

DOSSIER DE PRESSE

BESTOF

A professional portrait of Stéphanie Le Quellec, a woman with shoulder-length blonde hair, smiling and resting her chin on her hand. She is wearing a dark blue blazer over a white shirt with blue cuffs and a gold bracelet.

STÉPHANIE
LE QUELLEC

CLDIN DUCASSE
ÉDITION

BEST of STÉPHANIE LE QUELLEC



Considérée comme l'une des plus prometteuses signatures de la cuisine française, Stéphanie Le Quellec a grandi dans une famille qui a toujours considéré la gourmandise comme une valeur essentielle.

C'est aux côtés de deux Meilleurs Ouvriers de France, Philippe Legendre puis Philippe Jourdin, qu'elle se forge au goût

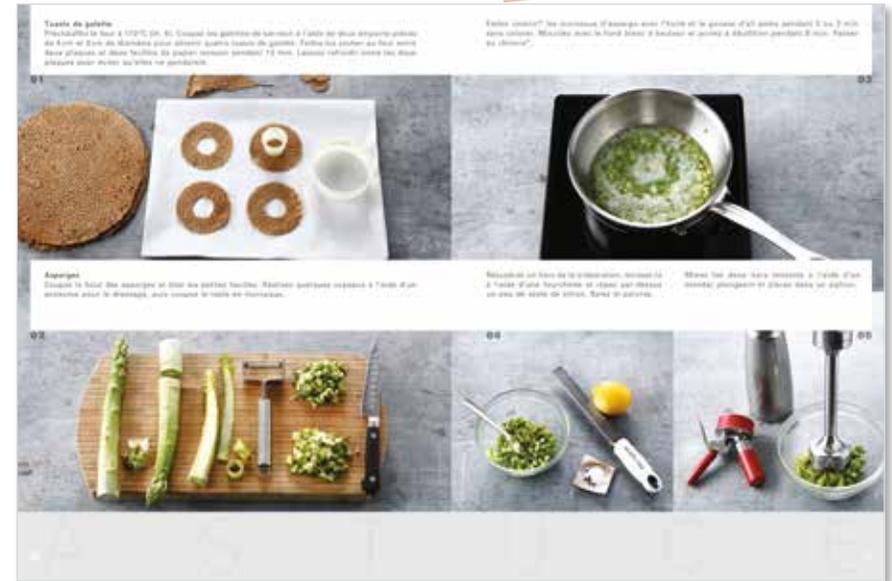
de l'excellence et à la rigueur des tables étoilées. Actuellement Chef du restaurant La Scène – * Michelin – au Prince de Galles à Paris, elle compose ses mets avec une simplicité mesurée, pointilleuse et sophistiquée : « J'aime aller à l'essentiel. Je veux que ma cuisine soit lisible. Pour que mes compositions fassent sens, je travaille des cartes courtes, efficaces, saisonnières et ludiques ».

BEST OF STÉPHANIE LE QUELLEC

Avec le Best of Stéphanie Le Quellec partez à la découverte de sa cuisine nourrie de passion, travail et discipline. A l'aide de pas-à-pas illustrés, maîtrisez tous les gestes et les techniques qui vous permettront de réussir ses dix plus belles recettes : *Œuf fermier d'Île-de-France, jaune tiède acidulé, asperge verte, morille* ou encore *langoustines à peine saisies, concombre de jardin*. Une cuisine toute en nuance, raffinée et généreuse, que vous pourrez reproduire au quotidien ou lors de grandes occasions.



STÉPHANIE
LE QUELLEC





**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
104 pages
190 x 245 mm

PRIX 14 €
MISE EN VENTE
Juin 2015

**CONTACT
PRESSE**

Camille Gonnet
camille.gonnet@
alain-ducasse.com
06 60 67 78 16