



La Cuisine de Ducasse par Sophie

Le dernier livre de Sophie Dudemaine
à paraître en octobre 2005

Cet automne, Sophie met les petits plats dans les grands ! Dans son dernier livre, elle a choisi de travailler sur le répertoire culinaire d'Alain Ducasse.

En 2001, Alain Ducasse publie le premier tome de la collection *Grand Livre de Cuisine*^[1] qui se retrouvera bientôt dans la cuisine de la Maison de Sophie en Normandie. Elle l'utilise sans cesse comme un aide-mémoire, le consulte comme un vade-mecum... Sophie a toujours été séduite par la cuisine du Chef : une cuisine entre tradition et modernité faisant la part belle aux produits de saison.

Son credo est de faire aussi simple que bon ! « *Nous sommes maintenant dans l'art de vivre gourmand !* » dit-elle. Son rêve ? Faire rimer le patrimoine culinaire d'un grand chef, avec simplicité et enthousiasme en tenant compte des contraintes matérielles du grand public. De là naît l'idée du livre *La cuisine de Ducasse par Sophie...* Une grande première pour Sophie qui porte son regard plein d'astuces sur 105 des recettes du grand Chef. « *J'attache une importance capitale à la formation et à la transmission du savoir. La « haute cuisine » n'est pas figée dans une image éternelle et intangible, comme un somptueux musée que l'on viendrait visiter de temps en temps. Je suis heureux de pouvoir partager mes recettes en répondant à la demande du grand public qui cherche à faire évoluer la préparation des repas à la maison* », dit Alain Ducasse.

Dès le début, le chef a souhaité laisser « Carte Blanche » à Sophie tant dans le choix des recettes que dans leur simplification. *Le Grand Livre de Cuisine* s'adressait en premier lieu aux professionnels. Pas facile de toujours trouver les bons ingrédients, de bien maîtriser les techniques ou de posséder le matériel adapté... Le credo de Sophie est de travailler à la démocratisation de la cuisine en simplifiant, en « traduisant » les recettes. Un peu comme la haute couture inspire le prêt-à-porter, Sophie fait rentrer la gastronomie et l'art de recevoir dans les cuisines des femmes et des hommes d'aujourd'hui, qui n'ont plus vraiment le temps de cuisiner... Elle adopte une approche « décomplexante » de la cuisine qui devient une expérience à la fois rapide, inratable et valorisante.

[1] *Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse*, synthèse de 25 ans d'expérience, réunit 700 recettes composées par Alain Ducasse et ses chefs. C'est un ouvrage à plusieurs entrées et à plusieurs niveaux de lecture : il s'organise autour de plus de 90 produits et des 10 principaux modes de cuisson.

Dans ses précédents ouvrages, Sophie Dudemaine se consacrait à une cuisine plus quotidienne. Avec *La cuisine de Ducasse par Sophie*, elle avait envie de faire pour la première fois un ouvrage dédié à l'art de recevoir.

Structuré comme un menu (Entrée, Poissons, Viandes et Volailles, Légumes et Desserts), ce livre s'apprête à devenir un classique ! Au fil des pages, vous découvrirez une cuisine savoureuse et moderne : Carpaccio de langoustines, Barbajuans d'hiver, Sardines farcies riviera, Sole petit bateau façon Riche, Tourte pasqualine aux légumes, Carré d'agneau aux épices, Jarret de veau caramélisé, Risotto aux tomates confites, Vacherin aux cerises, Fraisier, Mini tartelettes choco-caramel... Des plats festifs, sophistiqués mais pas trop, parfaits pour recevoir amis et famille !

Parce que recevoir est un « tout », Sophie avait envie de passer le cap de l'assiette en offrant également des conseils pour la finition et le dressage de la table... pour faire du « 3 étoiles » à la maison !

Avec la complicité de la styliste Catherine Madani et de la photographe Françoise Nicol, les 105 recettes de *La cuisine de Ducasse par Sophie* ont été mises en image avec élégance et raffinement. La photographe et la styliste ont souhaité travailler sur la mise en valeur de l'assiette grâce à un stylisme épuré mais raffiné. Un code couleur a été attribué à chaque chapitre : gris pour les entrées, bleu pour les poissons, jaune pour les viandes et volailles, vert pour les légumes et rose pour les desserts...

La cuisine de Ducasse par Sophie propose une cuisine simple et souple, parfaite pour recevoir !



