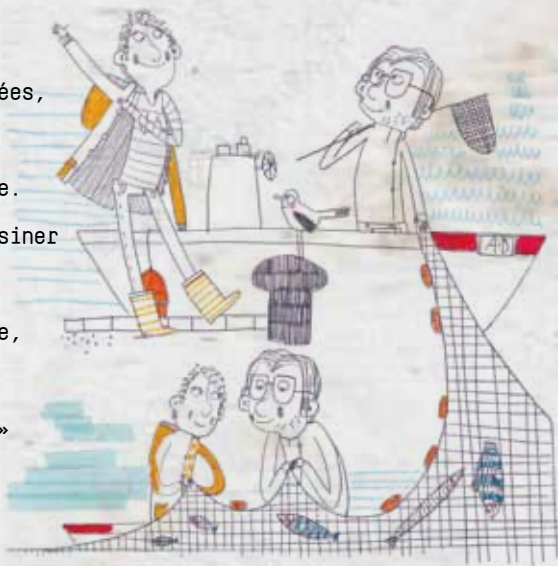


« Les produits de la mer, poissons, coquillages, crustacés, sont un maillon essentiel de notre gastronomie, ils sont aussi indispensables à notre équilibre alimentaire, donc à notre santé. Mais à cause de captures désordonnées, de pêches intensives, la survie de beaucoup d'entre eux est menacée. C'est pourquoi j'ai choisi, de cuisiner des poissons de pêche responsable, de la façon la plus simple possible, afin de profiter encore longtemps des richesses qu'ils nous offrent. »

Alain Ducasse



CARACTÉRISTIQUES DE L'OUVRAGE

ÉDITEUR

Alain Ducasse Édition

FORMAT

190 x 245 mm

PAGINATION

160 pages

Couverture reliée

PRIX

15 € TTC

MISE EN VENTE

Novembre 2011

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier

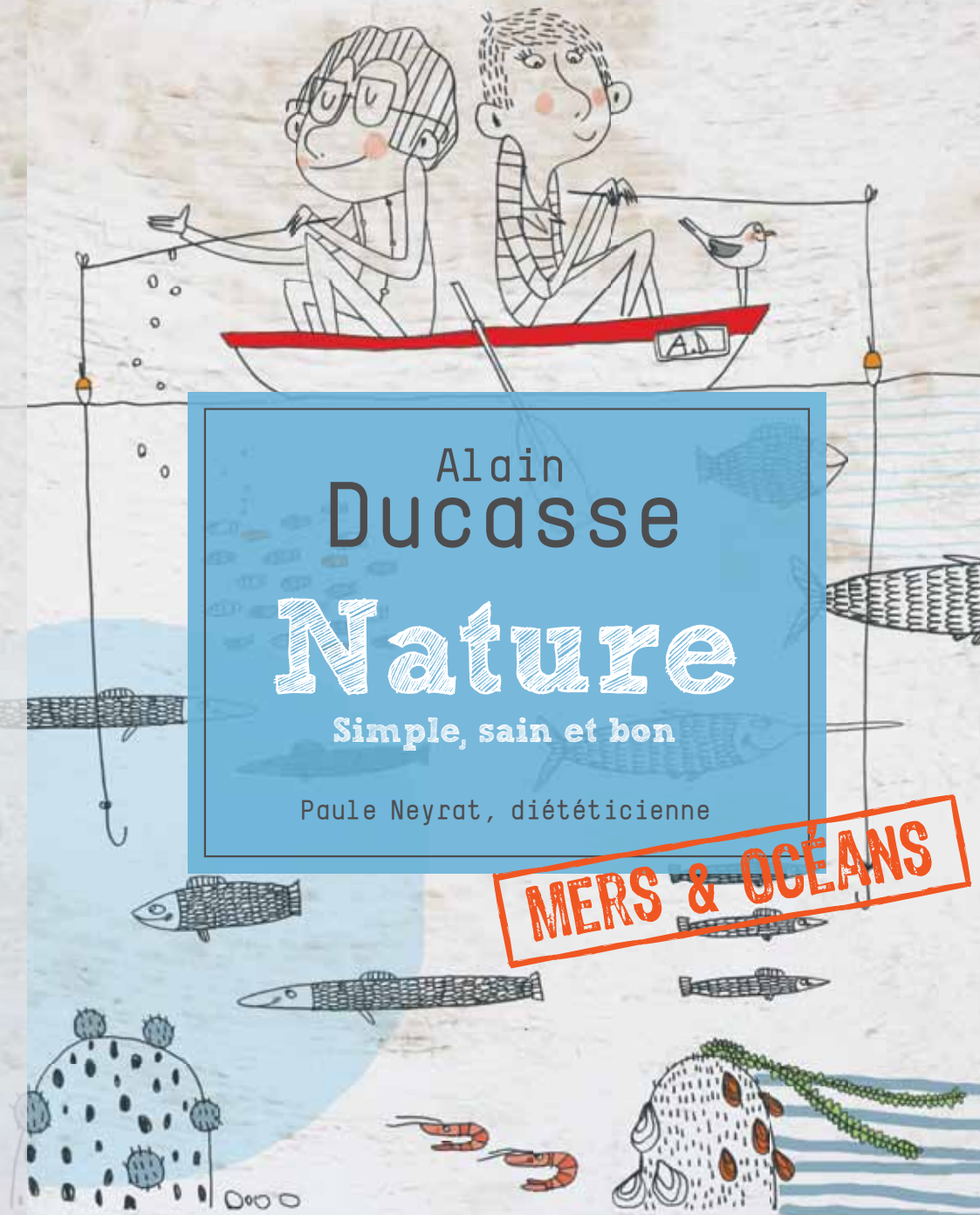
emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

