

DOSSIER DE PRESSE

# 190



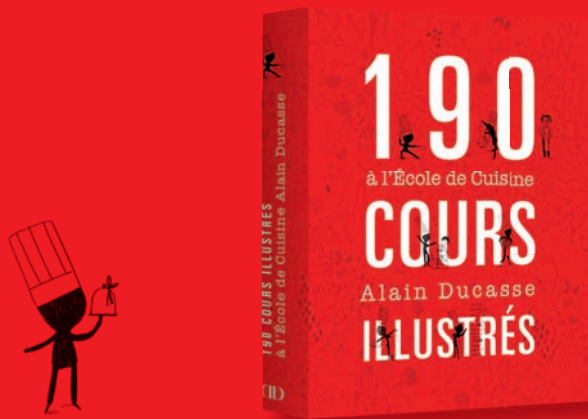
à l'École de Cuisine

# COURS



Alain Ducasse

# ILLUSTRÉS



#### DONNÉES TECHNIQUES

##### ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition

190 x 245 mm

656 pages

Couverture reliée

##### PRIX

39€

##### MISE EN VENTE

novembre 2011

#### CONTACTS PRESSE

**Emmanuelle Perrier**

[emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com](mailto:emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com)

**Alice Vasseur**

[alice.vasseur@alain-ducasse.com](mailto:alice.vasseur@alain-ducasse.com)

01 44 90 51 04



ALAIN DUCASSE  
ÉDITION

ALAIN DUCASSE  
ÉDITION

# DE VRAIS COURS DE CUISINE À LA MAISON

Une véritable bible de recettes illustrées, AVEC PLUS DE 2000 PHOTOS, pour cuisiner aussi bien au quotidien que pour les grandes occasions.

**CUISINE OU PÂTISSERIE** - il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Condiments et bases, salades, soupes, plats végétariens, viandes et volailles, desserts à l'assiette... quel que soit le type de plat, exercez vos talents de chef en herbe. **DÉBUTANT OU AMATEUR PASSIONNÉ**, progressez à travers les chapitres en réalisant tour à tour des recettes faciles, moyennes et difficiles. Grâce à **190 COURS DE CUISINE** en pas à pas imagés, vous réussirez toutes vos recettes comme un grand chef !

## TOUS LES OUTILS POUR CUISINER COMME UN CHEF

Découvrez **100 PAGES D'ANNEXES DÉTAILLÉES** : boîte à outils de Chefs, présentation et préparation de produits phares, recettes de base ... Les techniques et réflexes de chefs passionnés seront à votre portée !

## UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE CULINAIRE !



### LES AUTEURS —

**BENOÎT WITZ** — Chef depuis plus de 20 ans aux côtés d'Alain Ducasse, Benoît Witz intègre en 1987 le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco. En 1996, il devient chef de La Bastide de Moustiers puis de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle.

**SÉBASTIEN SERVEAU** — Il débute sa carrière en cuisine avant de se consacrer entièrement à la pâtisserie en 1994. Il travaille en hôtellerie, en boutique et en restauration, avant de rejoindre l'équipe du Centre de Formation d'Alain Ducasse. Il est aujourd'hui Chef pâtissier exécutif au Ritz.

**ROMAIN CORBIÈRE** — Jeune Chef de 30 ans, Romain est un fidèle. Après avoir fait ses classes au Louis XV à Monaco, Alain Ducasse lui confie les rênes du restaurant Le Relais du Parc à Paris où il obtiendra sa première étoile. Il évolue dans l'esprit et les saveurs de la « maison » depuis plus de 10 ans. Il est depuis 2009 Chef exécutif à l'École de Cuisine Alain Ducasse..

**HISAYUKI TAKEUCHI** — Fils d'agriculteurs de Shikoku, île de l'archipel japonais, Hisayuki Takeuchi est venu en France pour travailler en terre de créativité artistique après une formation accomplie de chef de cuisine française à Tokyo. À Paris, il impulse une « nouvelle cuisine japonaise ». Une gastronomie intégrale, impliquant l'esthétique, le goût et le souci de préserver la santé. Son restaurant (et son laboratoire), Kaiseki, fait partager ses créations depuis 1999 aux clients venus du monde entier.

# EN EXTRAITS...

