

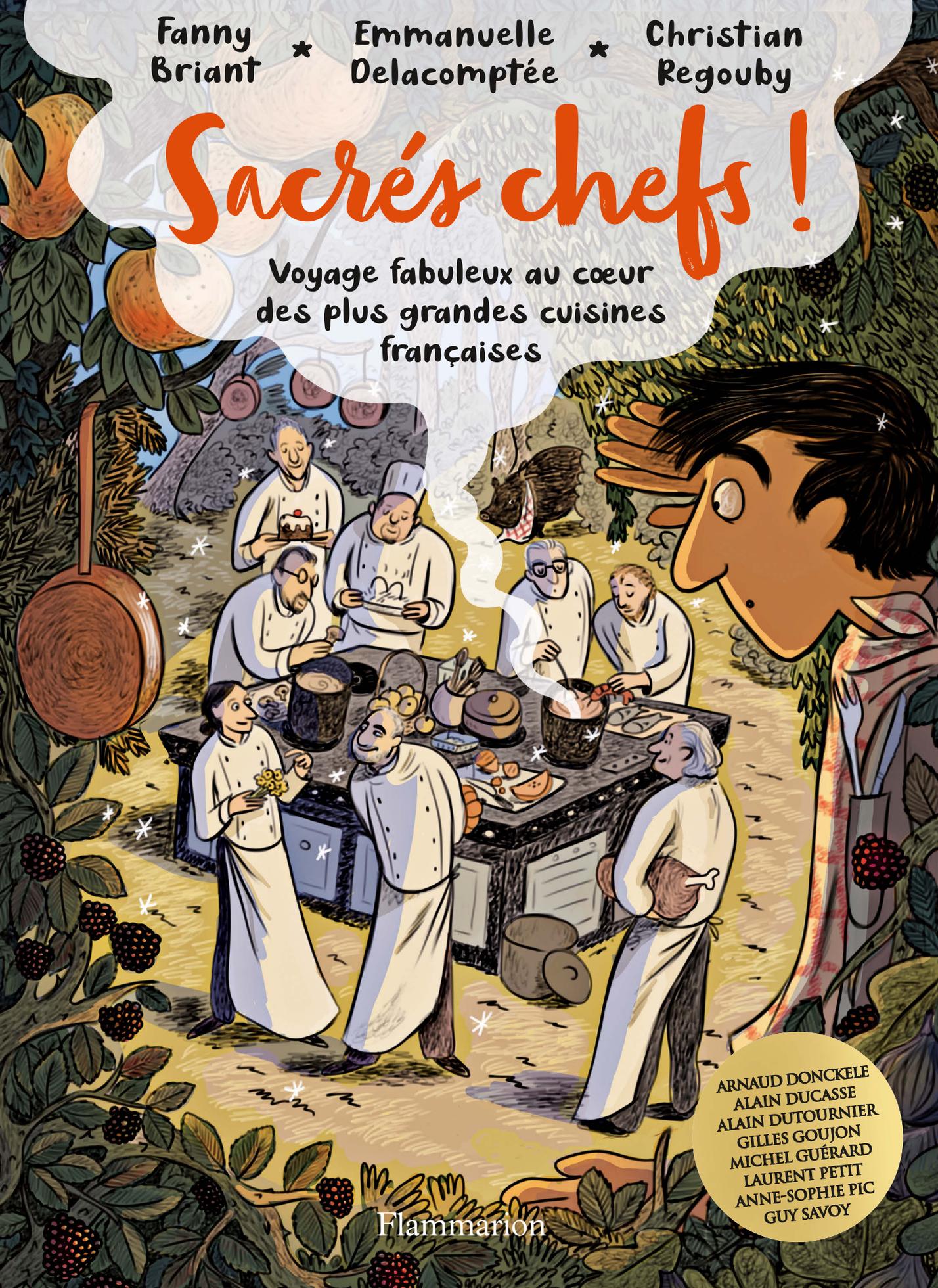
Fanny
Briant *

Emmanuelle
Delacomptée *

Christian
Regouby *

Sacrés chefs !

Voyage fabuleux au cœur
des plus grandes cuisines
françaises



ARNAUD DONCKELE
ALAIN DUCASSE
ALAIN DUTOURNIER
GILLES GOUJON
MICHEL GUÉRARD
LAURENT PETIT
ANNE-SOPHIE PIC
GUY SAVOY

Flammarion

Sacrés chefs !

