

AUTOUR DU LIVRE

« Le monde est en recherche constante d'authenticité. Qui mieux que les paysans pouvaient parler du bon goût. J'ai demandé à 33 des plus grands chefs de la région PACA, de Menton à Saint-Tropez et de Marseille au petit village de montagne, de m'emmener chez leur fournisseur, de choisir un légume et de créer pour l'occasion une recette exclusive. Des histoires de femmes et d'hommes de talent à la recherche de l'exception. » Marc Brunoy

SHIPLEY PARK EDITIONS

William de L'Oly shipleypark@gmail.com
Shiple Park Editions – 2 bis rue Durante – MBE 207 – 06 000
Nice
Tél. 06 29 45 1907

Pour contacter l'auteur Marc
Brunoy
marcbrunoy@yahoo.fr
www.marcbrunoy.com

MARC BRUNOY

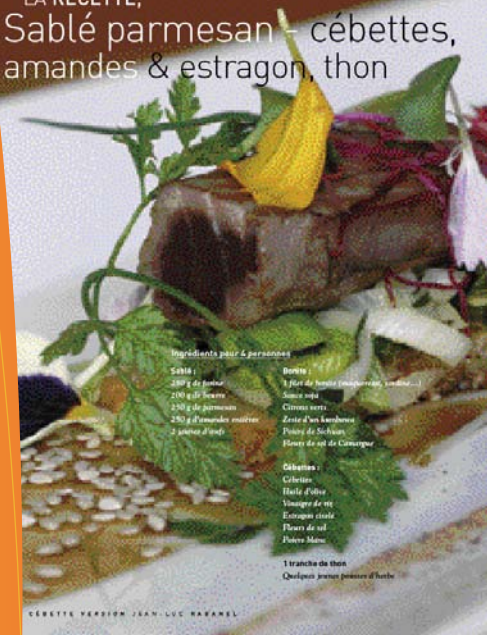
UN CHEF, UN LÉGUME

PHOTOGRAPHIES DE CHRISTIAN LARIT

PRÉFACES ÉVELYNE BLOCH-DANO ET ALAIN PASSARD

DOSSIER de **presse 2009**

LA RECETTE,
Sablé parmesan - cébettes,
amandes & estragon, thon



FICHE TECHNIQUE

Titre : Un chef un légume
(préfaces de Alain Passard et
Evelyne Bloch-Dano)

Auteur : Marc Brunoy

Editeur : Shipley Park Editions

Prix : 29,90 euros TTC

Format : 19x25 cm.

Intérieur : 280 pages + 4
pages de couverture (+ de 650
photographies noir et blanc et
couleur)

Façonnage : broché cousu

Sortie nationale : le 28
novembre 2009

ISBN : 9782953538304

Présentation de l'auteur

MARC BRUNOY EST UN EPICURIEN, TESTEUR DE PALACE, ECRIVAIN GOURMAND ET EXPERT EN PARADIS

Parcourant le monde depuis plus de vingt ans à la recherche des plus beaux hôtels et des meilleures tables de la planète, il se présente comme un épicurien qui écrit. Ex-voyagiste, ce consultant, testeur de palaces est un journaliste reconnu. Ancien rédacteur en chef du magazine Lobby, cet expert en paradis collabore, entre autre, à **Nice-Matin en tant que critique gastronomique.**

Il organise également des semaines gastronomiques à l'étranger et lance un futur « salon cuisine et littérature ».

Ces livres :

Il est l'auteur, du très remarqué « 101 hôtels de rêves » (Must Editions) et de « Hôtels Provence Côte d'Azur » (Gilletta). Il travaille actuellement à un livre sur l'actrice Maureen O'Hara et à un livre-tour du monde.



