



SPALENTOR VERLAG

Texte presse long à 2'280 signes

Comment fonctionnent les cheffes et chefs?

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

Les auteurs Christian Lienhard et Christiane Widmer ont voyagé à travers toute la Suisse et discuté avec trois cuisiniers ou cuisinières dans chaque canton pour les interviewer. Pourquoi ont-ils/elles choisi le métier de chef/cheffe, qu'est-ce qui les motive, quels sont leurs défis et préoccupations? Cela a donné 81 récits sensibles, illustrés par des portraits expressifs. Chaque récit est accompagné d'une recette fournie par les cheffes et chefs.

Cheffes et chefs, cuisinières et cuisiniers, autodidactes formés ou non, certains avec des étoiles Michelin et des points Gault&Millau et d'autres sans «décorations», les vieux de la vieille et les petits nouveaux, les cuisiniers qui ont grandi dans le restaurant familial et ceux qui ont presque été forcés d'exercer leur métier, les chefs qui pourraient tout à fait travailler comme administrateurs et les «dingues» qui ne s'intégreraient jamais dans une entreprise structurée hiérarchiquement. Qu'est-ce qui incite toutes ces personnes à passer leurs journées dans un environnement surchauffé, à se couper les doigts, se brûler, émincer des oignons ou râper du raifort les larmes aux yeux, cuisiner et dresser un large choix de plats en un temps record, s'intéresser au végétarisme, au véganisme, à l'intolérance au gluten ou au lactose, au diabète et à l'hypertension? Négocier avec les fournisseurs, motiver les collaborateurs, vérifier la qualité des produits, effectuer des calculs, tout en trouvant encore le temps et la créativité nécessaires à la conception et à la préparation de repas?

Tout cela n'est possible qu'avec la passion, la persévérance et l'amour du métier. L'ouvrage «Une pincée de passion» donne un aperçu captivant de la vie de ces personnes. Et qui sait, ce métier, qui malgré tous les défis offre aussi une grande liberté personnelle, attirera peut-être quelques jeunes gens, qui souhaitent démarrer un apprentissage. Et suscitera éventuellement chez certains clients de l'intérêt pour les activités qui se déroulent dans les coulisses d'un restaurant.

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