Fanny Briant * Emmanuelle Delacomptée * Christian Regouby

Sacrés chefs !

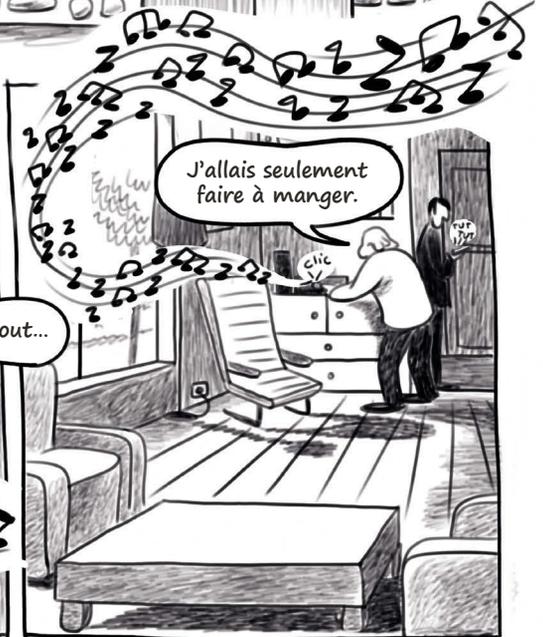
Voyage fabuleux au cœur
des plus grandes cuisines
françaises

