

J'AI ME PARI S

Mon paris du goût, en 200 adresses

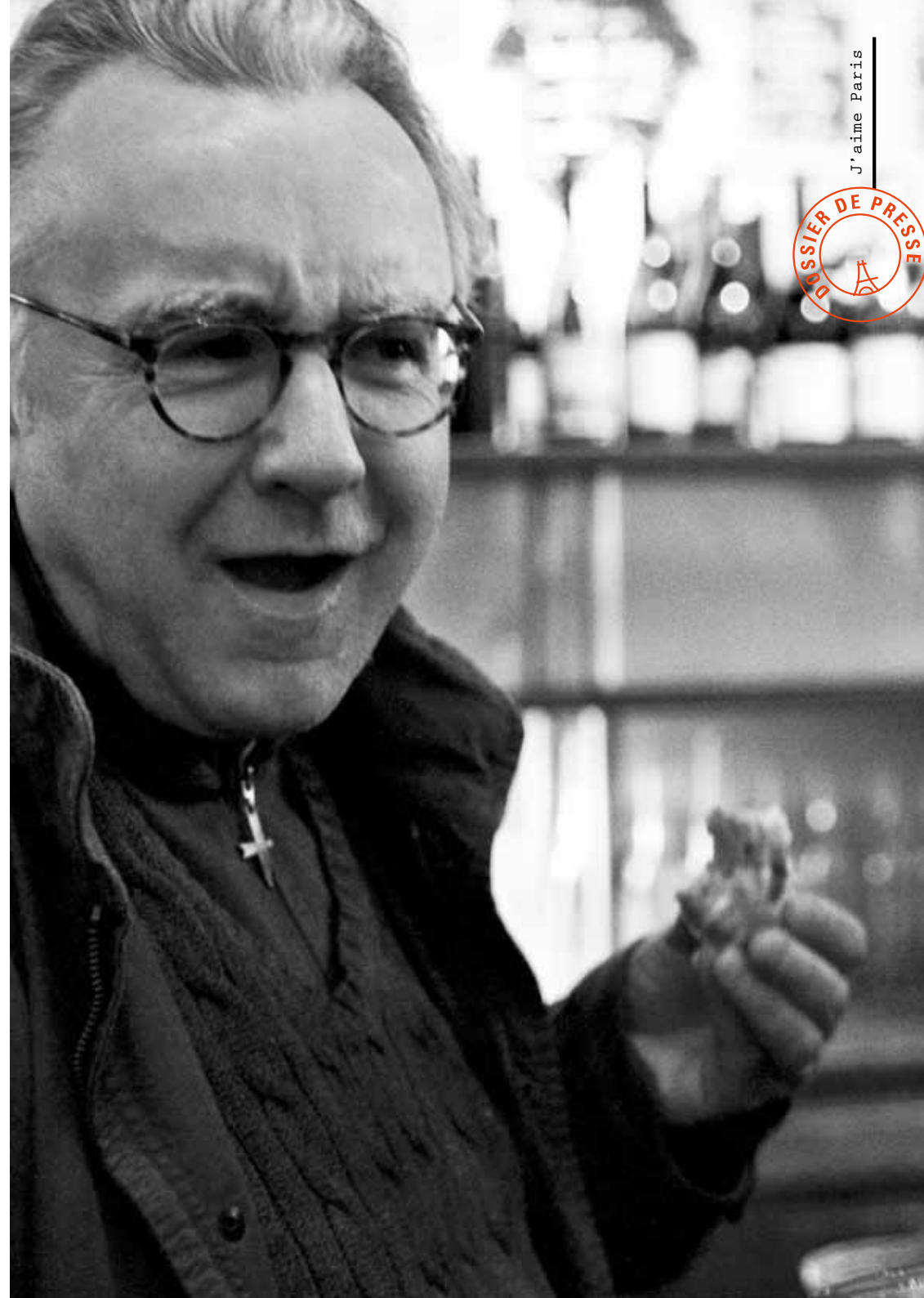
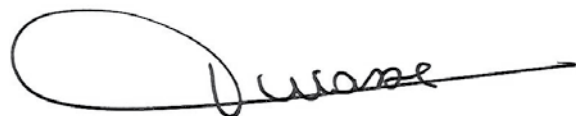
DOSSIER DE PRESSE



