

Note de lecture

« DUCASSE – ENCYCLOPÉDIE »

« DUCASSE – ENCYCLOPÉDIE »

Auteur : Alain Ducasse

Collection Grand Livre de Cuisine

Éditions Alain Ducasse Edition,

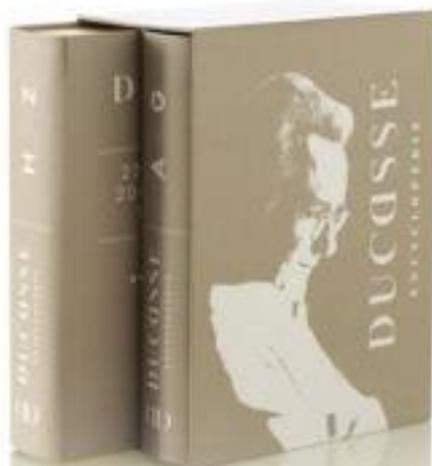
Octobre 2013,

ISBN 978-2-84123-586-5

70,00 €

1344 + 1632 pages

Format : 15,5 X 21 (et 2,280 Kg !)



Alain Ducasse – L'encyclopédie

Promis, juré, je n'ai rien contre les photographes culinaires qui magnifient les produits, les chefs qui les travaillent et les plats qui en sont issus, mais il faut reconnaître que ces derniers temps, on nous vend plus de la quadrichromie que des recettes et des ouvrages d'art destinés à de sages rayonnages plutôt que des réceptaires qui vivront en cuisine, toujours à portée de main, parsemés de marque-pages, d'annotations et de traces diverses et variées, témoins de joyeuses agapes.

Retour donc aux fondamentaux avec l'Encyclopédie d'Alain Ducasse qui, dans un format serré en deux volumes (9 x 15 x 20cm), sur papier bible, regroupe les 5 grands livres du maître landais, sous l'exigeant regard de **Paule Neyrat**.

2974 pages, un glossaire de 200 termes, chaque produit présenté avec son histoire, sa répartition géographique, ses types ou espèces et ses apports nutritionnels, 2300 recettes pour 2,280kg, soit quasiment 1 gramme la recette !

Retour aux fondamentaux certes, mais les pieds bien ancrés dans le présent, l'ouvrage donne accès à un site ouaibe dédié sur lequel se trouve photos et vidéos des plats proposés ; le beurre et l'argent du beurre, donc...!

Clarté et simplicité étant, depuis « Les recettes de la Riviera » en 1992, les maitres-mots d'Alain Ducasse, l'Encyclopédie n'y déroge pas, pagination, typo, quatre index (table des matières, recettes, termes techniques et produits) facilitant la réalisation de plats qui auraient pu, pour certains, rebuter les profanes.

Une assiette, étoilée ou non mais exécutée par un passionné, est souvent la somme de plusieurs recettes que l'on combine au montage, Celles-ci étant parfaitement détaillées, vous prendrez forcément plaisir à y piocher pour inventer d'autres plats, dont la seule limite sera celle de votre imagination...

L'objectif de cette encyclopédie n'est pas de nous faire faire du Ducasse, mais simplement, tout simplement nous montrer que la cuisine est simple, qu'elle peut être de haut niveau si l'on prend le temps de lire et de comprendre des préceptes simples aussi, d'aller au marché, de chercher des bons producteurs – et ils sont nombreux - , de se donner du temps dans ces tourbillons qui, croit-on, nous enchaînent et si surtout l'on se persuade intimement que la cuisine est belle et simple quand on aime ceux auxquels on la destine...

Bernard Pichetto / 17.01.2014