

LA MADELEINE DU CHEF: ÉMOTIONS GOURMANDES

Cinquante des plus belles âmes de la gastronomie romande se mettent à nu dans le dernier ouvrage savoureux du photographe Dominique Derisbourg.



LIVRE

Elles sont 7. Ils sont 43. Elles et ils, ce sont les cinquante chefs qui ont accepté de se mettre à nu face à l'objectif du talentueux photographe Dominique Derisbourg. Presque tous les grands noms de la gastronomie et de la bistronomie figurent dans ce magnifique ouvrage intitulé La Madeleine du Chef. De Grégoire Antonin (Le Nouveau Bourg à Saillon) à Cecilia Zapata (Pachacamac à Genève), ils égrènent leurs émotions au fil des pages selon un ordre alphabétique afin d'éviter toute hiérarchie.

Dans un subtil équilibre, le noir et blanc des portraits intimes des chefs répond à l'explosion de couleurs des photographies de leurs mets, le tout mis en mots par l'écrivaine Anne-Frédérique Rochat.

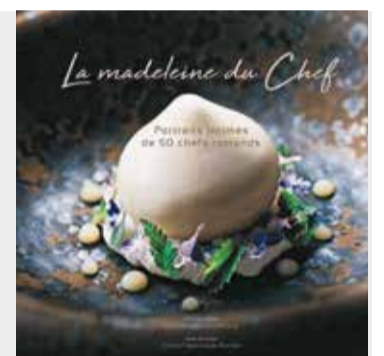
En fin d'ouvrage, les coordonnées de tous les établissements sont soigneusement répertoriées. Un QR Code propre à chaque chef permet au lecteur de rentrer plus avant dans son intimité via une séquence vidéo.

L'aventure a débuté par un premier choix du photographe: «J'ai sélectionné 25 chefs que je connaissais et qui, pour moi, sont représentatifs de la gastronomie en Suisse romande. J'ai demandé à chacun de parler de ce projet à un ami qui accepterait de se dévoiler en évoquant le plat qui parle à sa mémoire. Le premier à avoir adhéré est Franck Giovannini», explique Dominique Derisbourg.

Le résultat est juste magnifique. L'ouvrage peut être acheté auprès des chefs et dans les librairies Payot de Suisse romande. Il est possible également de le commander sur le site du photographe: <https://www.dominiquederisbourg.com/>
M. M.

LES CHEFS

Grégoire Antonin, Pierre-André Ayer, Alain Bächler, Judith Baumann, Armel Bedouet, Jean-Marc Bessire, Mathieu Biolaz, Cédric Bourassin, Jacques Bovier, Mathieu Bruno, Sébastien Cassagnol, Philippe Chevrier, Damien Coche, Pierre Crepaud, Carlo Crisci, Vincenzo De Rosa, Stéphane Décotterd, Samuel Destaing, Jean-Yves Drevet, Gilles Dupont, Claude Frôté, Dominique Gauthier, Damien Germanier, Franck Giovannini, Frédy Girardet, Antoine Gonnet, Orlando Grisoni, Olivier Giernard, Frédéric Kondratowicz, Julien Konrad, Jérôme Manificier, Denis Martin, Thomas Neeser, Maryline Nozahic, Romain Paillereau, Gérard Rabaey, Marie-Josèphe Raboud, Franck Reynaud, Jean-Sébastien Ribette, Marie Robert, Michael Rochat, Christophe Rod, Marianne Rohrer, Michel Roth, Jean-Marc Soldati, Pierrick Suter, Virginie Tinembart, Jean-Luc Vermorel, Georges Wenger, Cecilia Zapata.



Le boulanger maison de la gastronomie suisse.



Produits de boulangerie, qualité suisse.

Le savoir-faire de la boulangerie fine Romer's a plus de 45 ans de tradition. Vous y parvenez en quelques minutes! Avec nos produits de boulangerie et de pâtisserie de grande qualité fabriqués en Suisse. Afin que vous puissiez surprendre en permanence vos clients avec des délicatesses tant sucrées que salées tout juste sorties du four.

Outre les hôtels, restaurants et cafés, nous approvisionnons également d'autres entreprises qui ont de nombreux hôtes.

Appelez-nous au 055 293 36 36
ou visitez notre site
www.romers.ch.

