



## **Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine**

 **Télécharger**


 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine

*Régis Marcon*

**Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine** Régis Marcon

 [Télécharger Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite da ...pdf](#)

 [Lire en ligne Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine Régis Marcon

---

256 pages

Extrait

### PRÉFACE

Je suis né à Saint-Bonnet-le-Froid le 14 juin 1956, année mémorable où une terrible vague de froid a traversé toute l'Europe. Mon père était marchand de vins, ma mère cuisinière, aussi étais-je prédestiné à faire de la cuisine. Eh bien non ! C'est à l'École des beaux-arts que j'aurais voulu entrer, mais cette vocation a été bien vite contrariée par ma mère, qui préférait que je choisisse «un vrai métier». Par chance, à l'école hôtelière, je fis une rencontre décisive : un professeur qui me révéla l'art de la cuisine. Mon chemin était tracé : plaisir, art et découverte seraient désormais au cœur de ma vie.

Depuis mon enfance, je suis un amoureux de la nature et de ma terre, c'est pourquoi je me suis partagé très vite entre deux métiers : la découverte de la nature à travers la marche mais aussi l'enseignement du ski, et bien sûr la cuisine avec la connaissance des herbes, des champignons et de tous les secrets que recèle le paysage. Deux activités bien différentes et pourtant synonymes de partage et de convivialité. En 1979, alors que je venais tout juste d'avoir 23 ans, je repris l'auberge de ma mère, avec un seul but : perpétuer la tradition familiale.

C'est d'abord la participation à des concours de cuisine qui m'a permis de me perfectionner. Au bout de quelques années, les succès sont arrivés : le prix Taittinger, le Brillat-Savarin et surtout le Bocuse d'Or, remporté en 1995, prix international des plus prestigieux qui m'a offert non seulement la reconnaissance de mes pairs, mais aussi une nouvelle belle confiance en cet art, en mes gestes et mes goûts. C'est à ce moment-là que le bruit courut dans le milieu de la presse et de la télévision qu'il fallait aller du côté de «chez Régis», maison située dans un tout petit village au nom curieux : Saint-Bonnet-le-Froid. Et même si l'accès paraissait au premier abord légèrement difficile, c'était tant mieux car non seulement le voyage faisait partie du charme du lieu, mais surtout il en valait le détour, comme cela se murmurait alors dans les rédactions...

Tout s'enchaîna ensuite très vite : un Bib Gourmand m'avait été décerné en 1985, une étoile Michelin en 1990. Je m'en vis attribuer une deuxième en 1997, et en 2005, ce fut la consécration suprême lorsque j'obtins la troisième étoile.

Entre-temps, la maison avait bien changé et le village s'était développé, la demeure familiale s'était agrandie d'une annexe, d'une boulangerie-pâtisserie et d'un nouvel hôtel-restaurant perché sur la colline, d'où l'on peut encore découvrir un panorama magique sur le Velay et le Vivarais.

Pour évoquer ou décrire ma cuisine, il faut revenir à mon enfance, à mon si grand attachement à cette terre natale, à ma passion de la découverte d'un terroir que je voudrais offrir en partage à tous ceux qui viennent le voir. Des amis botanistes mycologues m'ont peu à peu appris à connaître intimement et à sentir tous ces trésors éparpillés dans le paysage, à portée d'œil et de main : quoi de plus logique alors que de magnifier ces produits et de leur inventer une histoire sur mesure à travers chacune des recettes ? La brochette Margaridou, une référence à une merveilleuse cuisinière auvergnate, l'agneau en croûte de foin, que j'aime voir découper en salle, juste en face du pâturage... Oui, ma cuisine allie toujours la gourmandise au fil des saisons avec la tradition.

De même, j'use de toute ma technique pour que cette cuisine soit lisible, goûteuse et légère à la fois, mais aussi généreuse, car cette qualité qui me vient de ma mère ne me quittera jamais. Générosité ne veut pas dire abondance, je cherche avant tout à respecter le produit, le sublimer par l'innovation et l'imagination pour

créer un véritable échange avec le client qui deviendra, par la magie de ces goûts inédits, un hôte privilégié. Peu à peu, je me découvre également une véritable âme de pédagogue, née de ma passion première pour l'enseignement du ski et de la découverte de la nature. L'envie de transmettre s'est faite presque naturellement, en 1980, quand j'ai ouvert ma propre école de cuisine, geste précurseur de cette mode devenue aujourd'hui internationale. Trente-cinq ans après, pour notre plus grand plaisir, cette école est plus que jamais vivante avec des stages de cuisine pour tous les goûts et tous les niveaux, du simple débutant à l'amateur confirmé. À travers l'ouvrage que vous tenez dans vos mains, je souhaite donc partager avec vous, telle une invitation au voyage, mes plus beaux secrets et mille astuces, pour vous faire vivre l'ambiance unique de grands moments de convivialité.

#### Régis Marcon Présentation de l'éditeur

Régis Marcon, chef 3 étoiles, nous ouvre les portes de ses cours de cuisine avec des recettes reflètes de sa région, de sa personnalité, de produits généreux et étonnants de sa région et notamment les champignons, qui sont devenus, au fil des ans, l'emblème de sa maison. Chaque recette est expliquée, avec des astuces, variantes, focus « C'est technique ! », information sur le produit, conseils sur les vins... et tout cela, c'est le chef qui nous le donne ! Biographie de l'auteur

Régis Marcon est un grand chef cuisinier français. Il détient le restaurant Régis & Jacques Marcon (3 étoiles au Guide Michelin depuis 2005), l'hôtel Le Clos des Cimes (Relais & Châteaux) et une école de cuisine à Saint-Bonnet-le-Froid aux confins Haute-Loire et de la Haute-Ardèche, un écrin de verdure entre Velay et Vivarais.

Laurence Barruelest photographe professionnelle depuis 25 ans. Elle travaille pour la communication, presse et l'édition et a déjà publié un ouvrage sur Régis et Jacques Marcon aux éditions de Borée en 2009.

Download and Read Online Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine Régis Marcon

#M7CPX3RDOYL

Lire Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon pour ebook en ligne Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon à lire en ligne. Online Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon ebook Téléchargement PDF Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon Doc Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon Mobipocket Régis Marcon, un chef 3 étoiles s'invite dans votre cuisine par Régis Marcon EPub

**M7CPX3RDOYLM7CPX3RDOYLM7CPX3RDOYL**