

Le Livre des Pâtes

par
Francesco Berardinelli et Christophe Moret

aux Éditions d'Alain Ducasse
en librairie le 1er décembre 2006



Ce livre est né de la passion partagée de Christophe Moret et Francesco Berardinelli, deux grands chefs d'Alain Ducasse, pour les pâtes. Écrites à quatre mains, les recettes reflètent leurs différentes influences culinaires : italiennes pour Francesco, natif de Toscane et métissées pour Christophe, interprète d'une cuisine classique contemporaine française ouverte aux saveurs du monde.



Cet apport mutuel de créativité leur a permis d'imaginer des recettes vraiment originales, aux multiples accents : *Bucatini anchois à la sicilienne, Lumache à la blanquette de veau, Soba aux légumes et thé noir*; utilisant des modes de préparation et de cuisson variés : au wok, en friture, à l'eau, à la façon du moulinier, comme une polenta : *Udon frites au safran, Lasagnes à la croque...* et des combinaisons parfois étonnantes comme pour ces *Linguine aux Saint-Jacques marinées et cacahuètes*.

Ils ont poussé encore plus loin cet hommage en ne proposant pas uniquement des recettes salées, à servir en plat principal, mais aussi des pâtes à présenter à l'apéritif, en entrée, et même en version sucrée comme pour ces *Raviolis de chocolat crousti-fondants* ou ces *Rigatoni en zuppa inglese*.

Cannelloni, farfalle, crozets, udon... plus de 60 variétés de pâtes sèches sont cuisinées dans ce livre en 156 recettes, à suivre fidèlement ou à utiliser comme source d'inspiration, et selon la saison.

Les recettes sont astucieusement classées en 5 chapitres par grandes familles de pâtes : fils, tubes, rubans, fantaisies, pâtes asiatiques. Un index malin permet de choisir la recette en fonction des pâtes que l'on a envie de cuisiner.

Thomas Duval a su magnifiquement les mettre en image et en valeur, de manière très personnelle. A l'origine photographe de mode, il a utilisé pour la couverture et les têtes de chapitre les codes esthétiques habituellement réservés à l'univers du luxe : fond noir et corps féminins habillés d'ombre et de lumière qui évoquent le côté voluptueux et charnel des pâtes.

Les compositions, sur fonds colorés, jouent sur le contraste entre le visuel du produit brut et le plat dressé dans des assiettes signées Baccarat.

Un beau livre de cuisine pour en terminer avec les sempiternelles
pâtes à la carbonara !

LE LIVRE DES PATES

Format : 190 x 245 mm

Pages : environ 350 pages

Prix de vente: 24,90 €

Reliure : broché

Les Éditions d'Alain Ducasse

Contact presse

Marine Cossard : 01 53 67 65 62

m.cossard@alain-ducasse.com





Pour en savoir plus...

Christophe Moret

Après trois ans au Louis XV à Monaco, Christophe Moret rejoint le restaurant Alain Ducasse à Paris, avenue Raymond Poincaré. A la suite de ces expériences, Alain Ducasse lui confie, en décembre 1998, la direction des cuisines du restaurant Spoon food & wine à Paris. Après 5 ans passés aux commandes d'une cuisine aux accents multi-ethniques, Christophe devient chef de cuisine du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée où il propose une cuisine française contemporaine.

Francesco Berardinelli

De son enfance en Toscane, Francesco conserve un goût particulier pour la cuisine familiale. Il exerce à New York avant d'ouvrir son premier restaurant en Italie en 1994 et cinq ans plus tard un second : le Beccofino à Florence. Depuis janvier 2005 il travaille au sein du Groupe Alain Ducasse comme chef consultant.

Thomas Duval

La collaboration entre Alain Ducasse et Thomas Duval débute en 2001 avec une série de portraits d'élèves 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 les plats et joue sur les transparences et les matières, puis au Grand Livre de Cuisine Méditerranée où il effectue une vraie recherche autour des couleurs et lumières du Sud.

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 en 2004, et à présent du Livre des Pâtes.