avec

ARNAUD DONCKELE
ALAIN DUCASSE
ALAIN DUTOURNIER
GILLES GOUJON
MICHEL GUÉRARD
LAURENT PETIT
ANNE-SOPHIE PIC
GUY SAVOY

Flammarion

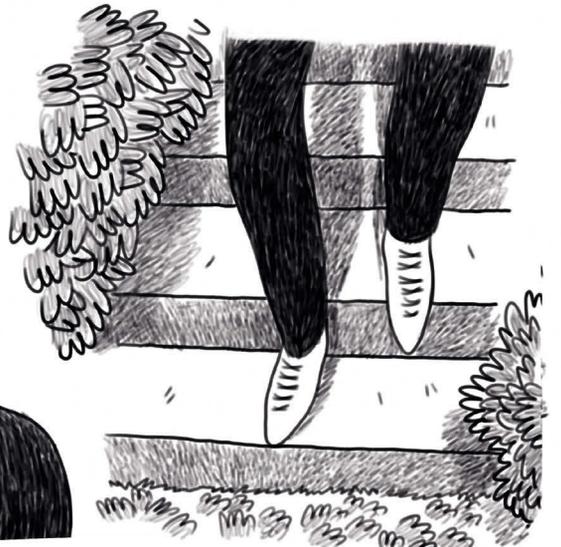




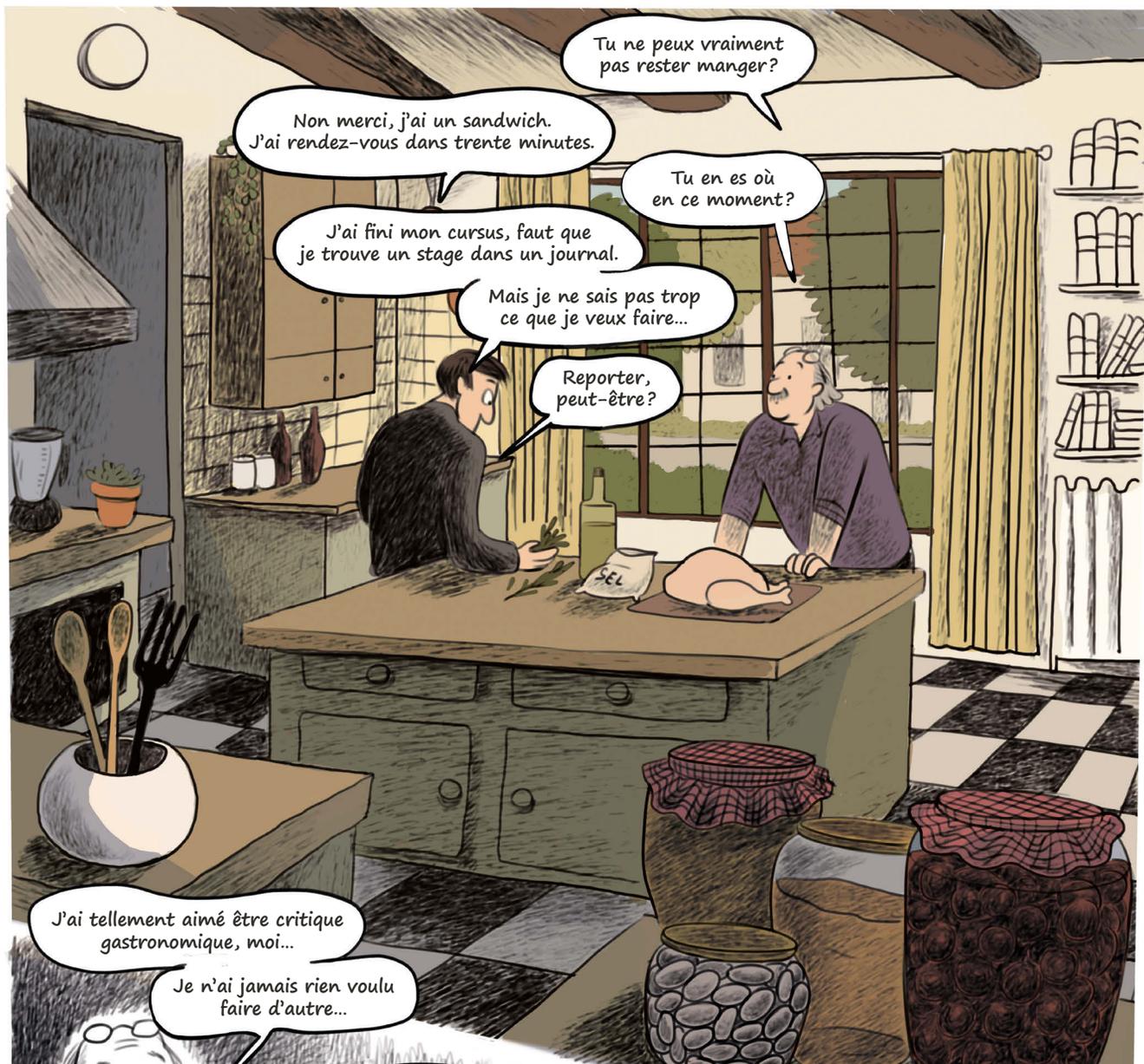
Tiens, d'ailleurs, tu aurais la gentillesse d'aller me chercher un peu d'estragon dans le jardin?



C'est comme si c'était fait!







Non merci, j'ai un sandwich.
J'ai rendez-vous dans trente minutes.

Tu ne peux vraiment pas rester manger?

Tu en es où en ce moment?

J'ai fini mon cursus, faut que je trouve un stage dans un journal.

Mais je ne sais pas trop ce que je veux faire...

Reporter, peut-être?

J'ai tellement aimé être critique gastronomique, moi...

Je n'ai jamais rien voulu faire d'autre...

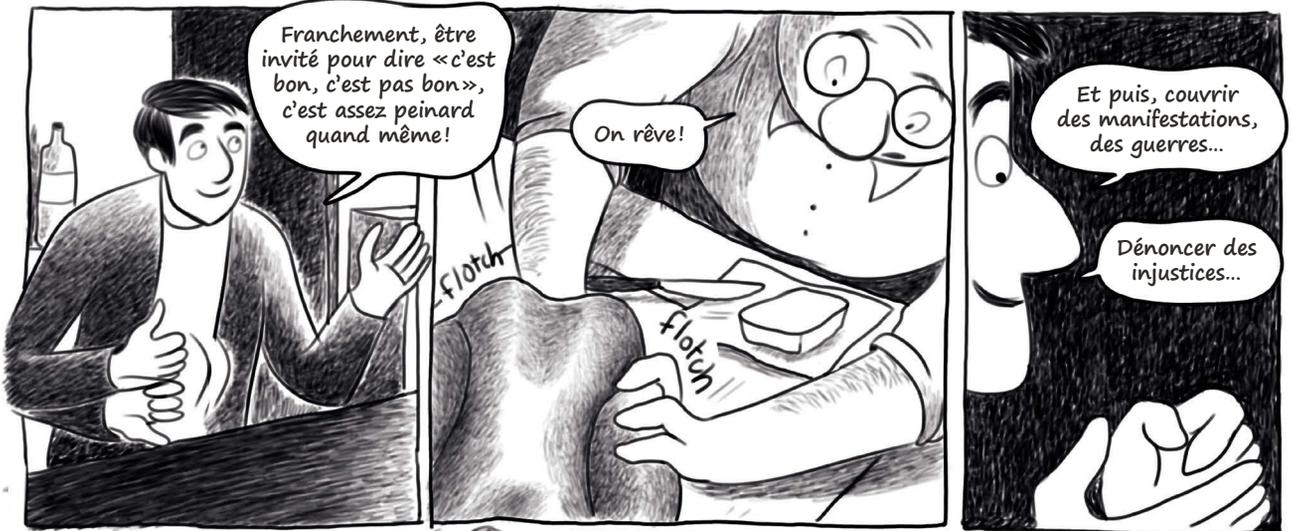
Oui, tu m'étonnes!
Entre nous, papi, ce n'est pas tout à fait un VRAI métier...

