

04.10.2019 – 11:39 Uhr

Neu in der Collection Le Verre et l'Assiette: Christophe Pelé - Le Clarence

Das exquisite Buch mit dem o. g. Titel, das am 2. Oktober 2019 publiziert wird, lässt Sie in das kreative Schaffen dieses von Michelin mit zwei Sternen ausgezeichneten Kochs eintauchen.

Paris (ots/PRNewswire) - Im Jahr 2015 ging seine Königliche Hoheit Prinz Robert von Luxemburg eine kühne Wette ein: Er würde die Küche von Christophe Pelé in einem privaten Herrensitz im Herzen des "goldenen Dreiecks" in Paris vorstellen. Der Stil des Kochs löste sofort Begeisterung aus, und bereits ein Jahr nach der offiziellen Eröffnung des Restaurants Le Clarence wurde es von Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Le Clarence befindet sich unweit der Champs-Élysées und ist im Besitz des Familienunternehmens Domaine Clarence Dillon. Das berühmte Unternehmen ist auch Eigentümerin von drei prestigeträchtigen Weingütern in der Region Bordeaux: Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion und Château Quintus. In den letzten beiden Jahrzehnten wurde Cave du Château (die Schlosskellerei), ein ausgezeichnete Weinhändler (Einzelhandel), in das Portfolio der Familie Dillon aufgenommen. 2005 fügten die Clarendelle-Weine ein weiteres Juwel hinzu.

"Ich wollte die Kulisse eines Château Haut-Brion schaffen, und zwar direkt im Herzen der Stadt der Lichter", erklärt Prinz Robert von Luxemburg. Es mag sich etwas seltsam anhören, eine so freie, moderne Küche in diesem äußerst klassischen Rahmen präsentieren zu wollen. Die Kreationen von Christophe Pelé überzeugten Prinz Robert von Luxemburg sofort; er hatte den Koch als "... eine Art Rebell erkannt, der über eine solide Ausbildung und eine ausgezeichnete Kenntnis der traditionellen französischen Küche verfügte." Deshalb bot Prinz Robert Christophe Pelé die Übernahme des Restaurants Le Clarence an.

Eine beflügelnde, leidenschaftliche, revolutionäre Küche!

Le Clarence bietet nicht nur erstaunliche und einzigartige Speisen, sondern auch eine der erlesensten Weinkarten weltweit, mit den besten Weinen und Spirituosen aus Frankreich. Das neue Restaurant feiert den französischen Lebensstil (Art de Vivre) im Rahmen der Gastronomie und des Weins und bringt das Ganze auf eine völlig neue Ebene.

Doch es fehlte noch jemand mit der Feinfühligkeit und den Referenzen einer Frau wie Chihiro Masui, eine ausgezeichnete Gourmet-Vertreterin. Chihiro erklärt das diskrete Genie der Cuisine von Christophe Pelé - seine Spontaneität, seine Inspiration, seine Kompositionen - die den Intellekt stimulieren und schlicht atemberaubend sind.

"Niemals oberflächlich, immer ehrlich - die Küche von Christophe Pelé ist schlicht, zeitlos und ohne Firlefanz. Es sind seine Fantasie und Verführungskunst, die ihn von allen anderen unterscheiden", schreibt Chihiro Masui, und fährt fort: "Jede von ihm zubereitete Speise ist ebenso authentisch wie beeindruckend in ihrer Präzision. Die Authentizität seiner Küche fordert jedes vorschnelle Urteil über Geschmacksrichtungen unmittelbar heraus. Jede Komposition - ob für das Auge, die Nase oder den Gaumen - zeugt von einer vollendeten Authentizität..." Chihiro Masui erzählt Aromen, veranschaulicht Zutaten und zerlegt die Textur in einer Weise, dass der Leser schmeckt, was sie meint. Das Rezeptbuch von Christophe Pelé enthält etwa 70 Rezepte, von denen ca. 20 die Form eines direkten Dialogs und Gedankenaustauschs mit dem Koch annehmen. Chihiro sendet den Leser auf eine Reise mit Christophe Pelé, bei der die Inspiration jeder einzelnen Speise, von der Entstehung bis zum Tisch wo sich ihre Aromen voll entfalten, gefeiert wird. Seine erzählten Kochrezepte muten fast wie Reisetagebücher an.

Die hochauflösenden, anregenden Fotos von Richard Haughton ergänzen und unterstreichen die einzigartige Prosa dieses Buches. Seine Arbeit will den überwältigenden Genuss für den Gaumen reflektieren, dessen Erfahrung jeder macht, der das Vergnügen hatte, im Restaurant Le Clarence zu speisen.

