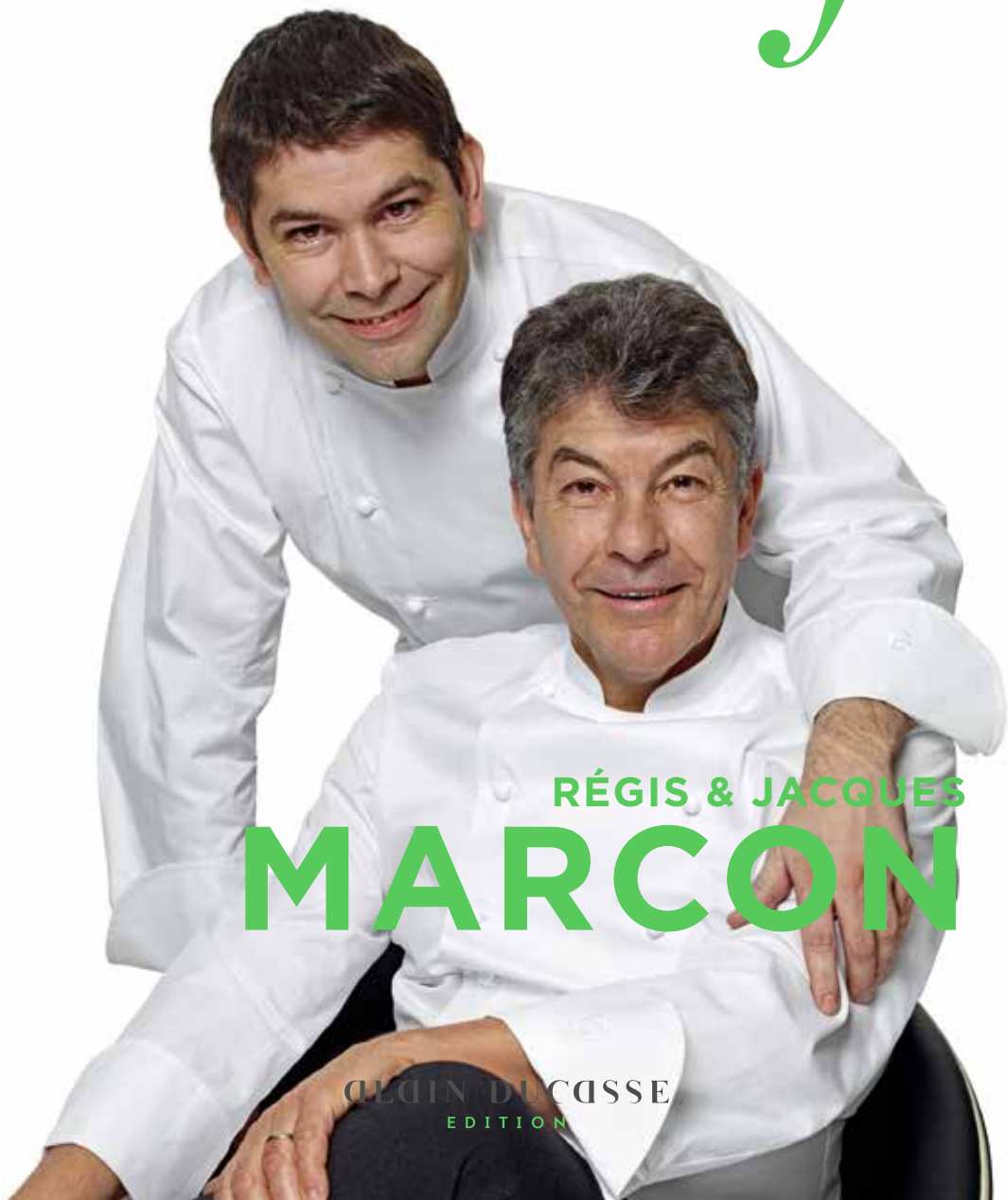


DOSSIER DE PRESSE

BEST *of*



RÉGIS & JACQUES

MARCON

ALBIN DUCASSE
EDITION

BEST of

RÉGIS & JACQUES

MARCON

Chef triplement étoilé, Régis Marcon prône une cuisine à la fois innovante et respectueuse des traditions.

Travailleur acharné, il déploie son talent au restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-froid. Son fils Jacques, après avoir exercé son art chez les plus grands, dirige avec lui l'établissement et assure la transmission d'un savoir-faire gourmand. Ils travaillent ensemble à l'élaboration des recettes et à la mise en place d'une politique eco-responsable en Haute-Loire.

BEST OF RÉGIS & JACQUES MARCON

Grâce au Best of Régis et Jacques Marcon, retrouvez la complicité du père et fils auvergnats-ardéchois et pénétrez dans leur univers. Partez à la découverte de ces grands chefs ainsi que de leur cuisine rythmée par les saisons et centrée sur les produits de leur région : champignons, lentilles vertes du puy. De la selle d'agneau en croûte de foin de cistre, épices au loup à la brochette margaridou, Régis et Jacques Marcon dévoilent leurs 11 recettes signature en pas-à-pas détaillés.



SELLE D'AGNEAU

EN CROÛTE DE FOIN DE CISTRE, ÉPICES AU LOUP, PURÉE DE POMME DE TERRE AUX CÈPES

Recette traditionnelle de notre cuisine, elle s'inspire de nos plantes locales et le goût de notre agneau et de notre porc respecté. Tout cela qui nous rappelle de nos familles jadis en milieu de bois. Une recette que je réalise au début de l'été en mémoire des histoires.



RÉGIS & JACQUES
MARCON

La viande
L'agneau (ou caprin) dans une cuve à foin séché. Faire un gratin de lait et ajouter le sel marin, l'ail, les oignons et le persil. Mélanger le porc, le jambon, l'ail, les oignons et persil, les légumes d'été dans un feu à 180°C pendant 1h.

Le bon sauté
Faire cuire à la vapeur les pommes de terre avec leur peau pendant 40 min. Éplucher les pommes de terre et les passer au presse-purée.

01

Donner à tous les légumes dans un feu à 180°C, puis les assembler pour obtenir une purée, puis ajouter l'ail et le persil mariné.

03

Préchauffer le four à 200°C. Dans une poêle, sauter la viande d'agneau avec les légumes, sel et poivre.

02

04



**DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE
EN PAS-À-PAS ILLUSTRÉS
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -
POUR RÉUSSIR SES RECETTES
COMME LES GRANDS CHEFS !**

DONNÉES TECHNIQUES

ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition
120 pages - 190 x 245mm

PRIX

14€

MISE EN VENTE

Mars 2015

CONTACT PRESSE

Camille Gonnet

Camille.gonnet@alain-ducasse.com

01 71 39 83 65