

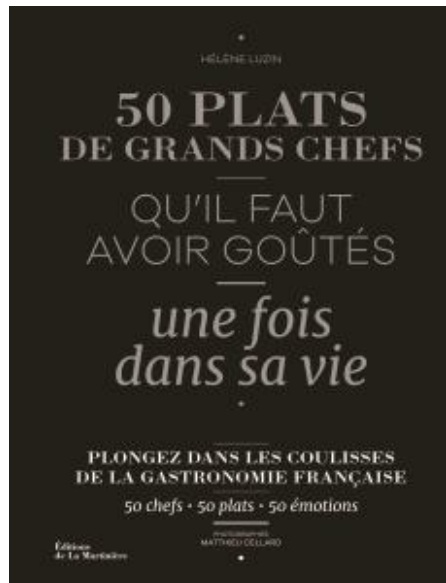


Éditions
de La Martinière

50 PLATS DE GRANDS CHEFS

Qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie

Hélène Luzin , Matthieu Cellard, Thibaut Danancher



50 chefs renommés accueillent Hélène Luzin dans leur cuisine pour partager les secrets de création de leurs plats-signature.

Hélène Luzin est partie à la rencontre de 50 chefs à travers la France et en a tiré des entretiens intimistes où chacun d'eux se dévoile à travers un plat emblématique qui a marqué et redessiné le paysage gastronomique. Dans leur cuisine, ils racontent leur rapport à la gastronomie, les rencontres qui les ont enrichis, leurs produits fétiches...

De la célèbre purée de Joël Robuchon au chaud-froid d'œuf d'Alain Passard, en passant par le blanc-manger de Jean-François Piège et les berlingots d'Anne-Sophie Pic, chaque plat-signature cache un portrait passionnant : Hélène Luzin a la volonté de parler des chefs par leurs œuvres. Chacun d'eux lie le processus de création de son plat aux émotions ressenties, au partage. La haute gastronomie est présentée sous un angle nouveau, au prisme duquel le lecteur est amené à découvrir la genèse d'un plat grâce aux confidences recueillies.

Un ouvrage mis en image à travers un reportage inédit et intimiste, qui permet de lire les hommes derrière les chefs.

ART DE VIE

190 x 255 mm - 360 pages

03 octobre 2019 - 9782732484686

39 €

Hélène Luzin est agent de chefs et entretient des liens privilégiés avec ces derniers puisqu'elle les accompagne au quotidien. Elle a créé en 2012 l'agence Marques et Chefs, qui associe des chefs de renom à des entreprises pour donner naissance à des partenariats. Elle adopte dans ce livre un ton informel, et amène les cuisiniers à se livrer.

Les créations des chefs sont magnifiquement mises en image par **Matthieu Cellard**, photographe culinaire. On lui doit notamment les images des livres *Émotions en Champagne* d'Arnaud Lallement ou d'*Esprit de beurre* de Jean-Yves Bordier, aux éditions de La Martinière.

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr