**Texte de presse court à 1'212 signes**

**Comment fonctionnent les cheffes et chefs?**

**La nouvelle publication «Une pincée de passion» dévoile ce secret.**

Dans cet ouvrage, 81 cheffes et chefs sont présentés au travers de portraits personnalisés: cheffes et chefs, cuisinières et cuisiniers, autodidactes formés ou non. Tous racontent leur vie, expliquent pourquoi ils ont atterri en cuisine, quels sont les défis de leur métier, quels produits ils apprécient et lesquels ils ne travailleraient jamais, ce qu’ils font de leur temps libre et leurs attentes envers l’avenir. Trois cuisiniers de chaque canton suisse (plus trois de la Principauté de Liechtenstein) donnent un aperçu de ce métier passionnant, exigeant, stimulant et enrichissant qui n’a qu’un objectif:

Non seulement de nourrir les gens, mais de les rendre heureux en leur servant un beau plat.

Le projet a été soutenu par les Salines Suisses, qui en tant que productrices de sel entretiennent un lien étroit avec la gastronomie suisse.

Christiane Widmer et Christian Lienhard: ‹Une Pincée de Passion. Entretiens avec 81 cheffes et chefs en Suisse. Avec 81 recettes. Spalentor Verlag Bâle

ISBN 978-3-908142-73-7, 352 pages, 191 illustrations, CHF 49,—.

En vente dans toutes les librairies en Suisse.

**Egalement disponible en allemand:** ‹Eine Prise Leidenschaft. Gespräche mit 81 Köchinnen und Köchen in der Schweiz. Mit 81 Rezepten. Spalentor Verlag Basel

ISBN 978-3-908142-72-0, 352 Seiten, 191 Abbildungen, CHF 49.—.

Erhältlich in allen Schweizer Buchhandlungen.

**Tous les documents et images (couverture, quatrième de couverture, exemples de pages intérieures):**

**www.spalentor-verlag.ch 🡪 Presse**