Présentation du livre

33 CHEFS, 280 PAGES, PLUS DE 650 PHOTOGRAPHIES POUR UN MAGNIFIQUE VOYAGE GOURMAND

Le livre s'articule de la manière suivante :

- Petite mise en lumière du légume (historique, comment le planter, bienfaits...)
- Portrait du chef
- Présentation du fournisseur *in situ* avec le chef.
- Recette exclusive du chef en explication « pas à pas »

Des recettes exclusives du chef en explication "pas à pas"

Présentation du photographe

AVEC PLUS DE 25 ANS D'EXPERIENCE CHRISTIAN LARIT EST UN VERITABLE ARTISTE

Plus de trois millions de personnes de toutes confessions et de toutes cultures défilent devant son objectif entre 1983 et 1990. Sociologue dans l'âme, il attrape le virus de la lumière et de la matière et s'intéresse dans un premier temps à la photo d'intérieurs pour contribuer régulièrement auprès de grands magazines.

La rencontre en 1994 avec une italienne et son fils, chef de cuisine à Monaco, l'amène vers la photo culinaire et les hommes qui la créent.

Aujourd'hui c'est autour des portraits de chefs et des coulisses des grands événements que s'articule son travail personnel. Il collabore aux magazines Saveurs, Télé Poche...



Ces livres :

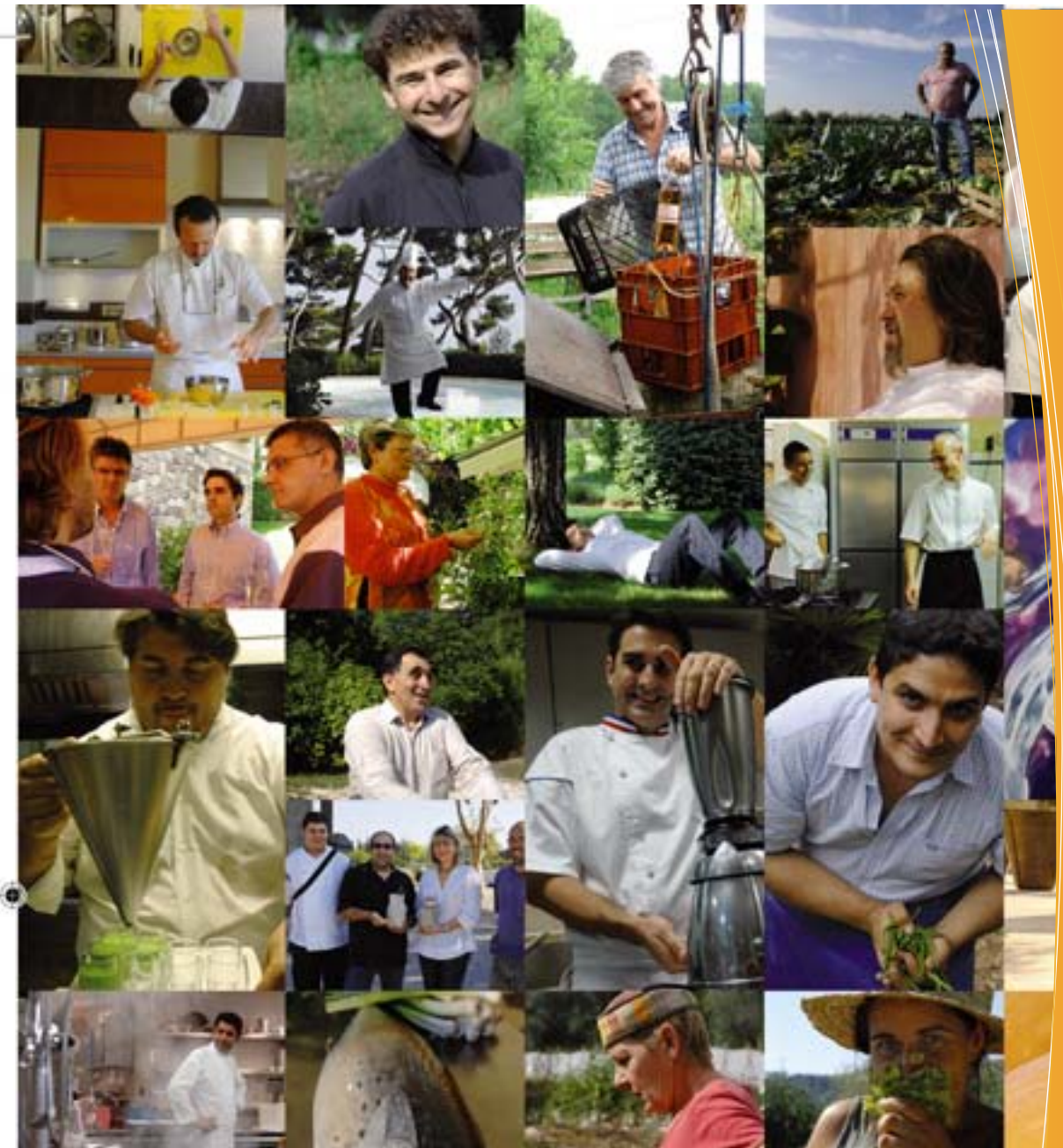
Il signe les photos du premier livre d'Eric KAYSER « Les tartes sucrées salées » - Flammarion, ainsi que quatre livres de l'architecte Maurice ZAUZET aux Editions Massin. Marc VEYRAT lui confie les photos de deux tomes de « L'encyclopédie culinaire » (la vie et l'herbier).