Alice Vasseur

alice.vasseur@alain-ducasse.com

01 44 90 51 04

DOSSIER DE PRESSE



80 recettes réalisées par Christophe Saintagne



BIEN MANGER AU QUOTIDIEN : UN MODE DE VIE SELON ALAIN DUCASSE

Manger simple, sain, bon et... durable. À l'heure où les ressources de la mer et des océans s'amenuisent, consommer du poisson de manière responsable est devenu primordial.

Alain Ducasse s'est engagé dans la démarche de cuisine durable. Avec Paule Neyrat, diététicienne, il vous propose 80 recettes pour apprendre à cuisiner ces poissons parfois méconnus, souvent dédaignés, tels que le lieu jaune, le maigre, le maquereau, le mullet... Le livre s'articule autour de quatre chapitres - poissons, calmars, crustacés, coquillages - et offre au lecteur une présentation de chacun des produits de la mer.



Simple. Des produits faciles à trouver et abordables. Des recettes simples et rapides à exécuter mais qui font du poisson le plat phare d'un repas.

Sain. On revient à l'essentiel : consommer intelligemment des produits variés et de saison. Les recettes combinent les poissons avec des légumes ou des céréales, clés de l'équilibre alimentaire.

Bon. Le goût est fondamental : des recettes savoureuses et gourmandes qui apportent du plaisir, des saveurs sublimes par le respect des produits de la mer. De vraies merveilles gustatives et des accords gourmands comme la barbue aux pommes fondantes, le carrelet à la vapeur d'algues, les couteaux à la cacahuète et safran ou les palourdes farcies aux pistaches.





Préparation 30 min

Hiver / Été / Printemps / Automne

Haddock en carpaccio, chou blanc, noix



... Pour 4 personnes

Préparez le haddock

... Avec un long couteau bien aiguisé, taillez 1 filet de haddock de 300g en très fines tranches. Réservez-les au frais.

Préparez le chou blanc

... Éliminez les premières feuilles d'1 petit chou blanc (gardez-les pour une soupe).

... Coupez le reste en fines tranches puis émincez-les. Mettez-les dans un saladier.

... Dans un bol, déposez 2 cuillerées à café de moutarde de Meaux.

... Ajoutez le jus d'1 citron.

... Remuez puis versez 2 cuillerées à soupe d'huile de noix. Salez, poivrez et fouettez cette sauce.

... Versez-la sur le chou, remuez et gardez

... le saladier au frais.

