



# SAUCES

## RÉFLEXIONS D'UN CUISINIER

COMMUNIQUE DE PRESSE

## Sauces. Réflexions d'un cuisinier par Yannick Alléno

Paris, 15 mai 2014 –

### Le syndrome de la terrine

Il y a presque trois ans, quand Yannick Alléno goute le fond d'une terrine qu'il vient de terminer, il est frappé une fois de plus, par la pureté de la gelée. Franche et cristalline, à la limite de figer, d'une précision troublante, quelque part, l'apogée du goût...

C'est cette émotion qu'il veut alors retrouver car tout produit remarquable mérite le respect ; il s'agit d'exhausser son goût, pas de le transformer.

*« La sauce est l'expression d'une cuisine évoluée. Elles forment un pan essentiel de la haute cuisine française. Elles lui sont consubstantielles. Elle apportent de la cohérence à un plat. »* précise Yannick Alléno

A la recherche de l'exsudat parfait, s'appuyant sur des techniques modernes, son travail permet de mettre à jour toute une collection de jus, qui devraient plus tard prendre le nom d'extractions.

### Les extractions : une renaissance ?

Les extractions, les sauces modernes imaginées par Yannick Alléno, viennent ainsi naturellement étoffer le répertoire des grandes sauces traditionnelles françaises. Elles transcendent par leur goût franc et précis, permettent d'exprimer la vérité du produit jusque dans sa texture.

Le premier pas est d'abord d'extraire point par point à un certain moment, le goût des choses, individuellement. Les résultats exceptionnels sont vifs, précis et incisifs.

### CONTACTS PRESSE

Groupe Yannick Alléno – Direction de la presse et de la communication

Tel : + 33 (0)1 78 09 56 05 – [presse@yannick-alleno.com](mailto:presse@yannick-alleno.com)

71, rue du Faubourg Saint Martin, 75010 Paris

[www.yannick-alleno.com](http://www.yannick-alleno.com)



En seconde étape, comme pour le vin de glace, la réduction par le froid est utilisée. L'exsudat qui en résulte concentre tout le goût du produit avec une force et une intensité remarquables, révélant la minéralité et la salinité naturelles.

Reste ainsi à mettre en œuvre la partie la plus exaltante pour un cuisinier, la phase de création des sauces et de recherche de l'accord parfait : c'est l'assemblage de ses jus, inspiré du travail du maître de chai.

Yannick Alléno est désormais en mesure de composer très exactement ce qu'il entend et donner un nouveau relief à ses assiettes.

**Où ?**

En librairie

**Quand ?**

Le 14 mai 2014

**Prix ?**

12 euros

**Edition ?**

Hachette

**Edition anglaise** : disponible dans toutes les librairies numériques à 8.99 euros

Benoit Gouez, chef de cave de la Maison Moët&Chandon donne ses impressions à la suite d'une dégustation d'extractions : « *La dégustation d'une extraction est une expérience visuelle, aromatique et gustative fascinante. Un simple champignon de Paris évoque la carcasse d'une araignée de mer et son corail, nuancés d'anis, de réglisse et de cannelle. Le céleri-rave prend la texture charnue d'une mirabelle, le maïs se fait onctueux et incroyablement persistant... Ces révélations d'arômes et de goûts offrent des perspectives d'association d'ingrédients complètement nouvelles.* »

**Sauces. Réflexions d'un cuisinier**

En anticipant son avenir, Yannick Alléno se devait de rendre hommage à ses prédécesseurs. Ecrit avec l'aimable participation de Vincent Brenot et la collaboration de Claude Lebey, ce livre est un plaidoyer pour la sauce. Il raconte l'histoire des grandes sauces qui ont marqué notre avancée culinaire mais révèle aussi les techniques et le travail autour de ces extractions.

Cet ouvrage valorise ainsi ce qu'est la fonction naturelle d'une sauce : créer le lien entre les produits qui composent un grand plat.

« *Trouver sa place dans la lignée des grands anciens est une gageure et un défi exaltant. Je forme le vœu qu'il soit relevé avec panache et que les sauces nouvelles mais également traditionnelles, retrouvent le chemin de nos assiettes* » Claude Lebey.

**A propos de Yannick Alléno**

Yannick Alléno, chef multi-étoilé revendique une cuisine française, forte de son patrimoine mais ambitieuse de ses créations. Il développe ainsi une approche visionnaire de l'art culinaire dans laquelle savoir-faire et excellence s'ajoutent à une audace qui le pousse toujours plus loin pour mieux expérimenter de nouveaux saveurs et sublimer les goûts. Chef du Cheval Blanc à Courchevel, il dépasse les frontières, sans cesse à la recherche de la quintessence. Il inspire et dirige les cuisines du Royal Mansour à Marrakech, diffuse un art de vivre à la française à Dubaï, Pékin et Taipei et édite un bimestriel de cuisine pour les professionnels : YAM. Avec la sortie de « *Sauces : Réflexions d'un cuisinier* », il pose ainsi les bases d'une Cuisine Moderne, les nouvelles gammes de sa partition.

**CONTACTS PRESSE**

Groupe Yannick Alléno – Direction de la presse et de la communication

Tel : + 33 (0)1 78 09 56 05 – presse@yannick-alleno.com

71, rue du Faubourg Saint Martin, 75010 Paris

www.yannick-alleno.com