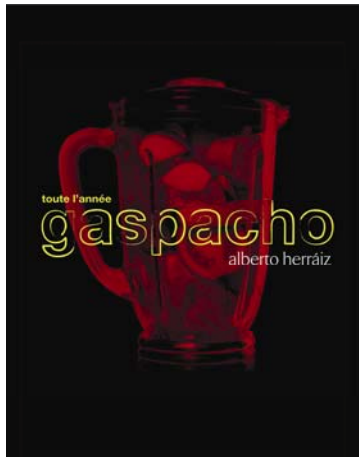


TOUTE L'ANNEE GASPACHO par Alberto Herráiz,

aux Editions d'Alain Ducasse

- Actuellement en librairie -



Lassé de la vision souvent réductrice du gaspacho, Alberto Herráiz, chef de file de la cuisine espagnole à Paris, a souhaité jeter dans ce livre les bases de la définition du gaspacho et de ses nombreuses déclinaisons.

D'après lui, le gaspacho n'est pas un plat. Bien plus qu'une soupe de tomate froide, c'est une technique aux multiples combinaisons et variantes, que l'on peut appliquer au gré des saisons et des produits du marché.

En 65 recettes, Alberto Herráiz réinterprète ce plat traditionnel de la cuisine espagnole et en révèle l'étendue des possibilités : « *le gaspacho 'à la cuiller' est une soupe froide élaborée à base de produits crus, cuits, ou les deux à la fois, avec ou sans tomate, le tout lié avec de la mie de pain et du vinaigre puis émulsionné avec de l'huile* ».

... A partir de là, vive la liberté !

On peut imaginer toutes les préparations et les mélanges d'ingrédients que l'on veut, selon ses goûts, ses envies... et l'inspiration du moment ! A servir à ses convives en entrée, mais aussi en plat, en dessert, et même au petit-déjeuner !

Tout est possible : des recettes traditionnelles comme le gaspacho à la menthe poivrée aux préparations contemporaines et originales : gaspacho de melon au jambon, gaspacho de cacahuètes, gaspacho à la tomate confite et aux langoustines...

Avec ce livre, Alberto Herráiz montre ainsi que le gaspacho est une technique qui n'a ni frontières ni saisons et qui permet de cuisiner des légumes et des fruits que l'on consommera toute l'année de manière saine, ludique et créative.

En bonus, Alberto Herráiz a demandé à des cuisiniers prestigieux de ses amis, comme Juan Mari Arzak, Ferran Adria, Alain Passard ou encore Alain Dutournier, d'imaginer des recettes inédites, aux saveurs souvent inattendues...

Alberto est le chef du restaurant El Fogon, à Paris :

Issu de la quatrième génération d'une famille de restaurateur de la région de La Mancha, c'est tout naturellement qu'il apprend le métier de cuisinier. Après avoir effectué un périple culinaire dans d'autres régions du pays et en Europe, il décide de quitter l'Espagne pour s'installer à Paris, ville dont la culture et l'ambiance l'attire. Très vite sa cuisine qui réinterprète les plats traditionnels s'impose comme une étape obligée de la gastronomie espagnole en France. On vient y déguster des paellas à sa manière, des magnifiques charcuteries ibériques, des tapas et bien entendu une large sélection de gaspachos...

Éditeur : Les Editions d'Alain Ducasse

Reliure : Broché

Description : 160 pages (240 x 190 cm)

Prix : 19,90 €

Photographies : Didier Loire

Contact Presse :

Marine Cossard

+ 33 (0)1 53 67 65 62

m.cossard@alain-ducasse.com