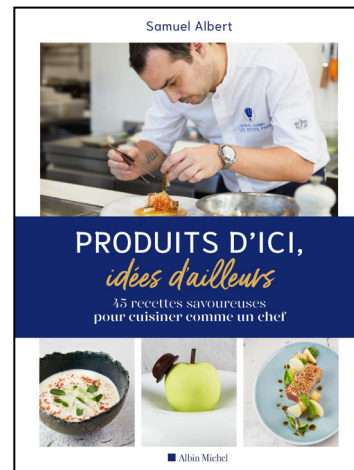


SERVICE
DE PRESSE
ÉDITIONS
ALBIN MICHEL



| EN LIBRAIRIE

Le 08 octobre 2020



Produits d'ici, idées d'ailleurs Samuel ALBERT

| LE LIVRE

45 recettes savoureuses pour cuisiner comme un chef !

En 2019, Samuel Albert se fait connaître du grand public en remportant la saison 10 de la célèbre émission culinaire Top Chef, sur M6. Après ce concours, il décide de faire une pause dans sa vie de cuisinier international (chef à l'ambassade de Belgique à Tokyo) et ouvre son premier restaurant « Les Petits Prés » sur ses terres natales, à Angers. Le succès est au rendez-vous et sa cuisine est plébiscitée. C'est pour célébrer le premier anniversaire de ce restaurant que Samuel Albert a eu l'idée de réunir dans un livre ses meilleures recettes.

Découvrez dans cet ouvrage 45 recettes innovantes d'amuse-bouches, entrées, poissons, viandes, desserts et cocktails du monde, dont certaines ont fait le succès de Samuel Albert dans Top Chef et dont d'autres figurent à la carte de son restaurant (Tartare de bœuf au wasabi, Quasi de veau à l'angevine, Queue de lotte au citron confit, Pomme Magritte, Crème brûlée au thé matcha...).

Fidèle à son combat pour la défense du terroir et des producteurs locaux, Samuel Albert met en valeur des produits de qualité, disponibles en France, et allie tradition française et influences du monde.

Dans ce livre vous trouverez des recettes totalement inédites qui mettent à l'honneur les produits du terroir français, sublimés par des techniques et saveurs venues d'ailleurs.

| L'AUTEUR

Samuel Albert, 30 ans, originaire d'Angers, est le grand gagnant de Top Chef 2019. Il a fait ses armes chez Joël Robuchon, au Métropole Palace à Monaco, et a conquis les plus grands chefs de la planète (Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Mauro Colagreco...) par son travail, son talent et sa personnalité. Moderne, engagé, passionné, véritable globe-trotter, il a travaillé dans le monde entier (Londres, Melbourne, Shangai...) avant de devenir chef à l'ambassade de Belgique à Tokyo. Ses voyages ont fortement influencé sa cuisine. Le 5 novembre 2019, il a ouvert son premier restaurant, « Les Petits prés, à Angers », dont le slogan est : « Produits d'ici, idées d'ailleurs ».

Photographies d'Isabelle Kanako.

| FORMAT 136 pages | format 19 x 25,5 cm | Relié | 19,90 €

| ATTACHÉE DE PRESSE Chantal Mamou-Mani 01 47 54 91 28 06 60 63 58 79 cmamoumani@gmail.com