ALAIN DUCASSE

PARIS

n'est pas né d'hier! C'est une capitale qui allie l'histoire avec la grande tradition culinaire. C'est le lieu des modes et des engouements mais aussi des créations authentiques. Le lieu où l'art de la table et la science de la gastronomie ont été encouragés et promus par un public de connaisseurs. Mais Paris, ce n'est pas uniquement les hauts lieux de la grande cuisine. C'est aussi, non seulement le charme des bistrots et des brasseries d'autrefois, mais également celui des expériences et des nouveautés. Paris possède une atmosphère qui suscite l'émulation, l'inventivité, le renouvellement. Entre rive droite et rive gauche, mon cœur ne balance pas. J'aime Paris pour sa diversité plurielle, jamais prévisible. Paris n'en finit pas de me surprendre, et si les journées avaient plus de vingt-quatre heures, quel bonheur ce serait de flâner, de chiner et de dîner au hasard des quartiers qui sont de véritables villes miniatures. À Paris je suis loin de mes Sud, mais les dépaysements y sont plus fréquents, invitant à des voyages imaginaires dans le temps et dans l'espace.





L'ITINERAIRE PARISIEN D'UN GOURMAND PASSIONNE

Du croissant matinal au bord du Canal Saint-Martin au dîner magique sur la Tour Eiffel, Alain Ducasse nous entraîne à la découverte de son Paris gourmand. Le chef y dévoile ses coups de coeur : des produits, des histoires de lieux et de rencontres, les femmes et les hommes qui composent quotidiennement sa partition culinaire idéale. Ce livre raconte à la fois sa passion de la cuisine et son amour sincère pour Paris.

UNE AFFAIRE DE GOUT ET DE PARTAGE AVANT TOUT

Alain Ducasse a toujours été un cuisinier au service du goût. La recherche et le respect des saveurs originelles des beaux et bons produits, c'est le premier dénominateur commun aux 230 lieux présentés dans ce livre. Chacun raconte une histoire, sa propre histoire du goût. Le chef a toujours réalisé une cuisine de coeur, pleine d'émotion et sincère. Avec *J'aime Paris d'Alain Ducasse*, on se met à table pour retrouver des sensations simples autour du goût. Convivialité, partage et plaisir. Ce sont ces valeurs authentiques qui animent Alain Ducasse et Frédéric e. Grasser Hermé dans les relations qu'ils ont tissées au fil des années avec les restaurateurs, producteurs et autres artisans rassemblés dans cet ouvrage et qu'ils souhaitent nous transmettre ici.

UN REPORTAGE PERSONNEL

A la manière d'un reporter, Alain Ducasse nous emmène visiter « ses » adresses et leurs coulisses. On y retrouve à la fois le chineur, le collectionneur, l'homme curieux, pas blasé, capable encore de se laisser surprendre. Il regarde de près, il sent, il goûte, il analyse. Il parle, discute, s'étonne, rit. Le tout capturé par l'objectif de Pierre Monetta, discret, complice, illustrant fidèlement la spontanéité du moment, de l'échange, de la rencontre. Le livre nous fait entrer dans l'univers gourmand du chef, c'est un témoignage personnel.



UNE INVITATION A UN VOYAGE IMMOBILE

Alain Ducasse nous invite à le suivre et à voyager dans le temps et dans l'espace, sans quitter Paris. Le Paris d'hier flirte avec le Paris contemporain, tradition et modernité. Toutes les cultures, les cuisines, les influences, les inspirations sont représentées, se croisent, se mélangent. C'est cela le Paris d'aujourd'hui, sa diversité crée sa richesse. La cuisine y est tour à tour traditionnelle, presque historique, vivante et inspirée.

Un voyage en quatre étapes : Paris sera toujours Paris, Paris des Terroirs, Paris Carrefour des mondes, Paris en douceurs.

METTRE PARIS DANS SA POCHE !

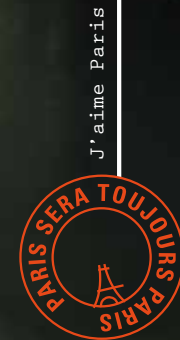
Avec les 230 lieux qui composent le livre, le carnet d'adresses final est un véritable petit guide pratique. Chacun peut y chercher une adresse par arrondissement, par type de cuisine ou par catégorie de lieux. Un plan se trouve en tête de chaque arrondissement pour se repérer plus facilement. Un commentaire du chef accompagne chaque adresse. Le lecteur est invité à créer son propre itinéraire. Toutes les aventures culinaires deviennent ainsi possibles !



