



Collages et recettes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Collages et recettes

Alain Passard

Collages et recettes Alain Passard

Avec cet ouvrage, le célèbre cuisinier Alain Passard va encore plus loin dans sa passion légumière en illustrant lui-même de ses collages originaux quarante-huit recettes inédites. L'oeuvre graphique illustre un nouveau talent du chef 3 étoiles qui se montre ici, comme à ses fourneaux, savant ordonnateur de couleurs. Histoire sans doute d'ouvrir les papilles des futurs cuisiniers en titillant leur pupille... Au menu : banane au curry de madras sauge et oignon mauve, carottes et basilic pourpre à la cannelle, pomme au four à la fleur d'hibiscus, cèpes au citron à la fleur de thym, navets violets et tomates noires au saint-Amour...

 [Télécharger Collages et recettes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Collages et recettes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Collages et recettes Alain Passard

112 pages

Extrait

Préface d'Alain Passard

La couleur a toujours animé ma créativité. Enfant, déjà, je pouvais passer des heures à colorier ou à créer de petits collages à partir de papiers découpés : ma première oeuvre, un Arlequin, est encore gravée dans mes yeux. Cette passion ne m'a pas quitté, ce livre en témoigne à double titre, dans un perpétuel va-et-vient entre la recette et son illustration.

Ces collages traduisent à merveille l'influence des couleurs dans ma cuisine : elles sont pour moi une véritable source d'inspiration qui me pousse à conjuguer à l'envi les teintes des ingrédients à la recherche d'une harmonie gustative et visuelle...

Le plus souvent, c'est la recette qui inspire le collage : parce qu'elle présentait une belle harmonie dans l'assiette, j'ai voulu la fixer dans le papier. Mais j'ai aussi aimé l'inverse : penser d'abord le collage et confectionner ensuite le plat qui lui correspond. Ainsi, j'avais parfois le sentiment de donner une saveur à une couleur !

De même que mes collages, les recettes présentées ici ont été créées pour cet ouvrage, comme un cadeau un peu particulier offert à l'Arpège qui fête cette année ses 25 ans. Un hommage aux légumes, compagnons de route indissociables du restaurant, à travers 48 plats à déguster au fil des saisons et dont les mariages, parfois insoupçonnables, peuvent surprendre...

A vous de jouer, à voire tour, les peintres cuisiniers. J'espère que vous prendrez à l'exercice aillant de plaisir que moi. Présentation de l'éditeur

Alain Passard, cuisinier du restaurant l'Arpège à Paris, a une passion pour le geste, comme il se plaît à le dire : «J'aime la main en cuisine, sa beauté, son agilité, sa grâce, elle obéit à l'oeil, pose et dessine l'assiette, c'est elle qui fait la différence, pour moi c'est un voyage !» Dans cet ouvrage, le chef nous offre 48 assiettes potagères où le cuisinier a découpé et illustré lui-même ses recettes... une grande première pour un livre de cuisine et pour Alain Passard qui, pour les vingt-cinq ans de son restaurant, nous présente son premier ouvrage !

AU MENU

Bananes au curry de Madras, sauge et oignon mauve ; carottes et basilic pourpre à la cannelle ; pommes au four à la fleur d'hibiscus, dragées concassées ; cèpes au citron à la fleur de thym, huile d'olive ; navets violets et tomates noires au saint-amour, oeuf coque... et également un calendrier du jardin, une saisonnalité précise, un texte commenté du chef sur l'histoire et le «pourquoi» du plat et, enfin, le choix du verre, ou parfois de la tasse, avec l'assiette.

Avec cet ouvrage, le célèbre cuisinier Alain Passard va encore plus loin dans sa passion légumière en illustrant lui-même de ses collages originaux quarante-huit recettes inédites. L'oeuvre graphique illustre un nouveau talent du chef 3 étoiles qui se montre ici, comme à ses fourneaux, savant ordonnateur de couleurs. Histoire sans doute d'ouvrir les papilles des futurs cuisiniers en titillant leur pupille... Au menu : banane au curry de madras sauge et oignon mauve, carottes et basilic pourpre à la cannelle, pomme au four à la fleur d'hibiscus, cèpes au citron à la fleur de thym, navets violets et tomates noires au saint-Amour...

Alain Passard dirige la cuisine de son restaurant parisien trois étoiles L'Arpège. Il a débuté sa carrière à l'âge de 14 ans, à l'Hôtellerie du Lion d'or à Liffré sous la direction de Michel Kerever. En 1986, il achète le restaurant de son ancien mentor Alain Senderens, L'Archestrate (trois étoiles), et le rebaptise L'Arpège. Il ne lui faut qu'une année pour gagner sa première étoile, et un an de plus pour la seconde. En 1996, L'Arpège obtient sa troisième étoile au guide Michelin, étoile qu'il a toujours conservée. Alain Passard acquiert une renommée internationale dans les années 1990, et notamment au Japon. En 2005, il a publié *Les Recettes des Drôles de Petites Bêtes*, un livre de recettes écrites spécialement pour les enfants. Biographie de l'auteur

Né en 1956, Alain Passard débute sa carrière à l'âge de 14 ans. À 26 ans, il devient le plus jeune chef récompensé par deux étoiles. En 1986, il rachète à son « maître » son actuel restaurant, L'Arpège, et obtient 10 ans plus tard sa troisième étoile. En 2001, Alain Passard abandonne la viande rouge dans ses menus pour privilégier les légumes qui proviennent de ses trois potagers.

Download and Read Online Collages et recettes Alain Passard #16AHVRUFGBS

Lire Collages et recettes par Alain Passard pour ebook en ligne Collages et recettes par Alain Passard
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Collages et recettes par Alain Passard à lire en ligne. Online Collages et recettes par Alain Passard
ebook Téléchargement PDF Collages et recettes par Alain Passard Doc Collages et recettes par Alain Passard
Mobipocket Collages et recettes par Alain Passard EPub

16AHVRUFGBS16AHVRUFGBS16AHVRUFGBS