



Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse, Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition



*Sortie fin octobre 2003
Les Éditions d'Alain Ducasse
Préface de Jacques Chancel*

« J'ai toujours aimé les enseignes anonymes, les fourneaux de nos grands-mères, les feux des simples auberges trop souvent oubliées par les guides touristiques, et que les seigneurs de la cuisine nouvelle ont cru devoir sacrifier à leurs simples ambitions. Il fallait revenir aux palais de nos rêves adolescents, retrouver le bon goût, reprendre le cours de nos sentiments gourmands, ressusciter un monde qui, contrairement à ma crainte, n'a pas été englouti. [...] Remis au goût du jour mais sans traficotage, dans le plus grand respect de nos contes de cheminées enfantins, les trésors du terroir regagnent ici leurs galons de bons soldats de l'âtre ardent. Gloire à cette fierté du pays. »

Jacques Chancel

De la *Blanquette de veau* au *Lapin chasseur* en passant par le *Cassoulet toulousain* ou le *Sandwich parisien*, le nouveau *Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse* présente 400 des plus grandes recettes françaises réinterprétées et mises en scène de façon originale autour de 90 ingrédients.

Cet ouvrage rend hommage aux recettes de nos « Mères » légendaires dont les « bons petits plats » évoquent simplicité et générosité. On se souvient alors de plats de porcelaine copieusement garnis et encore fumants, de couverts tout juste sortis du buffet pour l'occasion, de l'excitation générale des enfants, de leur silence puis leurs acclamations, du goût des bonnes choses tout simplement ... Les bistrots, brasseries et restaurants de tradition sont aussi les garants de ce savoir-faire et de cette culture. Levez les yeux sur le tableau noir au-dessus du comptoir, vous y lirez le menu du jour écrit à la craie blanche ; penchez-vous sur la carte que l'on vous tend, vous y verrez une multitude de plats régionaux, du « parisien » à la « quiche lorraine ».



Alain Ducasse, avec la complicité de ses chefs David Rathgeber et David Bellin sous l'œil bienveillant de Jean-François Piège, a su s'inspirer des repas de nos régions. Pour Alain Ducasse, *« il s'agissait de réinterpréter les plats traditionnels de nos terroirs tout en leur apportant un regard nouveau. Ce Grand Livre a deux originalités ; c'est tout d'abord un des premiers livres du genre à parcourir et revisiter le répertoire culinaire français. C'est ensuite un mélange du passé et du présent ; les recettes sont ancestrales, leur représentation visuelle est innovante et contemporaine »*.

Après nous avoir fait retrouver les douces saveurs de notre enfance au fil des pages du « *Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse, Desserts et Pâtisserie* », la photographe Mathilde de l'Écotais a choisi pour cet ouvrage un angle résolument moderne et décalé en contraste avec l'origine des plats. A l'image de ce que proposent les cartes de nos bistrots et brasseries d'aujourd'hui où les grands classiques s'allient aux snacking et la tradition se mêle subtilement à la modernité, la photographe associe le beau et le bon des recettes d'antan aux techniques photographiques contemporaines.

Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition est à la portée de tous, professionnels et amateurs. Il est structuré autour de 90 ingrédients comme la Pomme de terre, le Homard, la Chataîgne, le Veau, le Supion, la Fève, le Basilic ou la Poutine. Il propose aussi des recettes sucrées, réalisées par Frédéric Robert, qui, au même titre que le salé, jouent un rôle essentiel dans la tradition culinaire française : « Crêpes Suzette » ou « Paris-Brest », « Profiteroles » et « Soufflé Grand Marnier ». Son utilisation est facilitée par les tables et index, en fin de livre, qui répertorient recettes et produits, par ordre alphabétique, par mode de cuisson ou par saison. Tous les outils sont à la disposition du « chef », confirmé ou jeune premier, pour qu'il se repère et soit guidé dans ce nouveau *Grand Livre de Cuisine*.



Et pour ceux qui hésiteraient encore à se lancer : le Centre de Formation d'Alain Ducasse proposera dès janvier 2004 un atelier dédié à la « Cuisine de Bistrot ». Car, pour Alain Ducasse, la transmission des valeurs passe par « *la promotion de la tradition dans le terroir et l'authenticité. Il ne s'agit pas d'imposer une cuisine française rigide et figée dans sa lourde tradition, mais de l'adapter, fort de son savoir-faire, à des saveurs et des couleurs* ».



Hommage est donc rendu dans cet ouvrage de 746 pages à un héritage culinaire unique, mais surtout, à une culture et un savoir-faire qu'il faut continuer de transmettre afin que les recettes d'hier continuent d'inspirer celles de demain. Le *Grand Livre de Cuisine, Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition* cultive ainsi l'atmosphère d'antan à la manière d'aujourd'hui car les bonnes choses ne s'oublient pas !

Contact Presse :

Stéphanie Barral, Attachée de Presse

Bureau Alain Ducasse

tél. : + 33 (0) 1 53 67 65 62

s.barral@alain-ducasse.com



Quelques informations Pratiques



*“Le Grand Livre de Cuisine d’Alain Ducasse
Bistrot, Brasseries et Restaurants de Tradition”*

Par Alain Ducasse, Jean-François Piège, Bruno Caironi, Frédéric Robert,
David Bellin, David Rathgeber, Pascal Bardet, Sylvain Etiévant, Philippe
Marc, Christophe Saintagne, Alain Soulard et Alain Souliac

Aux Éditions d’Alain Ducasse-Diffusion Hatier
400 recettes ; 800 photos
746 pages en format beau-livre
Prix public : 180 Euros TTC



Dans la même collection :

Le Grand Livre de Cuisine d’Alain Ducasse,
Aux Editions d’Alain Ducasse, 2001

Le Grand Livre de Cuisine d’Alain Ducasse,
Desserts et Pâtisserie,
Aux Editions d’Alain Ducasse, 2002



Centre de Formation Alain Ducasse

Pour les particuliers

Formation « Cuisine de Bistrot » à partir de janvier 2004
Renseignements par email : info@atelier-gastronomique.com
Ou sur www.atelier-gastronomique.com

Pour les professionnels

Renseignements sur www.ad-formation.com