BARATIN



Elle ne parle pas, Raquel. Pas le temps. Car le temps, c'est du goût. La simplicité, faut que ça mijote, tout doucement, dans le calme de ses grandes casseroles en aluminium rutilant et l'intimité de sa minuscule cuisine. Les habitués voudront s'attabler sous la photo de Willy Ronis – une des premières faites à Paris – émouvant ! Sur les bancs d'écoliers, le jarret de veau à la petite cuillère et les haricots blancs d'Espagne fondent dans la bouche. La délicate terrine de foie de lotte, le sashimi de maquereau, radis noir et framboise fraîche, déploient les couleurs d'une cuisine personnelle, parfaitement maîtrisée. La carte des vins nature sélectionnés par Philippe Pinoteau, « Pinuche » pour les intimes, se charge de la conversation.





LA CRE ME RIE

C'est toujours magique, ce moment où la pointe du ciseau fend l'aumônière qui s'ouvre en corolle. À l'intérieur, le bonheur prend des airs de *burrata cremosissima*. Un filet d'huile d'olive, quelques tomates cerises, des aromates, à peine. La cuillère s'enfonce et voudrait rester là toute sa vie. Pendant que Serge tranche le *prosciutto* à la Berkel, Hélène prépare le tian de légumes. On se tient prêt pour le camembert à cœur, la fierté du beau Serge.





LES AUTEURS

ALAIN DUCASSE

Originaire des Landes, Alain Ducasse est l'un des chefs les plus célèbres de sa génération. Chef de cuisine, créateur de restaurants, aubergiste et formateur, Alain Ducasse a développé en trente ans un savoir-faire unique qui s'exprime à travers de nombreuses activités dans l'univers de l'art du bien vivre et du bien manger contemporain. Il conduit son métier dans un esprit de partage d'une passion, de transmission du savoir. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.

FREDERICK E. GRASSER HERME

Un pétilllement acide et sucré fait irruption dans votre univers gustatif. Frédérick e. Grasser Hermé, papille experte et sourire en coin, revisite les rives de la Méditerranée avec Alain Ducasse, invente les pâtes molles à la Dali, concocte un cocktail Black Kiss nocturne et sensuel. Quand elle ne fait pas cuire des saucisses merguez ou un poulet sur le moteur d'une Rolls, Frédérick e. invente un sex-toy comestible pour Marie-Antoinette ou sublime par une technique ancienne une boîte de pâté. Seul l'impossible l'intéresse, elle qui s'éprend d'une olive ou prêche le yuzu. On en oublierait presque que cette exploratrice du goût, cette aventurière de la papille perdue, est une visionnaire sensorielle et généreuse qui construit miette à miette la cuisine de demain.



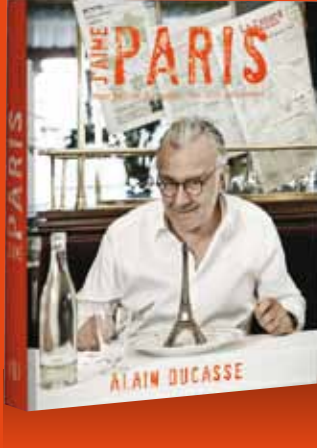
L'EQUIPE DU LIVRE

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 et Hôtels Collection puis réalise des séries de photos pour les restaurants d'Alain Ducasse au Plaza Athénée et au Dorchester à Londres. De la haute gastronomie aux anonymes pressés, il aime saisir l'impromptu, le naturel, la vie.

PIERRE TACHON, SOINS GRAPHIQUES

Il 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*, *Nature*, *J'aime Paris*.



- ÉDITEUR
Alain Ducasse Édition

- UN LIVRE PHOTO
& UN CARNET D'ADRESSES
- Format : 190 x 245 mm
- Pagination : 620 pages
- Couverture reliée
- Prix : 35 euros TTC
- En librairie avril 2011

- CONTACTS PRESSE
Emmanuelle Perrier
emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com
Alice Vasseur
alice.vasseur@alain-ducasse.com
01 44 90 51 06

- www.alain-ducasse.com