

# Grand Livre de Cuisine

DE JOËL ROBUCHON



DOSSIER DE PRESSE

ALAIN DUCASSE  
EDITION



## JOËL ROBUCHON

Chef le plus étoilé au monde (26 étoiles au Guide Michelin), Joël Robuchon défend une cuisine pure, de vérité. Il a rendu populaires auprès des téléspectateurs français les produits du terroir et les chefs avec l'émission « Bon appétit bien sûr ». Ses Ateliers séduisent une clientèle cosmopolite grâce à leur cuisine ouverte permettant aux clients d'observer la préparation de plats inventifs dans un cadre convivial et élégant. Parvenu au sommet, il poursuit son œuvre tout en gardant sa simplicité.

### UNE ENCYCLOPÉDIE PROFESSIONNELLE

Le *Grand Livre de Cuisine de Joël Robuchon*, nouvelle référence de l'encyclopédie professionnelle *Grand Livre de Cuisine*, est une véritable synthèse culinaire d'un savoir-faire acquis en plus de quarante ans.

Dans son ouvrage, Joël Robuchon s'adresse aux cuisiniers et amateurs passionnés et, démontre son amour du produit, son envie de sublimer et son désir de partager le plus largement possible le fruit de ses créations.

Ce beau livre d'art culinaire s'érige incontestablement en bible de la grande cuisine et reflète les maîtres mots de la cuisine du chef le plus étoilé au monde: excellence & tradition.

### UNE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

Véritable outil pédagogique, le *Grand Livre de Cuisine Joël Robuchon* permet de se perfectionner dans la pratique de la cuisine et d'essayer de se dépasser en réalisant des recettes exceptionnelles.

Organisé autour de 4 grands chapitres – Entrées, Poissons & crustacés, Viandes & légumes, et Desserts – cet ouvrage réunit plus de cent recettes détaillées en pas à pas illustrés permettant une lecture aisée et livrant ainsi les secrets de la grande cuisine de Joël Robuchon.

Les recettes rédigées sous forme de véritables fiches techniques sont complétées par des glossaires et index thématiques mais également de vidéos, très utiles pour faciliter les recherches et le travail dans un cadre professionnel. Des conseils sur les ingrédients, la finition et le dressage font aussi partie des points abordés.



**LE CHAPITRE**  
précisé en titre courant  
au fil des pages

**LA PRÉPARATION**  
chaque étape de la recette  
expliquée sous forme de  
déroulé détaillé

**LE PAS À PAS ILLUSTRÉ**  
arrêt sur image de chaque  
étape pour une maîtrise et  
réussite assurées

VI
ENTRÉES / SAINT-JACQUES

## Salade de noix de Saint-Jacques AUX GIROLLES ET CAVIAR

ENTRÉES / SAINT-JACQUES
VE

Salade de Saint-Jacques, girolles et caviar

**8 personnes**

**Pour la vinaigrette**  
2 c. à s. d'huile d'olive  
10 cl d'huile d'arachide  
Sel  
Poivre du moulin

**Pour la garniture**  
2 petits oignons  
1 petit fenouil  
200 g de petits pois  
2 c. à s. de maïs doux  
2 c. à s. de caviar d'importation  
Sel  
Poivre du moulin

**1. À l'aide d'un presse-purée, badigeonnez les deux faces des tranches de noix d'huile d'olive mélangée à du safran.**

**2. Préparez la vinaigrette, réservez la moitié, émincez les oignons et le fenouil tout finement, ajoutez les petits pois cuits, le maïs et le caviar.**

**3. Laissez les oignons et le fenouil cuire doucement, ajoutez les petits pois cuits encore 2 min.**

**Préparation de la garniture**  
Émincez finement les petits oignons et le fenouil. Nettoyez les girolles. Versez dans une sautoire 1 c. à s. d'huile d'olive, ajoutez les petits oignons, le fenouil et une pointe de sel. Faites cuire doucement à feu moyen pendant 4-5 min. Laissez les légumes suer doucement, ajoutez les girolles et faites cuire encore 2 min. Salez et poivrez.

**Disposez les girolles de service au rond sur les sautoires. Posez un cercle dessus et compressez les parties de viande qui dépassent à l'intérieur.**

**4. Disposez la viande mélangée à la vinaigrette en deux faces sur chaque assiette.**

**5. Posez un cercle sur la viande et coupez les parties des feuilles qui dépassent à l'intérieur.**

**LE NOMBRE DE PERSONNES**  
des quantités justes  
adaptées

**LES INGRÉDIENTS**  
présentés avec grande  
précision et sous forme de  
fiches techniques

**LA FINITION ET LA PRÉSENTATION**  
tous les conseils nécessaires  
au dressage du plat à  
l'assiette

**LA MISE EN AVANT PRODUIT**  
la qualité et les caractéristiques  
produits dévoilés




VI
VIANDES / AGNEAU

Viande d'agneau aux herbes crousties de sel

**Finition de la sauce**  
Portez le jus d'agneau à ébullition, ajoutez de la crème et laissez réduire jusqu'à épaississement. Pour une sauce onctueuse l'assaisonnez, ajoutez une noisette de beurre et homogénéisez la sauce à l'aide d'un mixeur plongeur.

**La présentation**  
Préchauffez la viande d'agneau en croustissant de sel dans un four préchauffé à 200°C. Déposez la viande dans un plat, coupez-la en tranches de 2 cm d'épaisseur, disposez les tranches de viande sur des sautoires et sautez la viande. Retenez l'assaisonnement de la viande et sautez la viande en tranches de 5 mm d'épaisseur. Ne laissez pas cuire de viande.

**assaisonnement de la viande**  
Déposez les tranches de viande sur sautoires préchauffées à feu moyen. Sautez la viande avec du poivre du moulin et du caviar.

**4. Paraissez la garniture de feuilles de basilic crousties et mélangez.**

**5. Ajoutez de la crème au jus d'agneau une fois réduit pour l'épaissir la sauce.**

**6. La rôti d'agneau en croustie de sel dans un plat.**

**Le gras sel**  
Il s'agit de sel naturel non raffiné sans la mer.  
Le sel libre cristallise dans les mains salées car le sel est une très bonne conserve, de ses ingrédients, il constitue un produit de première qualité.

VIANDES / CANETTE

## Canette rôtie aux fines ET NAVETS AU FOIE GRAS

**Pour la sauce**  
200 g de foie gras  
100 g de petits pois  
100 g de navets  
1 c. à s. de beurre  
1 c. à s. de jus de citron  
1 c. à s. de jus de viande  
10 cl d'eau  
100 g de pain de mie  
100 g de pain de mie  
2 jaunes d'œufs

**Pour la viande**  
2 canettes vides de 1,1 kg  
1 c. à s. de beurre  
100 g d'ail mélangé  
(voir le chapitre)

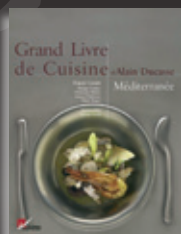



---

## COLLECTION

Les *Grands Livres de Cuisine*, de véritables encyclopédies professionnelles de la cuisine du XXI<sup>e</sup> siècle.

De grands chefs mettent plus de quarante ans de savoir-faire professionnel à la portée de tous. Des ouvrages de référence en phase avec les nouvelles tendances et l'évolution du goût tout en restant garant des traditions culinaires. Une source d'inspiration pour tous les professionnels ou passionnés de gastronomie.



---

## DONNÉES TECHNIQUES

Éditeur: Alain Ducasse Édition  
Format: Beau Livre - 230 x 300 mm  
Pagination: 500 pages  
Couverture: Reliée  
Prix: 250 € TTC  
Mise en vente : novembre 2010

## CONTACT PRESSE

**Emmanuelle Perrier**  
emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

**Alice Vasseur**  
alice.vasseur@alain-ducasse.com  
01 44 90 51 06

[www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)