

la cuisinière DU CUISINIER

ALAIN DUCASSE & Frédéric e. Grasser Hermé

DOSSIER DE PRESSE



ALAIN DUCASSE
EDITION



Frédéric e. Grasser Hermé

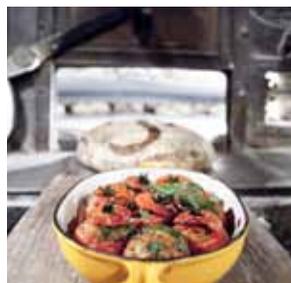
Frédéric e. Grasser Hermé, est une cuisinière au service du goût, et fait de la cuisine une nouvelle expression artistique en proposant des performances culinaires toujours surprenantes ! Elle aime mettre les pieds dans le plat pour être bien dans son assiette et nous propose ainsi des recettes rapides, faciles, ludiques et délicieusement bonnes voir abominablement goûteuses !

FeGH est de tous les combats, aussi bien au service de la diffusion du savoir, mais aussi de l'art de vivre avec la conception de cartes de restaurants et d'hôtels, ou encore en apportant son expertise à des entreprises agro-alimentaires ou d'électroménager qui souhaitent renouveler les produits ou ustensiles de marque.



ALAIN DUCASSE

Originaire des Landes, Alain Ducasse est un des chefs les plus connus de sa génération. Chef de cuisine, créateur de restaurants, aubergiste et formateur, il 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 et de transmission du savoir. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.



MAIS QUI CUISINE POUR LE CUISINIER ALAIN DUCASSE ?

Frederick E. Grasser Hermé (FeGH pour les intimes) a su conquérir Alain Ducasse à force de persévérance en lui préparant ses meilleures recettes. Tradition, terroir et produits sont ses maîtres mots et l'humour, son dogme. FeGH est une Cuisinière passionnée, curieuse, fureteuse, pas conventionnelle, insolente et elle nous propose ici un livre plein de réflexions accompagnées de recettes simples et étonnantes..

Attention, FeGH Va secouer vos habitudes culinaires !

EXPRESSO

Toüm Yam Koung (soupe pimentée aux crevettes et à la citronnelle), Anchois qui mal y pense (Anchois dés-arrêtés inondés d'huile et d'ail doux), Spaghetti à la pimentade, La mamia, L'avocat fait son beurre, L'irrésistible hamburger vingt ans après, Le coco de la poule, ...

MODERATO

Tajine au poulet, La ratatouille, La ducassienne (Patate tendre farcie cuite au jus), La calville blanc, Calamari alla moda de Pantelleria, ...

PIANISSIMO

Tomates farcies au gras, Le lard en pot-au-feu de JR, La cocotte du club du gras, des bonnes choses et des bonnes manières, ...

RAPIDO

Confit d'agneau aux abricots comme chez le roi, La blanquette à l'ancienne four Maigret, ...

PLUTÔT

Les cannelés de la fondation FeGH, Sa crème caramel, Olives de vols au vinaigre et à la fleur de thym, Le pan bagnat Saumon façon hareng, Les moules frites presque comme chez Hortense ...

Une nouvelle édition actualisée du célèbre ouvrage *La cuisinière du cuisinier*, publié pour la première fois en 1994, extrêmement apprécié des foodistas et des gourmets...





« Le livre de Frédéric n'est pas un livre de cuisine. C'est un voyage dans le monde et dans le temps. C'est un livre d'histoires drôles, c'est un feuilleton à épisodes qu'on peut vivre devant ses fourneaux... ou n'importe où ailleurs. Ce n'est pas une façon de mijoter, de mitonner, de préparer que Frédéric nous transmet. C'est toute sa sensibilité. Aiguisée, à fleur de peau.

Généreuse comme on n'en fait plus, soupe au lait comme pas une quand on l'énerve... La violence de ses sentiments, il y en a plein ses plats. Elle cuisine au bord du ravin. Toujours à la limite du trop. Elle s'acharne vers la perfection. Si vous aimez les demi-teintes, il va falloir manger ailleurs. »

Alain Ducasse

ÉDITEUR

Alain Ducasse Édition

FORMAT

190 x 245 mm

PAGINATION

368 pages

COUVERTURE

Reliée

PRIX

35 € TTC

MISE EN VENTE

Octobre 2011

contacts presse

Emmanuelle Perrier

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

Alice Vasseur

alice.vasseur@alain-ducasse.com

01 44 90 51 04

ALAIN DUCASSE
ÉDITION