



Saveur Blé noir en Finistère

Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Saveur Blé noir en Finistère Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval

 [Download Saveur Blé noir en Finistère ...pdf](#)

 [Read Online Saveur Blé noir en Finistère ...pdf](#)

Saveur Blé noir en Finistère

Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval

Saveur Blé noir en Finistère Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval

Téléchargez et lisez en ligne **Saveur Blé noir en Finistère Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval**

120 pages

Extrait

Avant-propos :

Enfant, déjà baigné dans la cuisine de sa grand-mère et de sa mère qui tenaient l'auberge familiale, son rêve était de travailler chez Joël Robuchon...

Il aura étudié la cuisine jusqu'à la perfection, jusqu'à passer entre les mains du maître.

Un parcours émaillé de rencontres avec nombre de chefs aux fortes personnalités est propre à forger le caractère et l'identité, qui naissent de ce respect des gens compétents. Oeuvrer aux côtés de Joël Robuchon fut une expérience extraordinaire, le travail de l'excellence à l'état pur !

Puis vint la décision de s'installer à Plomodiern, dans les murs de l'auberge familiale, il y a huit ans. Un pari incroyable. Loin de toute grande ville, le défi d'un pays isolé où la clientèle se forge par le bouche à oreille et que l'on doit soigner plus encore qu'ailleurs !

La maison a réussi, récompensée d'une première étoile en 2005. Un étoilé Michelin, c'est tout un petit écosystème qui se met en place. Le restaurant, tel un phare, vient dynamiser l'environnement au sein duquel il vit, et qu'il sollicite dans son travail, surtout ici, dans un village.

La créativité et la régularité sont indispensables pour un restaurant, qu'Olivier Bellin décrit comme un lieu de vie qui doit être adapté à son époque. La compétence culinaire est impérative car le public a une connaissance de plus en plus poussée de la cuisine. Dans cette dynamique, la rencontre avec Alain Ducasse a été d'importance, lui qui sait mettre la jeune cuisine française à l'honneur, à l'encontre des critiques qui prophétisent son déclin.

Droit, franc, fidèle aux valeurs, attentif aux produits, développant une cuisine très technique, à la fois moderne et classique... tels sont les termes qui viennent qualifier Olivier Bellin.

Son plaisir, c'est la remise en question perpétuelle de sa cuisine - de plus en plus ouverte sur le monde, à l'écoute -, le désir de la faire évoluer encore, pour en affirmer le caractère, atteindre la maturité. Il s'aventure toujours plus loin dans la maîtrise des goûts et des textures, s'exerce à une recherche de la cuisson qui mariera à la perfection croustillant et juteux. Il épure les plats pour en livrer l'âme seule, et les offrir dans une vaisselle majoritairement blanche qui les laisse s'épanouir, sans ajout.

«Être précis dans ce que l'on fait, sans se disperser; toujours avoir la maîtrise.» Un principe que vous devrez faire vôtre. Présentation de l'éditeur

«Il faut manger de la vérité», disait Alain Chapel ; travailler le meilleur produit, sans complications, sans esbroufe, sans sophistication superflue. Les bases de la tradition culinaire, le respect du visiteur gourmand sont à ce prix. Avec des cuisiniers tels qu'Olivier Bellin, la relève est assurée. Et la gastronomie française

Le temps qu'Olivier a travaillé à mes côtés m'a laissé un souvenir concret très fort. C'était un garçon positif, volontaire et courageux, qualités indispensables dans la restauration. La passion de son métier dont il a toujours fait preuve lui a permis d'élever son restaurant parmi les meilleurs et lui a donné l'envie de transmettre à son tour et de partager le secret de ses recettes. Je lui souhaite de rester le même et je suis sûr que son talent ne vous décevra pas lorsque vous lirez cet ouvrage.

Joël Robuchon

Download and Read Online Saveur Blé noir en Finistère Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval
#CX538OQS7FV

Lire Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval pour ebook en ligne Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval 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 Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval à lire en ligne. Online Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval ebook Téléchargement PDF Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval Doc Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval Mobipocket Saveur Blé noir en Finistère par Olivier Bellin, Capucine Dubois, Jean-Pierre Duval EPub
CX538OQS7FVCX538OQS7FVCX538OQS7FV