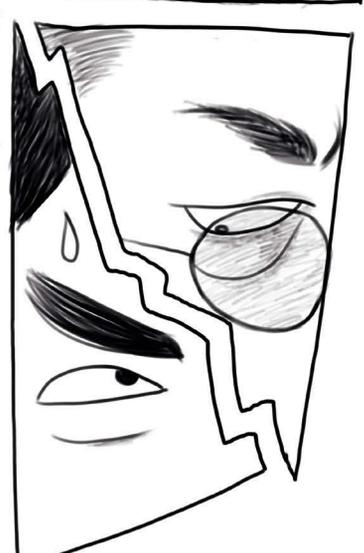
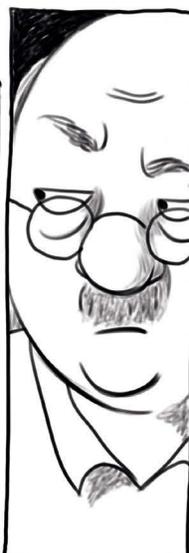
Pardon?

Ben, tu te fais des restos gratos, après, un petit papier pas trop difficile à écrire et hop! la sieste...

C'est carrément la planque!

Ah! tu crois ça toi?







Et il sait ce qu'il y a dans son sandwich industriel, le futur grand reporter de guerre?



Mais je suis pressé papi...!
Et puis c'est pas mauvais, je t'assure!



Voyons ça!



Alors... «jambon de porc 24%, eau, acidifiant: lactate de sodium, dextrose, arômes, stabilisants: diphosphates et triphosphates, ...

... antioxydant: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium, ...

... pain spécial décongelé: levain de seigle dévitalisé, ...

... émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras et esters monoacétyltartriques, ...



... gluten de blé, poudre à lever: carbonate acide d'ammonium, ...