Un chef, un legume

CHEFS AYANT PARTICIPES A CETTE AVENTURE

- **Christophe Dufau*** – Les Bacchanales – Vence
- **Joël Garault** – Le Vistamar, Hôtel Hermitage – Monaco
- **Emmanuel Ruz*** - Lou Fassum – Plascassier
- **Yannick Franques *** MOF 2004– Le St Martin, Château St Martin – Col de Vence
- **Sylvestre Wahid**** - Oustau de Baumanière – Les Baux de Provence
- **Thierry Thiercelin*** - Villa Belrose – Gassin
- **Stéphane Raimbault**** - L'Oasis – La Napoule
- **Arnaud Poette*** - Eden Rock – Cap d'Antibes
- **Pierre Reboul*** - Pierre Reboul – Aix en Provence
- **Benjamin Jechoux** – La Bastide de Cabriès – Cabriès
- **Serge Gouloumes*** - Le Mas Candille – Mougins
- **Michaël Fulci*** - Les Terrailleurs - Biot
- **Marc Laville** – Don Camillo Créations – Nice
- **Christian Sinicropi**** - La Palme d'Or, Hôtel Martinez, Cannes
- **Jean-Luc Rabanel**** - L'atelier – Arles
- **Mauro Colagreco*** - Le Mirazur – Menton
- **Jean-Denis Rieubland*** MOF 2007– Le Chantecler, Hôtel Negresco, Nice
- **Jean-François Bérard*** – L'Hostellerie Bérard – La Cadière d'Azur
- **Jacques Chibois**** - La Bastide Saint Antoine – Grasse
- **Didier Anies*** MOF 2000– Grand Hôtel – Saint Jean Cap Ferrat
- **Alain Llorca** – Alain Llorca – La Colle sur Loup
- **Stéphane Marie** – Les Tilleuls – Saint Paul de Vence
- **Nicolas Sale*** - Les Pêcheurs – Cap d'Antibes
- **Philippe Jourdin**** MOF 1993 - Faventia, Hôtel Four Seasons – Tourettes sur Var
- **Sebastien Sanjou** – Le Relais des Moines – Arcs sur Argens
- **Franck Cerutti***** - Le Louis XV, Hôtel de Paris – Monaco
- **Christophe Cussac**** - Robuchon, Hôtel Métropole – Monaco
- **Nicolas Rondelli** – Felix – Cannes
- **Keisuke Matsushima*** - Keisuke Matsushima – Nice
- **Philippe Guérin** – Hôtel Le Couvent des Minimes – Mane
- **Arnaud Carton de Grammont** – Le Café des Epices – Marseille
- **Philippe da Silva *** – Hostellerie Les Gorges de Pennafort – Callas
- **Dominique Frérard** - Les Trois Forts, Hôtel Sofitel Vieux Port - Marseille



POUR PLUS D'INFORMATIONS

SHIPLEY PARK EDITIONS

William de L'Oly shipleypark@gmail.com
 Shipley Park Editions – 2 bis rue Durante – MBE 207
 06 000 Nice
 Tél. 06 29 45 1907

AUTEUR MARC BRUNOY
marcbrunoy@yahoo.fr
www.marcbrunoy.com

