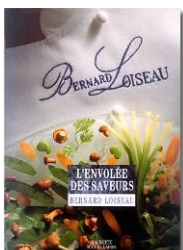


LES OUVRAGES



L'ENVOLÉE DES SAVEURS (*Editions Hachette / Michel Lafon*)

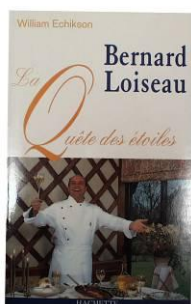
Premier livre de Bernard Loiseau.

Cet ouvrage a reçu en 1992 le PRIX BRILLAT-SAVARIN et le PRIX DU PLUS BEAU LIVRE GOURMAND en 1991.

TRUCS, ASTUCES & TOURS DE MAIN (*Editions Hachette*)

Présenté sous forme d'abécédaire - de A comme "épluchez les Abricots" à Z comme "décorez vos gâteaux avec un Zeste de citron" – et illustré de plus de 450 dessins, ce guide pratique et très complet est d'utilisation très simple.

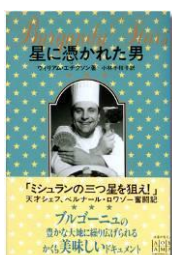
Un best-seller (50 000 ouvrages vendus dans les 4 mois suivant sa parution).



LA QUÊTE DES ÉTOILES (*Editions Hachette Pratiques*)

Journaliste américain, ancien correspondant à Paris du Wall Street Journal et du magazine Fortune, William Echikson a passé une année en Bourgogne, à Saulieu, pour vivre au rythme de Bernard Loiseau et enquêter sur les coulisses de la grande cuisine.

BURGUNDY STARS, version anglaise de LA QUÊTE DES ÉTOILES, a été publié en juin 1995 aux Etats Unis (*Editions Little Brown*).



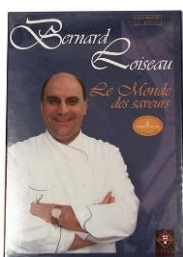
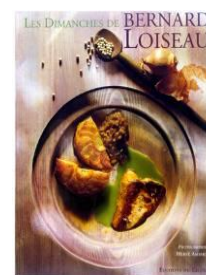
Véritable success-story, LA QUÊTE DES ÉTOILES fait ressortir tous les grains de sable, la sueur et l'émotion qui se dissimulent derrière le lustre de la gastronomie française.

Ainsi, on découvre les obsessions de Bernard Loiseau dans son respect de la qualité et l'attention extrême portée aux moindres détails, la surveillance jalouse de son image, la discipline qu'il impose à son équipe, mais également l'influence de son épouse. C'est enfin l'occasion de comprendre les implications financières que suppose une telle réussite, et de se voir révéler de savoureuses anecdotes.

Ce livre a également été édité en japonais (*Editions Aoyama*).

LES DIMANCHES DE BERNARD LOISEAU (*Editions du Chêne*)

Au fil des saisons, Bernard Loiseau avec la complicité de Dominique Loiseau, nous conte l'histoire de 52 produits et nous livre le secret de ses harmonies gourmandes, illustrées de superbes photos.



CD-ROM

LE MONDE DES SAVEURS DE BERNARD LOISEAU (*Editions Titus*) – paru en

1996, l'un des premiers cd-rom consacrés à un cuisinier.

Interview, recettes originales, conseils pratiques, visites interactives du restaurant et de la Bourgogne, jeu interactif. Plus de 400 Mo de vidéo. Plus de 500 photos.

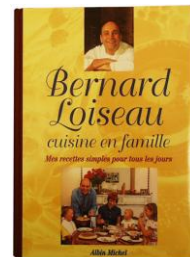
BERNARD LOISEAU CUISINE EN FAMILLE (Editions Albin Michel) - 1997

Les repas en famille sont l'occasion de se retrouver et de communier autour d'une table. C'est le point de départ de ce livre écrit par Dominique et Bernard Loiseau. La cuisine qu'il aime : avant tout l'influence de la cuisine de sa mère, d'origine ardéchoise, qui lui a fait aimer les bugnes et autres beignets... ensuite l'Auvergne, où Bernard a grandi (potée auvergnate, truffade d'Auvergne, tourte au bleu d'Auvergne...).

