



### **LE LIVRE**

120 recettes originales, 44 photos de recettes et de produits dues au talent de Jean-Blaise Hall et des conversations avec François-Régis Gaudry retracent le parcours de cette jeune chef talentueuse.

Grâce à ce livre, son public pourra enfin cuisiner ses recettes-fétiches : *Choux à la crème au foie gras, Salade à boire jaune, Velouté coco saveur d'Asie, Canard au miel de châtaignier et au jus de pomme, Pavé de saumon fondant, raisin muscat et poivre vert, Joues de lotte à la ciboulette et au sésame, Pêches en gelée d'hibiscus, Crème brûlée aux noix, Mignardises de dattes à la rose...*

### **L'AUTEUR**

**Fumiko KONO** est une jeune et jolie Japonaise de 39 ans, au parcours atypique. Diplômée de l'université Seijo à Tokyo (département des arts littéraires), elle s'est installée en France en 1993 pour apprendre le français à l'université Paris IV-Panthéon-Sorbonne (cours de civilisation française). En 1995, elle s'est tournée vers la cuisine en entrant à l'École le Cordon Bleu, dont elle est sortie major de sa promotion en 1996.

Elle a travaillé ensuite avec Alain Passard (elle est devenue seconde de cuisine du restaurant L'Arpège), a passé quatre ans comme chef de cuisine pour des dîners chez des particuliers dans le monde entier, avant de devenir chef de cuisine de Fauchon en 2005. Après deux années passées à New York et à Tokyo, elle se prépare à revenir à Paris en septembre pour donner des cours dans l'école pour amateurs qu'Alain Ducasse vient d'ouvrir. Sa cuisine est raffinée, élégante, harmonieuse, moderne et légère, avec une touche internationale.

**Adrien Bosc ( 06 50 14 44 46**  
[adrienbosc@live.fr](mailto:adrienbosc@live.fr)

**Contact Albin Michel : Agnès Chalnot ( 01 42 79 10 12**  
[agnes.chalnot@albin-michel.fr](mailto:agnes.chalnot@albin-michel.fr)

## ***LA CUISINE DE FUMIKO***

**Fumiko KONO**

**Conversations avec François-Régis Gaudry**

**Préface de Alain Passard**

**En librairie le 3 septembre 2009**