



## **L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**


[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone

*Alba Pezone*

**L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone** Alba Pezone

 [Télécharger L'école de cuisine italienne d'Alba Pez ...pdf](#)

 [Lire en ligne L'école de cuisine italienne d'Alba P ...pdf](#)

304 pages

Extrait

Introduction :

Les menus que vous allez découvrir dans ce livret 100 % produit ont été imaginés comme un jeu sous contrainte, pour stimuler la créativité. Le thème du jeu ? Des produits que j'aime passionnément : la tomate, l'aubergine, le safran, le café, l'huile d'olive, le parmigiano, les herbes aromatiques, les douceurs de Noël... La contrainte ? Ne pas en sortir, de l'entrée au dessert ! Quand on aime... Ça n'a pas toujours été facile de construire un menu autour du même ingrédient : certaines associations me paraissaient trop évidentes, d'autres fonctionnaient moins bien que je ne l'avais imaginé... Et il a fallu insister, s'entêter, goûter, corriger, recommencer jusqu'à ce que l'idée, l'envie, l'intuition du départ soient dans l'assiette ! Est-ce encore de la cuisine italienne ? Bien sûr, car le point de départ - le produit -, ne saurait être plus italien ! Ces menus sont aussi, pour vous, une invitation à créer : autorisez-vous à inventer vos propres recettes, à dépasser le stress de la «page blanche» et de la recette non écrite : l'exercice, s'il aboutit, est vraiment jubilatoire ! Par où commencer ? Décrivez le produit que vous aimez, dressez son profil avec des mots simples mais expressifs : texture, forme, couleur, qualités organoleptiques... Qui sait d'où viendra l'inspiration ?

La tomate ? Rouge bien sûr, mais aussi jaune et noire ; petite ou grosse ; lisse ou côtelée ; cuite ou crue ; acidulée et sucrée à la fois ; aqueuse, gélatineuse, moelleuse, fondante, à croquer ; désaltérante ; fraîche, confite, séchée ou croustillante...

Les premières associations d'idées et envies de recettes naissent comme ça : on rebondit sur les mots...

Par exemple, sur «tomate confite» : vous en avez sûrement déjà mangé, confite à l'huile d'olive et parfumée à l'origan.

Mais si on essayait un confisage plus classique, au sucre, ça donnerait quoi ? Le jeu est lancé !

Le café ? Amer, acide, fruité, noir, excitant... Ma première envie, a été de jouer la carte de la «douceur apaisante» par opposition à l'«amertume excitante» du café, mais doux ne veut pas dire sucré : la châtaigne est douce sans être sucrée...

La deuxième, de jouer avec les formes du café italien : cappuccino (mousse de lait), corretto (à la grappa)...

La troisième, a conditionné le choix de la vaisselle au moment du service : de l'entrée au dessert, le repas serait servi dans des tasses à café !

A vos tabliers, à vos recettes : c'est à vous de jouer ! Présentation de l'éditeur

Qu'est-ce qu'un vrai osso bucco ? Pourquoi n'y a-t-il jamais de tomate dedans mais du zeste de citron et de l'anchois ? Pourquoi faut-il absolument faire un vrai bouillon pour réussir son risotto ? Comment détourner la tomate, l'aubergine ou le safran et les servir de l'entrée au dessert en menu 100% tomate, ou 100% aubergine ou 100 % safran ? etc. Alba Pezone est italienne - napolitaine plus précisément - et passionnée par la cuisine de son pays : pour mieux faire connaître son histoire, ses produits, ses techniques mais aussi sa modernité, elle a ouvert il y a trois ans Parole in cucina, son école de cuisine à Paris. Au programme de l'école : TRADITION (découverte de la gastronomie de chaque région d'Italie), TECHNIQUE

(apprentissage de la technique de certaines spécialités typiquement italiennes : pâtes fraîches, gnochis, pizza, risotto, glaces, etc.) et CRÉATIVITÉ (exploration créative autour de toutes les potentialités d'un produit).

Aujourd'hui Alba est dans la presse (ELLE à table, ELLE Japon, Il Gambero Rosso), à la télévision (Cuisine TV) et le savoir-faire de son école est dans un livre aux éditions du Chêne ! Biographie de l'auteur

Laurence Mouton a signé les photos de nombreux livres aux Éditions du Chêne dont Saveurs indiennes (2001), Saveurs italiennes (2005) ou Voyages aux sources du thé (2006).

Après des études et une activité professionnelle dans le management et le marketing, Alba Pezone a tout laissé tomber pour se consacrer à sa passion : la cuisine. Après des stages chez des grands chefs, elle passe son CAP de cuisine, son CAP de pâtisserie, travaille avec Hervé Thys (participe à tous ses séminaires

mensuels et traduit ses ouvrages ainsi que ceux de Pierre Gagnaire en Italie) et ouvre en 2001 son école de cuisine à Paris, Parole in cucina. Depuis celle-ci ne désemplit pas, elle est devenue un lieu d'initiation et d'échanges sur la gastronomie transalpine : découverte de produits d'exception et recettes du crûs, apprentissage rigoureux des techniques, Alba marie mots et saveurs et n'oublie jamais la petite histoire qui accompagne chaque ingrédient, chaque plat, chaque tour de main et qui donne tout son sens à la recette. Alba Pezone collabore régulièrement au mensuel ELLE à table, a enregistré déjà 8 émissions sur ses leçons de cuisine sur Cuisine TV. L'École de cuisine d'Alba Pezone aux Éditions du Chêne est son 3e livre : elle a déjà publié en tant que co-auteur Le Guide européen des artisans chocolatier chez Il Gambero Rosso (2004), Gérard Mulot, pâtissier à Saint-Germain-des-prés chez Minerva (2004), Pasta secca a: recettes et histoires de pâtes chez Mango (2005). Elle est membre de l'association internationale Slow Food.

Download and Read Online L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone Alba Pezone #0ONWIZY2RHS

Lire L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone pour ebook en ligneL'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone 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 L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone à lire en ligne.Online L'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone ebook Téléchargement PDFL'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone DocL'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone MobipocketL'école de cuisine italienne d'Alba Pezone par Alba Pezone EPub

**0ONWIZY2RHS0ONWIZY2RHS0ONWIZY2RHS**