



EN BREF :
 Prix public TTC : 30 €
 Format 186 x 274 mm
 224 pages

À paraître le 22 octobre 2015
 ISBN : 978-2-917008-89-8



CONVERSATION⁵
FRANCIS KURKDJIAN
 17-18 JUILLET 2015

Francis Kurkdjian est perfectionniste. Il a sa façon unique d'être un grand chef cuisinier. Le Menu avec Anne-Sophie Pic est un ouvrage de cuisine et de gastronomie qui enrichit les échanges et où la cuisine rassasie les esprits. En 2015, il était en action de parfaites rencontres.

MENU

Le repas phare
 un moment unique, un moment précis, le fruit de tout un travail, une œuvre d'art, une œuvre de cuisine.

Le repas de la soirée
 une œuvre d'art, une œuvre de cuisine, une œuvre de gastronomie.

Le repas de la semaine
 une œuvre d'art, une œuvre de cuisine, une œuvre de gastronomie.

Le repas de la journée
 une œuvre d'art, une œuvre de cuisine, une œuvre de gastronomie.



"C'EST LUMINEUX, SENSUEL, D'UNE ÉLÉGANCE RARE!"

ALEXANDRE GAUTHIER
 LA PROSE DE LA CUISINE D'ANNE-SOPHIE PIC



PLUS D'INFOS SUR
WWW.MENUFRETIN.FR

ANNE-SOPHIE PIC ÉLÉMENTS DE CONVERSATIONS CULINAIRES

ENTRETIENS AUTOUR DE L'ACTE CULINAIRE CONTEMPORAIN AVEC : RYOKO SEKIGUCHI, MICHEL ONFRAY, STÉPHANE BUREAUX, ALEXANDRE GAUTHIER, FRANCIS KURKDJIAN, PASCAL ORY

Six personnages en quête d'une cuisine d'auteur.
 Un livre où la création nourrit les dialogues, où la sincérité enrichit les échanges et où la cuisine rassasie les esprits.

Quoi ? Ce livre est un ouvrage exploratoire dans sa forme et son propos. Il est constitué de six entretiens qui se sont tenus à Valence entre mai et juillet 2015. Là, dans la maison de son père et de son grand-père, Anne-Sophie Pic propose l'une des plus belles cuisines de l'Hexagone, une cuisine personnelle, radicale et lumineuse.

À travers ces entretiens, vous découvrirez une personnalité hors norme, une cuisinière talentueuse et une femme accomplie dont la parole distille des propos d'une rare sincérité. La voix sera tantôt, grave, futile, drôle, mais toujours vraie.

Chaque entrevue a donné lieu à un repas permettant de goûter puis de commenter la cuisine d'Anne-Sophie Pic.

De ces six dialogues, il ressort six belles rencontres. La confrontation d'univers différents, de personnalités fortes et exigeantes, a permis des échanges riches et francs.

La langue de bois n'était pas de la partie, il s'agissait de confronter les points de vue, de débattre, de découvrir et de se découvrir, d'argumenter, de se contredire ou de se féliciter.

À la suite de la lecture de cet ouvrage, vous n'aurez qu'une envie, faire comme nos six débatteurs : prendre la direction de Valence pour goûter cette magistrale cuisine.

Qui ? Héritière d'une lignée de cuisiniers, Anne-Sophie Pic est la seule femme trois étoiles de France. Son restaurant est installé à Valence dans la Drôme. Elle dirige également la Dame de Pic à Paris (1 étoile) et les cuisines du Beau Rivage Palace à Lausanne (2 étoiles).

Elle a été désignée Meilleure cuisinière du monde en 2011.

Pour qui ? Les esprits curieux de haute gastronomie.

Le rayon : Cuisine-Gastronomie

MENUFRETIN
 éditeur de gastronomie

ÉDITION - DIFFUSION - DISTRIBUTION
 39, RUE DE REVERDY - 28000 CHARTRES
 CONTACT : FLORIE NATHAN
FLORIE@MENUFRETIN.FR - TÉL. : 02 37 35 96 58