Terminez

... Coupez 10 cerneaux de noix en deux.

... Rincez, séchez 1/2 botte de ciboulette.

... Ciselez les tiges puis ajoutez-les dans la salade de chou. Mélangez.

... Dressez la salade de chou sur les assiettes ou dans un plat.

... Déposez dessus les tranches de haddock.

... Parsemez les noix. Servez bien frais.

AD__ Eh oui, le haddock peut aussi se consommer cru, en carpaccio ou même en tartare. Pourquoi pas? Ça change en tout cas du sempiternel haddock poché dans du lait.
PN__ Le chou est bourré de vitamine C, d'antioxydants et de fibres. Dans l'Antiquité, on en consommait quand on avait trop bu mais aussi quand on avait le moral dans les chaussettes car il avait la réputation de lutter contre la mélancolie.

LES AUTEURS

Alain DUCASSE

Né dans les Landes, Alain Ducasse découvre très tôt la cuisine méditerranéenne qui reste son terroir mental de référence. Il est aujourd'hui à la tête de trois restaurants triplement étoilés à Monaco, Paris et Londres. Il invente ainsi une autre façon d'exercer le métier de cuisinier, à la fois créateur de restaurants, aubergiste, éditeur et formateur. Insatiable, curieux de la diversité des cuisines du monde, son succès doit beaucoup à sa passion de la transmission du savoir.



Paule NEYRAT

Petite-fille de cuisinier et diététicienne, Paule Neyrat a toujours oeuvré à la fois dans la nutrition et dans la gastronomie. Créatrice des Stages Escoffier, stages de perfectionnement de cuisine pour les professionnels, elle travaille pendant une vingtaine d'années avec les plus grands d'entre eux. Journaliste spécialisée dans le domaine de l'alimentation et la nutrition, elle est également l'auteur de différents livres. Depuis 2003, elle collabore étroitement avec Alain Ducasse Édition, en particulier sur *Spoon Cook Book* et les *Grands Livres de Cuisine Méditerranée*, *Tour du Monde*, *Best Of* ainsi que la collection *Nature*.

Christophe SAINTAGNE

Ce normand apprend les bases de son métier à Conteville, au côté de Guillaume Louet, il rejoint ensuite Philippe Groult au restaurant Amphyclés à Paris, en 1998. Il effectue son service militaire au palais de l'Élysée en 1999 puis intègre les cuisines d'Alain Ducasse au 59 Poincaré puis au Plaza Athénée. En 2002, il devient chef de cuisine du restaurant parisien « Aux Lyonnais ». De 2005 à 2008, il accompagne Jean François Piège à l'Hôtel de Crillon en tant que chef adjoint puis rejoint Alain Ducasse en 2009 qui lui propose un poste de chef corporate. En 2010, il devient chef de cuisine du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée et collabore à la collection *Nature*.

L'ÉQUIPE DU LIVRE

PHOTOGRAPHIE : Pierre Monetta - Jeune photographe parisien, il aime voir et capturer ce que le quotidien veut bien lui livrer. Après avoir flirté avec l'univers de la mode, il photographie La France (re)cuisinée pour Châteaux & Hôtels Collection puis réalise des séries de photos pour les restaurants d'Alain Ducasse au Plaza Athénée et au Dorchester à Londres. Il a également fait les reportages photographiques des ouvrages de la collection *J'aime*. De la haute gastronomie aux anonymes pressés, il aime saisir l'impromptu, le naturel, la vie.

DIRECTION ARTISTIQUE : Pierre Tachon signe les identités visuelles des restaurants d'Alain Ducasse, comme «Alain Ducasse au Plaza Athénée», «Le Jules Verne» ou «Alain Ducasse at the Dorchester». Son agence «Soins Graphiques» a également créé pour «Le Jules Verne» l'assiette Structure, inspirée de la structure de la Tour Eiffel, la «Cookpot», un objet de cuisson intemporel, et des objets de table pour «Alain Ducasse au Plaza Athénée». Il est en outre directeur artistique chez Alain Ducasse Edition pour lesquelles il a assuré la direction des livres *Champagne*, *Collection Nature* et *Collection J'aime*.