Informations techniques

Format : 230 X 300 mm

Pages : 248 pages

105 recettes

Prix : 35 euros

Reliure : Relié – couverture tissu

ISBN : 2-84844-007-4

Diffusion : Hatier

Distribution : Hachette

Sortie le 18 octobre 2005

Entrées

Bouillon de châtaigne

pour 6 personnes

3 filets de poulet ou de pintade
ou de poulet fumé
3 échalotes
700 g de châtaignes au naturel
en local ou surgelées
1 litre de bouillon de poulet
65 cl de crème liquide
10 cl de Cognac
3 cuill à soupe d'huile d'olive
10 cl de beurre
sel, poivre du moulin

Préparation du bouillon
Coupez les filets de poulet en lamelles.
Dans une cocotte, faites dorer dans l'huile et le beurre chaud à feu vif les lamelles de poulet.
Ajoutez les échalotes émincées et les châtaignes. Salez légèrement et poivez.
Laissez mijoter à feu doux tout en remuant pendant 3 min.
Versez le cognac dans la cocotte.
Mélangez le tout en décollant bien tous les sucs.
Ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter à feu doux pendant 30 min.
Ajoutez 50 cl de crème liquide et poursuivez la cuisson encore 20 min.
Mixez le tout dans un mixeur blender ou plongeur.
Filtrez le bouillon à l'aide d'un chinois ou d'une passoire fine. Rectifiez l'assaisonnement.

Finition et présentation
Battre le reste de crème liquide bien froide en chantilly.
Versez le bouillon chaud de châtaigne dans des assiettes creuses et posez dessus un peu de chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée ou d'une cuillère à soupe.
Décorez de pluches de cerfeuil et servez aussitôt.

« Vous pouvez préparer ce bouillon avec des châtaignes fraîches, auquel cas il faudra ébouillanter les châtaignes 7 min pour les peeler afin de les cuire.
Vous pouvez accompagner ce bouillon d'une crostade, d'un blanc de poulet, d'un quart de celeri rose et d'un quart de chou vert coupés en dés et revenus dans 30 g de beurre et 5 cl de fond de volaille.
Le must, ajoutez 60 g de truffe blanche râpée. » Sophie

14/15



Vandres

Poulet en fricassée

pour 6 personnes

2 poulets d'1 kg 400 pièce coupés
en morceaux par votre volaille
2 bulbes de poire de tomate
2 c. à s. de concentré de tomates
20 cl de vinaigre de vin blanc
8 cl de vin blanc sec
20 cl de fond de volaille
100 g de beurre
2 c. à s. d'huile d'olive
12 gousses d'ail en chemise
1 bouquet garni
(3 branches d'estragon
+ 1 pour le décorer)
1 litre de vin blanc (huile de tournesol)
sel et poivre de moulin

Dans une cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive à feu vif.
Faites y dorer les morceaux de poulet. Assaisonnez.
Ajoutez le beurre et les gousses d'ail puis retirez la cocotte.
Remettez les morceaux de poulet et les gousses d'ail. Videz entièrement la cocotte puis remettez-la sur le feu avec le poulet.
Versez 3 cl de vinaigre.
Ébouilliez bien les morceaux de poulet avec le vinaigre.
Dès que le vinaigre est réduit à sec, remettez-en encore 3 cl. Réchauffez le de nouveau à sec. Réajustez l'assaisonnement en fin.
Ajoutez ensuite le bouquet garni, les gousses d'ail retirées, la poire et le concentré de tomates, le vin blanc et le fond de volaille. Portez à ébullition, couvrez puis laissez mijoter à feu très doux.
Enfoncez les morceaux de poulet au fur et à mesure de leur cuisson.

Finition et présentation
Filtrez la sauce au chinois ou dans une passoire fine. Faites-la réduire à feu vif jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.
Rectifiez l'assaisonnement.
Dressez les morceaux de poulet sur les assiettes et nappez de sauce. Décorez de boules d'estragon.
Cette fricassée de poulet se sert accompagnée d'un gratin de macaronis (voir p. 2) ou de tagliatelles fraîches.

« Il faut mieux acheter un poulet entier et le couper en morceaux que d'acheter les morceaux séparément. La chair d'un poulet entier sera bien plus moelleuse et moins sèche. » Sophie

146/145





Biographie des auteurs

Sophie Dudemaine a hérité d'une passion familiale pour la cuisine. Elle a commencé auprès de grands chefs étoilés puis s'est lancée dans la fabrication de cakes de sa propre marque, qu'elle n'a pas hésité à vendre sur les marchés d'Ile de France. Gaie, lumineuse, directe, Sophie est bien dans son époque. Chef d'entreprise et mère de deux enfants, elle incarne avec naturel la femme contemporaine, active, soucieuse de donner aux siens des preuves d'attention et de raffinement dans le partage des moments gourmands. Dotée d'un sens pratique, elle sait astucieusement simplifier les recettes et les rendre accessibles.

Alain Ducasse, à travers ses restaurants mais aussi par ses ouvrages de référence destinés aux professionnels et aux amateurs avertis, a souhaité avec ce livre partager son savoir-faire avec le plus grand nombre.

Après plusieurs années consacrées au reportage noir et blanc, **Françoise Nicol**, passionnée par les matières et les couleurs, s'oriente vers la photographie culinaire par amour de la cuisine. Elle travaille pour « Elle », « Elle à table », « Figaro Madame », « Côté ouest », « Saveurs », « Cuisine et vins » et pour l'illustration de nombreux ouvrages.



CONTACT PRESSE :

Sarah Mompeurt

Tél. : 01 53 67 66 30

s.mompeurt@alain-ducasse.com

Photos disponibles sur demande