

**SPOON COOK BOOK, PAR ALAIN DUCASSE**  
**VERSION PLUS PETITE ET PLUS PRATIQUE À PARAÎTRE FIN OCTOBRE 2004**  
**AUX ÉDITIONS D'ALAIN DUCASSE**



« Avec Spoon Food and Wine, nous voulions créer, innover, changer. Nous avons le désir sincère de répondre aux attentes de la nouvelle génération.

La recette de nos ambitions culinaires était simple : liberté, modernité, et ouverture sur le monde... Mais toujours dans le respect du produit et des identités. Maintenant que je regarde ce livre que nous venons de terminer, je me rends compte que dans le feu de l'action, nous n'avons pas vu grandir notre enfant. Je le

redécouvre aujourd'hui dans toute sa maturité.

Ce que montre ce livre est clair : non, cette cuisine que nous avons imaginée n'est ni un artifice ni un « concept » comme disent les publicitaires. C'est une cuisine vivante avec sa personnalité, son identité à elle. Elle n'est pas attachée à un terroir particulier, ni à une géographie quelconque. Elle n'est pas non plus la somme ou le mélange de plusieurs terroirs. Comme un enfant, elle n'appartient ni à ses parents ni à personne. Elle est peut-être seulement à ceux qui la font et à ceux qui la mangent.

Aujourd'hui, elle vit dans nos restaurants Spoon où elle ne cesse d'évoluer. Le livre que vous avez entre les mains va lui permettre de passer de la cuisine des chefs à celle de tout le monde. Grâce à lui vous pourrez, vous aussi, préparer ces plats qui font voyager. Alors, en bons parents que nous sommes, nous serons les plus heureux. »

**Alain Ducasse**





**SPOON COOK BOOK** est né de l'envie d'Alain Ducasse de plaire à la génération des gourmands zappeurs et de sourire au temps présent.

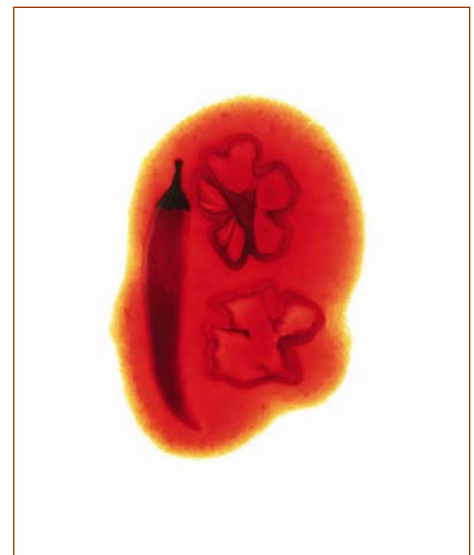
Le livre présente 200 recettes créées par Alain Ducasse et ses chefs, Christophe Moret, Frédéric Robert, Massimo Luvara et David Bellin, toutes inspirées par les différents restaurants SPOON ouverts à travers le monde, de Saint Tropez à Londres en passant par Paris et l'Île Maurice. Après le format « beau livre » paru en mars 2004, Spoon

Cook Book sort en version plus petite et plus pratique.

**M**étissage, créativité, dynamisme, modernité, sont les caractères forts de la cuisine présentée dans cet ouvrage : on mélange, on associe, on combine, on crée... librement. L'équilibre juste réside d'une part dans l'association harmonieuse des sauces et des plats, et d'autre part dans la rencontre des recettes et de leur représentation graphique.

**T**homas Duval est photographe de mode. Cela lui aura sans aucun doute permis d'apporter un regard plus créatif sur la cuisine d'Alain Ducasse. L'écriture photographique imaginée par Thomas pour « SPOON COOK BOOK » se nourrit de transparences et de matières. Il met en avant les symétries, les jeux de lumières, les perspectives, plaçant les Chefs et lui-même au rang d'artistes contemporains.