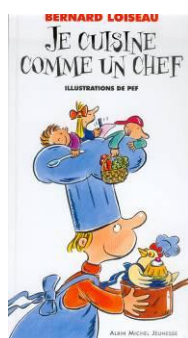
Puis la cuisine familiale de son épouse Dominique qui a passé son enfance dans un village alsacien où l'on faisait soi-même ses pâtes et où l'on dégustait de nombreuses variétés de tartes.

La cuisine bourguignonne de sa région d'adoption (crapiauds, boeuf bourguignon...).

Le désir de donner à leurs enfants une alimentation équilibrée, de leur faire manger autre chose que des pâtes, du riz ou des pommes de terre... C'est là qu'intervient encore l'ancien professeur de diététique qu'a été Dominique Loiseau : beaucoup de purées mixtes, gratins, soupes et autres mets riches en légumes.



JE CUISINE COMME UN CHEF (Editions Albin Michel) – Septembre 2000



Bernard Loiseau livre aux enfants une trentaine de recettes (entrées plats, desserts) simples et faciles à réaliser. Elles sont toutes inspirées des traditionnelles recettes de terroir. Chaque recette est associée à une situation de la vie de famille (Grand-Mère vient manger, je garde ma petite sœur, un repas pour le dimanche soir...) et qui incitera les enfants à devenir, de temps en temps, le chef de cuisine.

Pef, avec son humour, vient ponctuer chaque page de ses couleurs et de ses blagues et fait de chaque recette un passe-temps convivial et amusant.

A partir de 8/9 ans

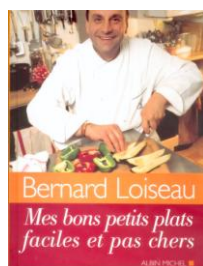
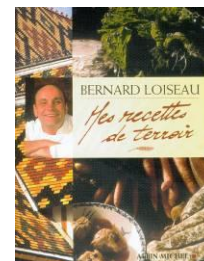
Bernard Loiseau et PEF – 64 pages – 16 x 30 cm

MES RECETTES DU TERROIR BOURGOGNE-LYONNAIS-AUVERGNE

(Editions Albin Michel) - Septembre 2000

Ce livre s'inscrit dans une nouvelle collection dont l'objectif est de présenter la cuisine des Terroirs de France « revisitée » à travers des recettes simples à réaliser, qui respectent les saisons et les produits que nous offre la nature.

Dans cet ouvrage, Bernard Loiseau interprète les recettes classiques de trois régions qui lui sont chères : l'Auvergne (où il est né), le Lyonnais (où il a été en apprentissage, à Roanne) et la Bourgogne (où il a ouvert son restaurant).



MES BONS PETITS PLATS FACILES ET PAS CHERS

(Editions Albin Michel) - Novembre 2002

Bernard Loiseau montre qu'à côté de la grande cuisine, on peut très bien se régaler à la maison et qu'il est très facile de préparer des recettes goûteuses avec des produits simples et pas chers. Il suffit pour cela d'un peu d'attention et de méthode, assorties parfois d'une pointe de fantaisie.

BERNARD LOISEAU, MON MARI par Dominique Loiseau

(Editions Michel Lafon) – Novembre 2003

Bernard Loiseau... Du jeune apprenti qui se jurait d'avoir un jour trois Etoiles au Michelin au chef le plus populaire de France : une vie au service d'un rêve.

Une vie de labeur et de passion. Un personnage authentique, charismatique, angoissé comme tous les perfectionnistes.

Cette quête de perfection a-t-elle eu raison de lui ?

Pour Dominique, son épouse, ce livre est une façon de lui rendre hommage. Pour le lecteur, c'est la découverte d'un univers fascinant, d'un homme et d'un métier.