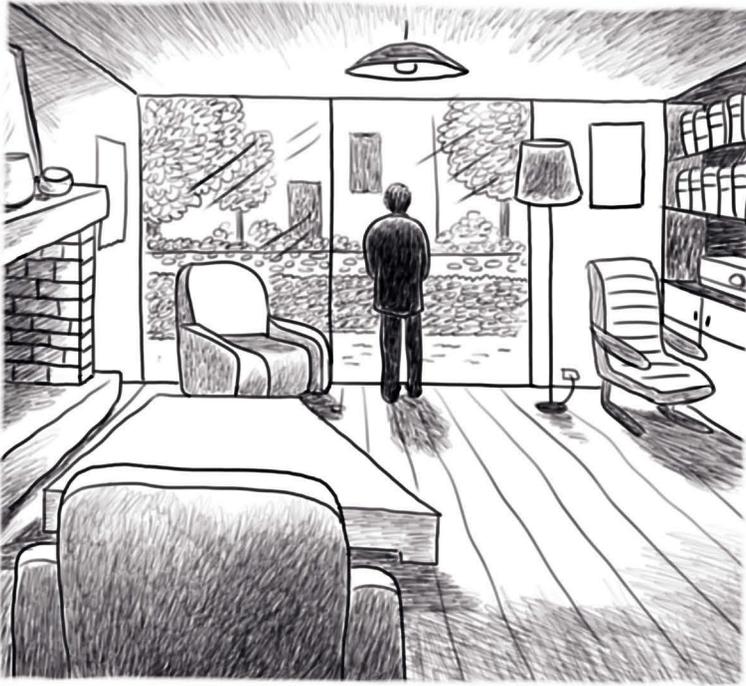
Pfff

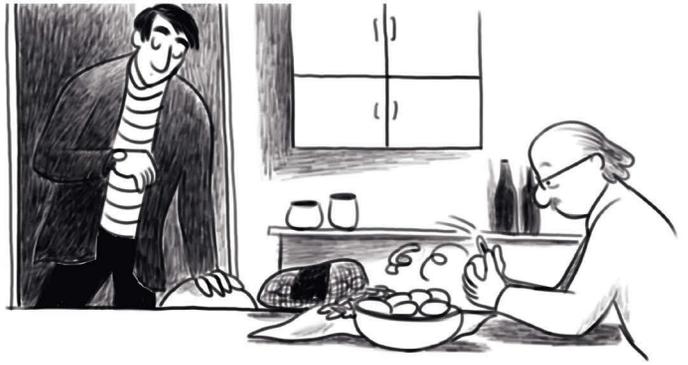


J'ai peut-être pas fait un VRAI métier, mais moi au moins je mange de la VRAIE nourriture!

Eh ben, mon vieux...

... cheddar fondu: eau, amidon transformé, sels de fonte: citrates de sodium...»





ça va papi, la cuisine, c'est pas le centre du monde non plus!

Eh bien, tu as tort mon garçon!

On mange trois fois par jour, tu te rends compte du nombre de repas que ça fait dans une vie?

Et des dégâts si tu avales des cochonneries à chaque fois?



Mais t'es drôle!

On n'a pas forcément le temps, quand on travaille, de faire des gratins dauphinois ou des tartes aux pommes!

Ce que tu ne vois pas, Guillaume, c'est que votre impatience, des industriels en profitent.





Aujourd'hui vous vous laissez remplir de n'importe quoi...

Y compris dans votre tête d'ailleurs...

BIP BIP BIP BIP



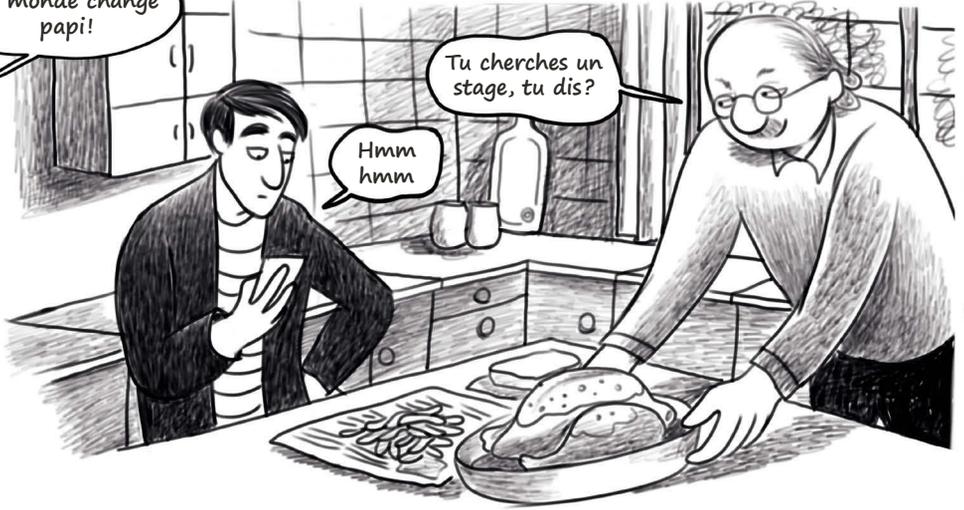
Avec votre portable...

Vous vous coupez du réel!

Ça m'attriste moi...



Le monde change papi!



Hmm
hmm

Tu cherches un stage, tu dis?



Eh bien, puisque c'est si facile, tu vas aller faire un stage de critique gastronomique.