**T**homas Duval a réussi le pari qu'Alain Ducasse lui avait lancé. Outre la dématérialisation de l'assiette et la mise en valeur des produits, « l'âme » la plus secrète des ingrédients apparaît : en transparence, l'œil lit les fibres, met à nu la pureté des produits, leur essence même. Thomas déstructure les plats pour les recomposer en tableaux, en véritables natures mortes contemporaines. Les tendances ethniques sont perceptibles à travers les associations de couleurs, de



formes et de jeux de lumière. Il mixe et crée, à l'image de la cuisine des restaurants SPOON. Thomas connaît bien leur identité culinaire, il a su la comprendre et l'exprimer graphiquement.

**P**réfacé par Anthony Rowley et introduit par Patrick Jouin, les photographies de SPOON COOK BOOK laissent deviner « une cuisine de mouvement », un « esprit d'aventure » et une « énergie créatrice » qui transcendent ces recettes issues du « mystère Spoon ». On y perçoit l'essence même des Spoon, « une fascinante beauté au service d'une imagination infinie », où les Chefs sont tour à tour artistes-peintres, architectes, magiciens et joueurs.

**S**POON COOK BOOK permet à l'art culinaire de prendre vraiment tout son sens lorsque la créativité d'une recette et son stylisme ne font plus qu'un, sublimant ainsi le mélange des saveurs, des couleurs et des odeurs.



**SPOON COOK BOOK version brochée**

Par Alain Ducasse, Christophe Moret, Frédéric Robert, Massimo Luvara, David Bellin

Photographies de Thomas Duval

456 pages en format 228 \* 277 mm

204 recettes et 230 photos quadri

Prix public : 50 euros.

Ouvrage bilingue français/anglais

**CONTACT PRESSE :**

Sarah Mompeurt

+ 33 1 53 67 66 30

E-mail : [s.mompeurt@alain-ducasse.com](mailto:s.mompeurt@alain-ducasse.com)

## **Pour en savoir plus... L'équipe du SPOON COOK BOOK**

### ***Alain Ducasse***

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. . . ), aubergiste 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.

### ***Christophe Moret***

Après trois ans au Louis XV à Monaco, Christophe Moret rejoint le restaurant « Alain Ducasse » à Paris. En 1998, Alain Ducasse lui confie la brigade du Spoon Food & Wine dont il fait l'ouverture. Depuis janvier 2004, il est le chef de cuisine du restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée ».

### ***Massimo Luvara***

C'est à Monaco au Louis XV que Massimo Luvara découvre la cuisine d'Alain Ducasse avant d'être nommé Chef au SPOON DES ÎLES à l'Île Maurice. Depuis son ouverture en 1999, Massimo y décline une cuisine aux influences asiatiques, latines et de l'Océan Indien.

### ***David Bellin***

David Bellin a intégré la brigade du restaurant « Alain Ducasse » à Paris puis celle du Louis XV à Monaco avant de prendre la direction des cuisines du SPOON FOOD & WINE BY ALAIN DUCASSE à Tokyo au Japon. Il est actuellement chef du SPOON FOOD & WINE à Paris.

### ***Frédéric Robert***

Alain Ducasse et Frédéric Robert se sont connus chez Alain Chapel puis à l'Hôtel Juana à Juan-les-Pins. Frédéric compose toutes les cartes des desserts des établissements d'Alain Ducasse dans le monde.

### ***Christian Laval***

Avant d'être nommé directeur de salle au restaurant SPOON FOOD & WINE à Paris, Christian Laval a travaillé à Paris au restaurant « Alain Ducasse », et à Monaco au Louis XV, après plusieurs années passées aux Etats-Unis.

### ***Frédéric Vardon***

Après avoir travaillé avec Alain Chapel, il intègre les brigades du Louis XV à Monaco puis celles de la Bastide de Moustiers à Moustiers-Sainte-Marie. Aujourd'hui, consultant culinaire, Frédéric Vardon travaille sur la mise en place des restaurants Spoon en France et à l'étranger.

### ***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 ». Pour le SPOON COOK BOOK, le photographe déstructure les plats pour les recomposer en tableaux, véritables natures mortes contemporaines faites de transparences, matières et lumières. Il mixe et crée, à l'image de la cuisine des restaurants SPOON.

### ***Philippe David***

C'est en 1998 que Philippe David signe sa première identité graphique pour Alain Ducasse avec SPOON FOOD & WINE, déclinée par la suite à l'ensemble des SPOON créés dans le monde. Il est directeur artistique du SPOON COOK BOOK.