Über die Autoren

Christophe Pelé, Chefkoch des Restaurants Le Clarence und Autor der Rezepte

Zwei Michelin-Sterne dekorierten bereits sein berühmtes kleines Pariser Restaurant La Bigarrade. Fast unmittelbar nach der Eröffnung, verlieh Michelin dem Restaurant Le Clarence, das sich in Nr. 31 Avenue Franklin Roosevelt im 8. Arrondissement von Paris befindet, das Chefkoch Christophe Pelé übernommen hat, zwei Sterne. Er kennt

dieses Arrondissement sehr gut, hat er doch in den besten Restaurants dieses Viertels gearbeitet. Ledoyen, Lasserre, Pierre Gagnaire, Le Bristol und Le Royal Monceau. Seine natürliche Zurückhaltung hat ihn trotz seines großartigen Talents, das nun weltweit anerkannt ist, vor dem Hochmut des Rampenlichtes bewahrt. Dieses Buch stellt sein Genie und seine Rezepte zum ersten Mal der Öffentlichkeit vor. Ein in der französischen und internationalen Gastronomie längst erwartetes Ereignis. Im Atabula.com-Ranking der besten Restaurants in Paris schaffte Le Clarence den 1. Platz Das Restaurant war auch bald auf dem prestigeträchtigen Ranking La Liste zu finden. Im Februar 2019 landete Le Clarence in seiner Kategorie bei den internationalen Oscars of wine, den World Restaurant Awards, auf Platz 1.

Chihiro Masui, Autorin des Buches

Chihiro Masui verließ Japan mit vier Jahren und lebte mit ihren Eltern (Journalisten) zunächst in New York, London und schließlich in Paris wo Masui Philosophie studierte. Bei ihren Reisen gewann Sie einen umfangreichen Einblick in die Küchen der Welt. Sie schreibt in drei Sprachen, für die internationale Presse und für Verlage, wobei sie sich besonders für die Kreationen bedeutender Köche interessiert. Viele ihrer Bücher sind bekannt geworden: Anton - Le Pré Catelan (2008), Éric Briffard - Le Cinq (2012), Noriyuki Hamada (2014), Herausgeber Glénat, ebenso wie Astrance (2012), Kei (2014) und Sola (2015), Herausgeber Le Chêne, auch hier Zusammenarbeit mit Richard Haughton (Fotograf).

Richard Haughton, Fotograf

Der irländische Fotograf Richard Haughton lebt in London. Seine Arbeiten wurden im Alter von 14 Jahren zum ersten Mal in The Architectural Review veröffentlicht. Er ist ein vielseitiges Talent, und seine Arbeiten umfassen die Bereiche Musik (Paul McCartney, Luciano Pavarotti, Daniel Barenboim, David Bowie und andere), Tanz und Theater (Bolshoi Ballet, English National Ballet, Michael Clark, James Thierrée und andere) sowie die Reise- und Modewelt. In 20 Jahren hat er an zahlreichen Gastronomie-Projekten mit Chihiro Masui zusammengearbeitet.

Christophe Pelé - Le Clarence

Collection Le Verre et l'Assiette

320 Seiten

Größe: 22 x 32 cm

Gebundene Ausgabe

Empfohlener Einzelhandelspreis in Frankreich: 60 Euro

Im Handel erhältlich:

<https://www.amazon.fr/Christophe-Pele%C3%A9-Clarence-version-GB/dp/2344037144>

<https://www.parislibrairies.fr/livre/9782344037140-christophe-pele-le-clarence-the-cookbook-christophe-pele-chihiro-masui-richard-haughton/>

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/801388/Le_Clarence_Logo.jpg

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1006046/Christophe_Pele_Le_Clarence_recette_1.jpg

(https://mma.prnewswire.com/media/1006046/Christophe_Pele_Le_Clarence_recette_1.jpg)

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1006047/Christophe_Pele_Le_Clarence_recette_2.jpg

(https://mma.prnewswire.com/media/1006047/Christophe_Pele_Le_Clarence_recette_2.jpg)

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1006048/Christophe_Pele_Le_Clarence.jpg

(https://mma.prnewswire.com/media/1006048/Christophe_Pele_Le_Clarence.jpg)

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1006049/Couverture_livre_Christophe_Pele_Le_Clarence.jpg

(https://mma.prnewswire.com/media/1006049/Couverture_livre_Christophe_Pele_Le_Clarence.jpg)

Photo -

https://mma.prnewswire.com/media/1006050/Livre_Christophe_Pele_2.jpg

Kontakt:

Manon Fays / m.fays@domaineclarencedillon.com / +33 1 40 73 87 24