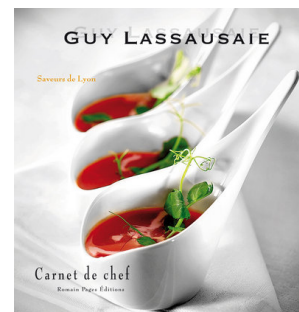


GUY LASSAUSAIE
Editions Romain Pages

- **Auteur(s) :** GUY LASSAUSAIE
- **Préfacier :** PAUL BOCUSE
- **Photographe(s) :** ÉTIENNE HEIMERMANN



EAN13 : 9782843502712

Collection : CARNET DE CHEF

Prix provisoire : 17,50

TVA : 5,5 %

CODE IF : 383317

Format : 23 x 24

Façonnage : BROCHE

Pagination : 128

Nombre d'illustrations : 120

ISBN : 978-2-84350-271-2

CLIL : 2826-08 - Cuisine des grands chefs

Rayon : Cuisine

Matière : Recettes de chefs

Accroche :

Les Carnets de chefs ouvrent grandes les portes de la nouvelle cuisine, les coulisses de la création. Une occasion rêvée de découvrir un terroir en compagnie des plus grands noms du moment.

Le livre :

Lorsque Guy Lassausaie retourne à Chasselay (69) dans le restaurant familial, son ambition est avouée : faire rimer classicisme et modernité, qualité et convivialité.

Au fil des voyages et des semaines gastronomiques effectués à l'étranger au Japon, au Chili, en Argentine, en Corée sa pratique s'enrichit de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs qui, alliés à l'excellence des produits travaillés dans son restaurant, vont mener au métissage de sa cuisine.

En fonction des saisons, les recettes mariant créativité et originalité vont se succéder, jouant sur l'esthétique et les saveurs pour réaliser une véritable fête des yeux et du palais.

Toujours à la recherche de nouvelles idées qui, sans se soucier de l'air du temps, feront date dans la mémoire des gastronomes tel le pigeon cuit au foin en cocotte lutée Guy Lassausaie continue sa quête de sensations, de parfums, de couleurs et de goûts.

55 recettes présentent le travail de Guy Lassausaie, les liens qu'il entretient avec sa terre natale et l'utilisation toute particulière qu'il fait du patrimoine de son terroir.

Description très précise des recettes, glossaire, photographies... tous les éléments sont là pour acquérir les tours de main nécessaires.

En garçon rigoureux qu'il a toujours été Guy Lassausaie exprime dans cet ouvrage ses talents de chef connu et reconnu, nous prenant par la main pour nous faire découvrir une déclinaison de suaves recettes où la fraîcheur est l'atout majeur. En témoignent les superbes images qui nous suggèrent de passer à l'acte, de réaliser ces merveilles pour pouvoir rejoindre la table au plus vite et savourer ces alléchantes recettes.

Chez Guy Lassausaie, Meilleur Ouvrier de France 1994, point de dilemme entre la cuisine traditionnelle et la nouvelle, c'est d'abord une cuisine de fraîcheur où les produits utilisés donnent le meilleur d'eux-mêmes, laissant une part prépondérante au goût qui reste le fer de lance pour que le nom d'un établissement demeure dans les mémoires.

Extrait de la préface de Paul Bocuse.

Auteur(s) :

Guy Lassausaie réalise sa première expérience chez Fernand Point, puis chez Lucien Ogier, Christian Bourillot et à l'Oasis (La Napoule). À 23 ans, il retourne à Chasselay qui a vu quatre générations de Lassausaie se succéder aux fourneaux, menant cet ancien relais de poste à sa notoriété actuelle. À 32 ans, il devient Meilleur Ouvrier de France cuisinier, ainsi que président des Toques Blanches où il oeuvrera sans relâche pendant 15 ans pour le rayonnement de la cuisine lyonnaise. À l'écoute de son temps, sa cuisine est empreinte de générosité et d'authenticité, plaçant le restaurant comme l'une des maisons les plus réputées de la région lyonnaise.

Étienne Heimermann, photographe gastronomique, met en scène les plats dans le but de faire saliver par l'image : ses réalisations respirent la fraîcheur des produits et subliment les ambiances. Spécialisé dans la photographie culinaire depuis les années 90, la confiance que lui ont accordée les grands chefs lyonnais, en particulier Paul Bocuse, lui donne vite raison de son choix. Aujourd'hui il se voue à l'univers de la gastronomie et a déjà illustré plusieurs ouvrages dont deux livres pour les Toques Blanches.

Divers :

Dans la même collection :

François Gagnaire, Du mot à la bouche ! Balade culinaire en terre d'Auvergne (octobre 2006)

Olivier Bellin, Saveur blé noir en Finistère (juin 2007)