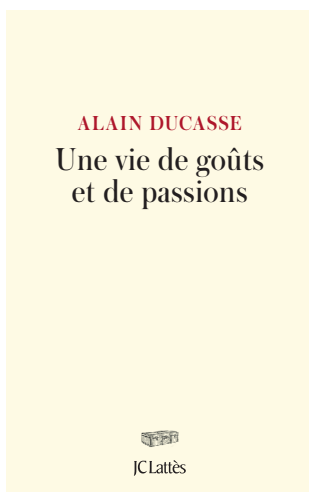


DOCUMENTS & ESSAIS

Alain Ducasse

# UNE VIE DE GOÛTS ET DE PASSIONS



**LE LIVRE** Ce n'est pas un livre de mémoires, pas un livre de recettes mais une autre façon de partager l'émotion d'une table, d'un plat, d'un goût, de fixer l'intangible, de composer des bonheurs éphémères pour qu'ils se gravent en nous.

Alain Ducasse raconte une enfance à la ferme, un premier stage chez un routier, les écoles et les maîtres qui l'ont marqué et puis le temps de l'émancipation et des grandes réalisations et aujourd'hui le temps des projets, il veut se tenir du côté de la mémoire des savoirs, de leur transmission tout en étant tourné vers l'avenir.

Celui qui rêvait d'être architecte ou voyageur a commencé à réaliser ses rêves d'enfant. Il ne cesse de se réinventer et de penser de nouveaux goûts, de nouveaux gestes, de nouveaux ancrages.

EN LIBRAIRIE  
LE 12 OCTOBRE 2022

20€ – 208 pages

“Alain Ducasse raconte ses obsessions, ses terroirs, ses mentors, ses aspirations, son regard sur la gastronomie”

## L'AUTEUR

Alain Ducasse est né en 1956 dans une ferme des Landes. Il se forme aux côtés de grands chefs : Michel Guérard, Gaston Lenôtre, Alain Chapel et Roger Vergé. Il obtient ses premières trois étoiles au Guide Michelin au restaurant le Louis XV à Monaco en 1990.

Depuis il développe des écoles de cuisine et de pâtisserie, crée des manufactures, forme des centaines de chefs au travers de ses restaurants et ses écoles, essaime le monde de nombreux établissements, à Bangkok, Doha, Kyoto, Londres, Las Vegas, New York, Singapour et Tokyo parmi d'autres. Alain Ducasse est soucieux d'une cuisine bonne à penser avant d'être bonne à manger, tournée vers le végétal et soucieuse de la planète.

Bientôt c'est dans l'une des architectures les plus iconiques du XXème siècle, la Maison du Peuple à Clichy, conçue en 1935, qu'il installera le cœur de son entreprise. Autour des différentes expertises représentées, ce lieu a vocation à devenir un lieu d'échanges à haute qualité relationnelle, un laboratoire de R&D de la cuisine mondiale contemporaine.

JClattès

### Contact presse

Laurence Barrère  
01 44 41 74 39  
lbarrere@jclattès.fr

### Contact libraires et manifestations littéraires

Vincent Eudeline  
01 44 41 74 54  
veudeline@jclattès.fr