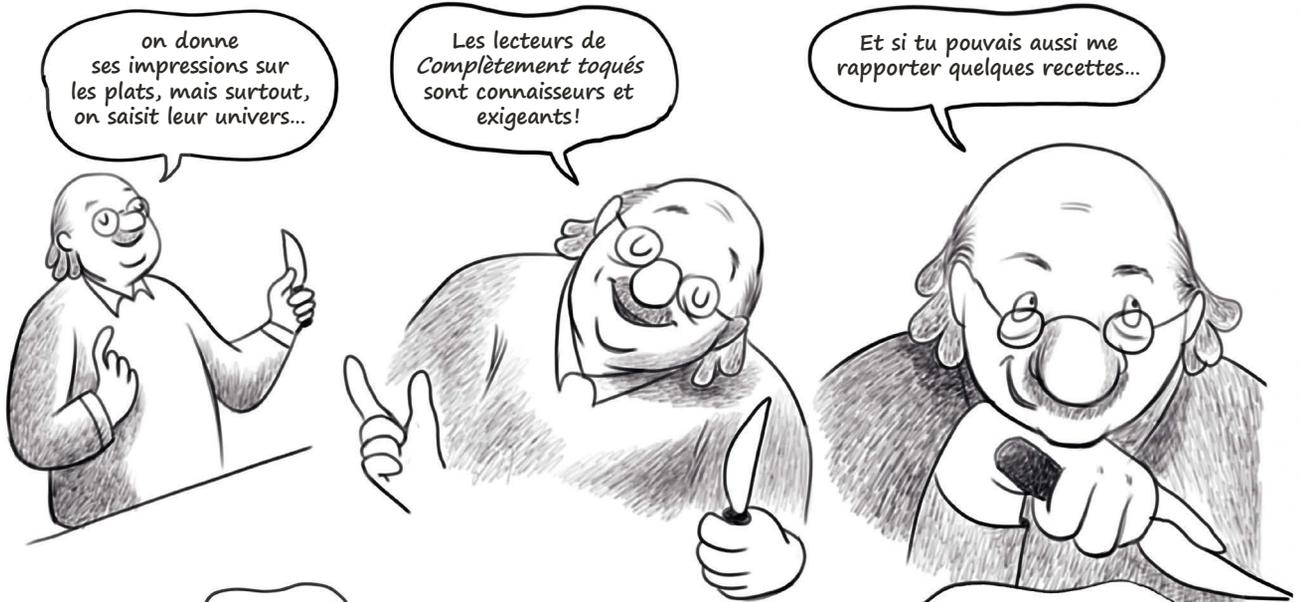
Comment ça?

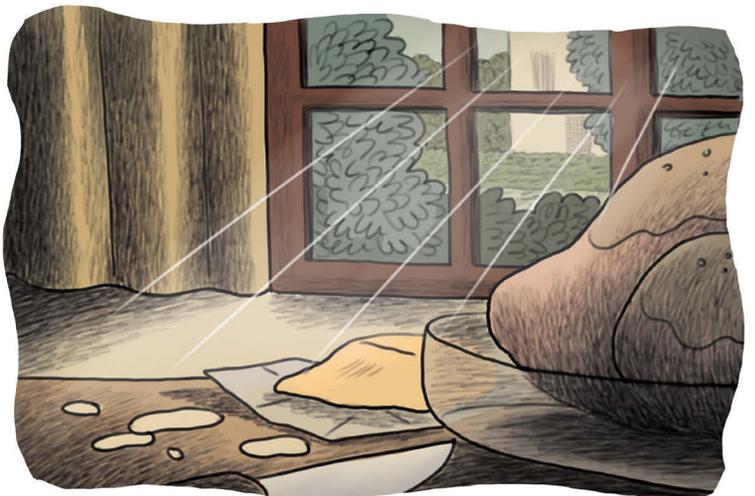
Sauf si tu te débines bien sûr...

Non, mais...

PARFAIT!
Alors Tintin le reporter est embauché pour faire un dossier sur l'art des grands cuisiniers pour mon magazine.

Comme ça, tu vas enfin ouvrir les yeux sur un monde que tu ne connais pas et savoir de quoi tu parles...





Quelques jours plus tard...



« Guillaume, debout gros paresseux! J'ai pu joindre Alain Ducasse. Il est fondateur du Collège culinaire de France où il y a parmi les plus grands chefs de la planète. Ils font justement une réunion la semaine prochaine. Alain Ducasse est d'accord pour te recevoir. Je l'ai prévenu que tu étais stagiaire. Ce serait bien, avant de le rencontrer, que tu passes à sa Manufacture de café, près de Bastille, afin d'être un peu au courant de ce qu'il fait et de ne pas être totalement ridicule... Prends des notes! On en reparle, j'ai du monde à déjeuner ce midi! »





ALAIN DUCASSE

La bonne nouvelle

*« Un plat ne doit pas seulement être bon à manger,
il doit aussi être bon à penser. »*

CLAUDE LÉVI-STRAUSS

