

fousdefood

PORTRAITS DE LA GÉNÉRATION FOODFRANCE

Format 220*280 mm - 208 pages

Couverture cartonnée

Textes et photographies de Laurent Seminel

Préface d'Alain Ducasse

48 euros

PARUTION LE 22 MARS 2007

DISPONIBLE EN LIBRAIRIE ET SUR WWW.MENUFRETIN.FR

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie

Fou de France a été initiée il y a trois ans par Alain Ducasse afin de valoriser la jeune cuisine française. Cette opération a été un véritable coup de pouce pour les chefs de province qui se sont succédés sur la prestigieuse scène de l'Hôtel Plaza Athénée, à Paris. Ce succès a ainsi confirmé l'existence d'une nouvelle génération engagée en faveur d'une cuisine contemporaine, créative et différente. Le livre *Fous de Food* s'attache à présenter ces jeunes cuisiniers, à faire découvrir leur parcours et leurs désirs pour éveiller l'envie de partir à leur rencontre, d'aller vers leur maison et de découvrir leur cuisine.

PORTRAITS D'UNE GÉNÉRATION...

Fous de Food est un livre de cuisine sans recette, sans même une photo de plat. C'est plutôt « l'homme caché derrière ses casseroles » que l'auteur Laurent Seminel nous invite à découvrir pour s'interroger sur le pourquoi des choses, sur l'origine d'une cuisine plus que sur sa matérialisation dans l'assiette. C'est donc de rencontres dont *Fous de Food* parle, 44 plus exactement. Ivan Vauthier, Jacques Decoret, Arnaud Lallement, Alexandre Gauthier, Valérie Saignie, Nicolas le Bec, François Gagnaire... sont quelques-unes des 44 histoires à dévorer au fil des 200 pages de ce beau livre. Car un cuisinier utilise dans ses plats sa propre histoire plus qu'aucun autre ingrédient. On y apprend par exemple qu'Éric Guérin aurait dû être guide de chasse en Sierra Leone s'il n'y avait pas eu un coup d'état... ou que Laurent Petit, récemment récompensé de deux étoiles Michelin, a passé un an à confectionner crêpes, raclettes et tartiflettes. On comprend mieux l'un de ses actuels plats signatures, la Tartiflette déstructurée !

« À chaque page, il est question de passion — parfois précoce, parfois plus tardive, mais toujours terriblement exigeante. »

Alain Ducasse

Le choix des images est également singulier et souligne la diversité des personnalités. Avec pour seul décor un fond noir, les photos illustrant chaque portrait de chef offrent une autre perspective. On scrute les regards, observe les sourires, devine les sacrifices... Mais comme l'écrit Alain Ducasse dans sa préface « les yeux pétillent de malice [...] En douce, tous ces cuisiniers ont allègrement fait mentir la bande de grincheux qui croyaient (ou qui espéraient ?) que la cuisine française était sur le déclin. »

Voilà donc une belle invitation à découvrir des chefs aux destins fabuleux pour se nourrir autrement...

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

12 MARS 2007



FOU DE FRANCE

Après avoir valorisé la jeune cuisine française pendant trois ans à Paris et convaincu qu'il n'y a pas de frontière en cuisine, Alain Ducasse a donné début 2006 un nouvel élan à l'opération en offrant une tribune internationale au savoir-faire français : Fou de France Japon. Tous les deux mois, un chef œuvre pendant une semaine à Tokyo en présence de gourmets japonais et de médias internationaux.

Fort du succès rencontré lors de sa première édition, Fou de France Japon offrira une « scène internationale » à six autres chefs. Ainsi, Frédéric Coursol, Le Radio à Chamalières, Philippe Hardy, Le Mascaret à Blainville sur Mer, Sébastien Aminot, La Mirande à Avignon, Olivier Bellin, Auberge des Glazicks à Plomodiern, Cédric Béchade, l'Auberge Basque à St Pée sur Nivelle, et Boris Campanella, le Château de Candie à Chambéry, se succéderont au restaurant Benoît, à Tokyo.

L'AUTEUR

Laurent Seminel (41 ans) a collaboré durant 15 ans avec de nombreuses maisons d'édition (Gallimard, Hachette, Larousse, Le Chêne...). Il a également travaillé pour GaultMillau et a cofondé, en 2003 le mensuel Omnivore (magazine professionnel à destination des cuisiniers et des vignerons). Omnivore a édité un Carnet de Route de la Jeune Cuisine et organisé, au Havre, l'Omnivore Food Festival, 1er festival gastronomique français en février 2006.

En décembre 2006, il fonde sa maison d'édition Menu Fretin, dont *Fous de Food* est le premier ouvrage.

MENU FRETIN

Maison, bureau, atelier d'édition, Menu Fretin est une structure née d'une envie. D'une envie immense d'imaginer des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines.

Autour du projet Menu Fretin, se rassemblent des professionnels dont l'expertise garantit la rigueur, le sérieux, la qualité, l'esthétique requis par chaque ouvrage. L'objectif de Menu Fretin : éditer des livres bien sûr, mais peu, pour se donner le temps et le plaisir de les concevoir et de les réaliser pleinement. Chacun étant un objet original, racontant une histoire unique.

Le menu fretin, ce sont les choses insignifiantes, les poissons trop petits pour qu'on les comptabilise, la goutte d'eau que nous revendiquons d'être dans un océan de livres.

Notre ambition est sans limite, notre désir plus grand encore !

MENU FRETIN

BP 60 029

28320 Gallardon - France

Tél. : 02 37 90 95 24 - Fax : 09 54 52 72 44

www.menufretin.fr

CONTACTS

MENU FRETIN : LAURENT SEMINEL

Tél. : 02 37 90 95 24 - laurent.seminel@menufretin.fr

GRUPE ALAIN DUCASSE : STÉPHANIE BARRAL

Tél. : 01 58 00 22 15 - s.barral@alain-ducasse.com

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

12 MARS 2007