

DOSSIER DE PRESSE

# BEST *of*

ARNAUD  
**DONCKELE**

ALCIN DUCASSE  
EDITION



# BEST of ARNAUD DONCKELE

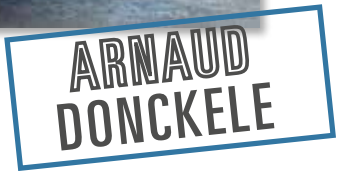


Originaire de Normandie, Arnaud Donckele a acquis sa technique et sa maîtrise de la matière aux côtés des grands maîtres Michel Guérard et Alain Ducasse avec lesquels il débute sa carrière. Il continue ensuite sa formation en tant que chef adjoint de Jean-Louis Nomicos à Paris durant 2 années. Il affine ainsi sa cuisine qu'il définit comme spontanée, intuitive et expressive, une véritable adéquation des 3 précédentes générations. Entre 2004 et 2005, il se lance un nouveau défi en intégrant les cuisines du restaurant La Vague d'or à Saint Tropez. Il est désigné 8 ans plus tard «chef de l'année» par ses pairs et décroche 3 étoiles au Guide Michelin qui viennent récompenser le travail précis et délicat de ce cuisinier hors pair et de son équipe.



## BEST OF ARNAUD DONCKELE

Avec le Best of Arnaud Donckele, découvrez les recettes signatures du chef français triplement étoilé. Grâce à des pas à pas détaillés accompagnés de précieux conseils, entrez dans l'univers d'exception de sa cuisine méditerranéenne : authentique, ingénieuse, délicate, privilégiant des produits régionaux. De la pomme de mer au soufflé pomme-rhubarbe et combava, Arnaud Donckele dévoile ses 11 recettes phares.





**DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS-À-PAS ILLUSTRÉS  
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -  
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LE GRAND CHEF !**

#### **DONNÉES TECHNIQUES**

##### **ÉDITEUR**

Alain Ducasse Edition  
134 pages • 190 x 245 mm

**PRIX** 14 €

**MISE EN VENTE** Avril 2015

#### **CONTACT PRESSE**

##### **Camille Gonnet**

Camille.gonnet@  
alain-ducasse.com  
01 71 39 83 65

**ALAIN DUCASSE**  
EDITION