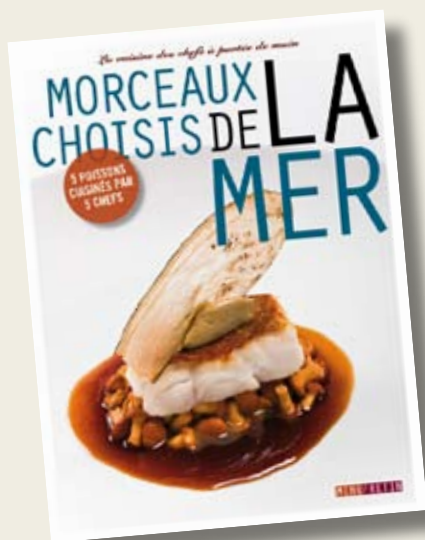


COMMUNIQUÉ DE PRESSE
22 NOVEMBRE 2007

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie



EN BREF :

Format : 180 x 240 mm
112 pages
couverture Intégrale
Prix public TTC : 24 €
ISBN : 978-2-917008-01-0
Parution le
22 novembre 2007

La cuisine des chefs à portée de main

MORCEAUX CHOISIS DE LA MER

UN NOUVEAU CONCEPT DE LIVRE DE CUISINE

« Morceaux choisis » est une nouvelle collection créée par Menu Fretin. **Le concept : 5 chefs cuisinent 5 ingrédients.** Dans ce premier titre consacré au poisson, Nicolas Adam, Johan Leclerre, Olivier Nasti, Sébastien Richard et Laurent Trochain cuisinent : le dos de cabillaud, la queue de lotte, la sole, le filet de saumon et la ventrèche de thon.

Un exercice de style a priori simple, mais qui ouvre en fait des perspectives, qui démontre que la cuisine n'est pas unique ; qu'il n'existe pas de règles intangibles pour cuisiner, qu'avec les mêmes produits, les possibilités sont immenses. Aucune recette n'est meilleure qu'une autre, chacune correspond juste à une idée, à un savoir-faire, une habitude, une envie.

Les prochains titres de cette collection traiteront des légumes et de la volaille. Ils s'intitulent respectivement : *Morceaux choisis du Potager* et *Morceaux choisis de la Basse-cour*. Ils paraîtront au premier semestre 2008.

UNE MÉTHODE INÉDITE DE PRÉPARATION DES RECETTES

Toutes les recettes sont décomposées en deux parties : une première intitulée « la mise en place » qui regroupe toutes les étapes qui peuvent être réalisées à l'avance. C'est ainsi que cela se passe dans les restaurants : tout ce qui peut l'être est déjà prêt avant l'arrivée des premiers clients.

La deuxième partie s'intitule : « le service ». Ici, il s'agit de cuisson de dernière minute, de remise en température. Ce principe professionnel s'applique très facilement à la maison pour passer plus de temps avec ses invités qu'avec ses casseroles.

DES RECETTES QUI PROFITENT DE L'EXPERTISE DES CHEFS

Nicolas Adam, Johan Leclerre, Olivier Nasti, Sébastien Richard et Laurent Trochain, possèdent les bases techniques de la cuisine classique. Mais ils possèdent également ce regard contemporain qui les fait renouveler les pratiques d'antan et créer des recettes inédites.

Qui mieux que la « crème » des jeunes cuisiniers français pour proposer des recettes contemporaines et inédites et apporter également, au lecteur, leurs conseils de professionnels ?

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

22 NOVEMBRE 2007

CONTACT

LAURENT SEMINEL
MENU FRETIN
BP 60029
28320 Gallardon France
Tél. : 02 37 90 95 24
Fax : 09 54 52 72 44
www.menufretin.fr
presse@menufretin.fr

5 JEUNES CHEFS DÉJÀ RECONNUS

Nicolas Adam

De son séjour aux États-Unis, Nicolas Adam a rapporté une cuisine décomplexée et métissée. À Plérin, il assaisonne son terroir breton d'une pointe de mondialisation dans une joyeuse fusion de saveurs. **(1 étoile Michelin)**

*La Vieille Tour - 75, rue de la Tour Port du Legué - 22190 Plérin - Tél. : 02 96 33 10 30
www.la-vieille-tour.com*

Johan Leclerre

Enfant de La Rochelle, Johan Leclerre est revenu s'installer au pays, il y a 10 ans, après un tour de France qui l'a vu travailler dans quelques-uns des plus prestigieux restaurants de l'Hexagone. **(Meilleur Ouvrier de France 2007)**

*La Nouvelle Maison des Mouettes - 1, rue des Claires - 17440 Aytré - Tél. : 05 46 44 29 12
www.lamaisondesmouettes.fr*

Olivier Nasti

Olivier Nasti est un touche-à-tout. Aujourd'hui, dans son petit village d'Alsace, il fourmille de mille projets. En plus de son restaurant gastronomique, il réinvente le kouglof et la tarte flambée, projetant la gastronomie alsacienne dans le XXI^e siècle. **(1 étoile Michelin, Meilleur Ouvrier de France 2007)**

*Le Chambard - 9, rue du Général-de-Gaulle - 68240 Kaysersberg - Tél. : 03 89 47 10 17
www.lechambard.com*

Sébastien Richard

Ce tourangeot qui fut le second de Thierry Marx à Nîmes, s'est installé, il y a bientôt dix ans, à Istres. Là, sur les rives de l'étang de Berre, il propose une cuisine contemporaine très axée sur le produit. **(Grands de demain GaultMillau 2008)**

*La Table de Sébastien - 7, rue Hélène-Boucher - 13800 Istres - Tél. : 04 42 55 16 01
www.latabledesebastien.fr*

Laurent Trochain

Il dit n'avoir jamais voulu être pompier, mais cuisinier depuis toujours. Laurent Trochain est ainsi : entier, exigeant. Mais lui qui fut étoilé un an à peine après son installation garde les pieds sur terre. **(1 étoile Michelin)**

*Restaurant Laurent Trochain - 3, rue du Général-de-Gaulle - 78490 Le Tremblay-sur-Mauldre
Tél. : 01 34 87 80 96 - www.restaurant-trochain.fr*

>> UN PRESSKIT COMPRENANT LA COUVERTURE AINSI QUE DES IMAGES LIBRES DE DROITS EXTRAITES DU LIVRE EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE. presse@menufretin.fr

MENU FRETIN, ÉDITEUR DE GASTRONOMIE

Menu Fretin imagine des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines.

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.

CONTACT

LAURENT SEMINEL
MENU FRETIN
BP 60029
28320 Gallardon France
Tél. : 02 37 90 95 24
Fax : 09 54 52 72 44
www.menufretin.fr
presse@menufretin.fr