

Endlich auch in deutscher Sprache – „Grand Livre de Cuisine“ von Alain Ducasse

Für den FEINSCHMECKER gehört das Buch „Grand Livre de Cuisine“ schlichtweg zur „Pflichtlektüre“, einfach weil Alain Ducasse damit „kochtechnische Maßstäbe“ setzt. Das Meisterwerk dieses Spitzenkochs, der mit jeweils drei Sternen des Guide Michelin für drei seiner Restaurants ausgezeichnet wurde und somit als bester Cuisinier der Welt zu bezeichnen ist, erscheint jetzt im Matthaes Verlag erstmalig auf Deutsch. In diesem gut zwei Kilogramm schweren Werk hat Alain Ducasse 700 seiner außergewöhnlichen Rezepte der mediterranen und französischen Küche veröffentlicht. Über 1.000 Fotos veranschaulichen seine meisterhaften Kreationen.

Das Buch spiegelt die große kulinarische Erfahrung von Alain Ducasse wider, seine Liebe zu ausgewählten Zutaten und sein Know-how aus 25 Jahren Kochkultur auf höchstem Niveau. Seine Kreationen zeigen das Können eines Erfinders, dem die französische Küche ihre geradezu revolutionäre Weiterentwicklung verdankt. „Grand Livre de Cuisine“ ist nicht nur ein großartiges Kochbuch, sondern auch eine einzigartige Quelle kulinarischen Wissens über die moderne französische und mediterrane Küche.

Ob Fisch, Krustentiere, Fleisch, Gemüse oder Getreide, was seine Zutaten betrifft, so macht Alain Ducasse keine Kompromisse. Stets achtet er in seinen Rezepten auf die absolute Frische der verwendeten Produkte. Auf 1.056 Seiten findet der Gourmet Rezepte wie „Pavé vom Adour-Wildlachs“, „Freilandchicorée mit Schinken und schwarzer Trüffel“ aber auch herrlich einfache Gerichte wie das „Heimische Bauerngemüse“. „Grand Livre de Cuisine“ inspirieren nicht nur den Profi, sondern auch den ambitionierten Hobbykoch.

Alain Ducasse, Jahrgang 1956, arbeitete nach seiner Ausbildung zum Koch bei bekannten Köchen wie Michel Guérard, Roger Vergé und Alain Chapel. Heute managt der Küchenchef 30 Restaurants. Er selbst erklärt den Erfolg seiner Küche mit dem ständigen Versuch, die Haute Cuisine einfach zu gestalten – wahrnehmbar und verständlich für alle.

Alain Ducasse
Grand Livre de Cuisine

Format: 18,5 x 24 cm, Umfang: 1056 Seiten, 4-farbig, inkl. CD
88 Euro (D), 90,50 Euro (A) unverb. Preisempf. / 144 sFr. (CH)
Stuttgart: Matthaes Verlag, 2006, ISBN 3-87515-007-4

Textumfang: ca. 2.256 Zeichen inkl. Leerzeichen

Verlag:

Matthaes Verlag GmbH
Silberburgstraße 122
70176 Stuttgart
Telefon: (07 11) 21 33-356
Telefax: (07 11) 21 33-320
www.matthaes.de

Büro für Öffentlichkeitsarbeit:

Schott Relations GmbH – Niederlassung Hamburg
Wrangelstraße 111
20253 Hamburg
Telefon: (0 40) 41 32 70-0
Telefax: (0 40) 41 32 70-70
E-Mail: andrea.zaszczynski@schott-relations.com