilée avec jaquette de protection  
ISBN : 9782951647367  
NUART : 480358 1  
Parution : Novembre 2004

VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE

#### Contact presse :

Sarah Mompeurt  
Bureau d'Alain Ducasse au Plaza Athénée  
25, Avenue Montaigne - 75008 Paris  
Tél : + 33 (0)1 53 67 66 30  
Fax : + 33 (0)1 47 23 69 42  
E-mail : s.mompeurt@alain-ducasse.com  
www.alain-ducasse.com

## Pour en savoir plus...

### Alain Ducasse



Méditerranéen de cœur, Chef à la tête de trois restaurants de haute cuisine à Monaco, Paris et New York, créateur de nouveaux restaurants (Spoon Food & Wine, 59Poincaré, bar & bœuf, Mix...), aubergiste (La Bastide de Moustiers et l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle en Provence, Ostapé au Pays Basque, L'Andana en Toscane) et formateur, Alain Ducasse conduit son métier dans un esprit de partage d'une passion, un état d'émerveillement permanent lui permettant de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.

### Franck Cerutti



Franck Cerutti, 45 ans. Niçois, il commence sa vie professionnelle dans les palaces : à Evian, à l'Eden Roc, avant de rejoindre Le Chanteclerc et Jacques Maximin. Sa rencontre avec Alain Ducasse est décisive et il sera de toutes les nouvelles aventures du chef : les débuts à la Terrasse au Juana et ceux du Louis XV à Monaco. A ses cotés depuis 20 ans, Franck est aujourd'hui à la tête de la brigade du restaurant Le Louis XV à Monaco. Il est l'esprit même de la Méditerranée ; l'interprète, l'animateur de cette cuisine du soleil généreuse et tendre : « *L'huile d'olive lui coule dans les veines.* »

### Philippe Gollino



Né à Monaco, Philippe Gollino a grandi face à la Méditerranée. Il débute sa carrière en 1990 dans plusieurs établissements étoilés de la Côte d'Azur, puis la poursuit à Paris en 1998, au restaurant Alain Ducasse. Philippe est actuellement le second de cuisine au Louis XV à Monaco. En collaborant à ce livre, il affirme le regard contemporain qu'il porte sur la cuisine méditerranéenne.

### Christophe Martin



Sartois d'origine, Christophe Martin débute sa carrière dans les restaurants étoilés de la région avant de rejoindre l'Auberge Bretonne à La Roche-Bernard puis l'Auberge de l'Ill pendant 2 ans. En 2000, il intègre la brigade du Louis XV à Monaco. Depuis mai 2004, il est le Chef de l'Andana, Tenuta La Badiola, en Toscane.

### Laurent Kalkotour



Laurent Kalkotour connaît bien le Sud puisqu'il y a grandi et débuté sa carrière de chef. Après plusieurs années passées dans les restaurants étoilés de l'Hérault et de l'Aude (Restaurant Léonce à Florensac et La Barbacane à Carcassonne) et 2 ans chez Reine Sammut à Lourmarin, Laurent est parti à la découverte des saveurs de l'Italie au Gambero Rosso à San Vincenzo. Il rejoint le Groupe Alain Ducasse en 2001. Depuis 2002, il était 1er commis de cuisine au Louis XV à Monaco. Aujourd'hui, il a rejoint Mix in New York.

### Olivier Berger



Savoyard d'origine, Olivier Berger est méditerranéen d'adoption. Après deux ans passés en Suisse et un passage au Restaurant Pierre Gagnaire à Saint Etienne en 1994, Olivier est depuis 1995 le Chef pâtissier du restaurant Le Louis XV à Monaco.

### Thomas Duval



La collaboration entre Alain Ducasse et Thomas Duval débute en 2001 avec une série de portraits d'éleveurs et de producteurs puis de fruits et de légumes pour le " 59 Poincaré ". En 2004, cette collaboration s'étend au Spoon Cook Book où Thomas déstructure la matière et joue sur les transparences et les lumières. Il poursuit son travail sur le Grand Livre de la Méditerranée en effectuant une vraie recherche sur les couleurs et lumières caractéristiques du Sud.