

LE LIVRE

Le premier livre de référence au monde sur ce sujet...

# Visions gourmandes

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain



Les Chefs l'attendaient...

Les amateurs l'espéraient...

Les professionnels le voulaient...

## Contact Presse

Philippe Germain  
germainphil@hotmail.com  
00 (33) 6.81.24.36.01  
visionsgourmandes.com

DOSSIER DE PRESSE

DP\_Fr\_v1.5  
Février 2015

# Communiqué de Presse



## > Lancement du livre "Visions Gourmandes"

Et voilà ! Après 2 ans de gestation, le Livre est enfin fini !...

Et c'est un très beau bébé...

Préfacé par les Frères Pourcel.

Lundi 16 février 2015 est paru

"Visions Gourmandes : L'art de dresser une assiette comme un Chef !".

Un livre de Philippe Germain

Ce livre est, à priori, le premier ouvrage de référence au monde spécialisé et dédié aux principes et techniques de dressages culinaires artistiques d'une assiette.

Ce livre fait suite à 2 ans de présence de Visions Gourmandes sur le web auprès de plus de 50 Chefs internationaux parmi les plus étoilés et surtout parmi les plus créatifs du monde en matière de présentations artistiques.

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

# *Visions gourmandes*

## > Préambule

*Drôle d'histoire que celle de la naissance de ce livre !*

*Alors qu'un jour je suis invité à un concours culinaire regroupant quelques Chefs, voilà qu'au fur et à mesure de la présentation de leurs plats, je me pique au jeu d'imaginer comment j'aurais présenté mes assiettes si j'avais participé. Le lendemain, après plusieurs recherches infructueuses sur l'existence d'un ouvrage de référence sur l'art de dresser et présenter une assiette, l'idée est née de la rédaction de cet ouvrage.*

*Comment allier création culinaire et création graphique ?*

*J'espère que vous trouverez, dans ces pages, l'envie de vous dépasser encore pour transcender vos réalisations.*

> Philippe Germain



# Visions gourmandes

## > Préface

*L'assiette telle une feuille blanche offre au chef de cuisine un espace pour s'exprimer, tracer sa créativité, y faire vivre ses idées, poser ses envies, traduire sa philosophie, écrire une histoire. La vue, un des sens les plus délicats, entre en scène.*

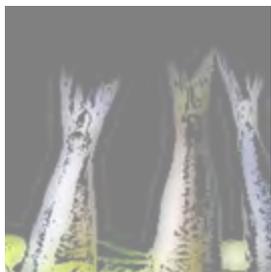
*En l'espace d'une décennie, la gastronomie française a été bouleversée par de nombreux courants venant de l'étranger, l'influence créative espagnole, les techniques culinaires venues d'Asie... Certains codes sont tombés, l'esthétique s'est imposée au même titre que le goût. Alors, le contenant est devenu aussi important que le contenu. Imaginer un nouveau plat se fait en pensant forcément à l'assiette dans laquelle la préparation du chef va pouvoir jouer son ultime et éphémère représentation.*

*Appréhender l'espace, l'habiller, l'adopter, c'est ce que font les jeunes chefs aujourd'hui. Et c'est ce qu'explique ce recueil qui décortique avec détail et précision les techniques de constructions d'un plat.*

> Jacques et Laurent Pourcel



# Concept du livre



## > L'art de dresser une assiette comme un Chef !

Encore un livre de cuisine ?

Oui, bon, d'accord, pas tout à fait !...

Mais Visions Gourmandes a une vocation particulière...

L'art dans la présentation et le dressage d'une belle assiette !

On admire tous les belles présentations que nous font les grands chefs de la gastronomie internationale. On aimerait tous épater nos convives en leur présentant de superbes assiettes artistiquement décorées. On a tous envie que nos invités se régalerent d'abord à regarder nos assiettes avant de les déguster.

C'est ce que propose de présenter ce livre !

L'art et les techniques de dressage d'une assiette à la manière des artistes et chefs de la gastronomie mondiale.

Apprenons à maîtriser les outils, techniques, et règles graphiques essentielles pour mettre en scène vos spécialités culinaires préférées.

Vous trouverez dans ce livre tout ce qui devrait vous apporter un nouvel état d'esprit quand vous aurez à réfléchir sur la meilleure façon de présenter une assiette.

Ce livre s'adresse à tous les amateurs de beaux dressages...

Que vous soyez particulier, chef dans un restaurant, étudiant en cuisine, vous trouverez plein d'informations pédagogiques, de propos techniques, et d'idées créatives pour vous permettre de progresser dans votre passion autour de l'art culinaire.

# Contenu du livre



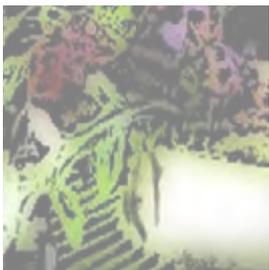
## > Un sommaire complet



## > Des contenus détaillés et illustrés



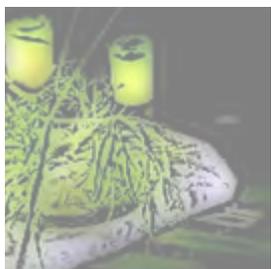
> Une soixantaine de créations culinaires originales



> Une soixantaine de dressages expliqués en détails



# Détails techniques



## > Présentation

- Format : 21 x 28 cm à l'italienne
- Dos carré cousu
- 192 pages
- ISBN : 979-10-94742-00-6

## > Versions

- Version Imprimée Français
- Version PDF
- Version Kindle (epub)

## > Prix

- Print : 34,90 euros
- PDF : 17,90 euros
- Kindle : 8,90 euros

## > Points de vente

- Site de VisionsGourmandes.com
- Amazon
- GooglePlay
- Kobo (FNAC)
- Apple Store (iTunes)

## > En cours

- Versions en Anglais  
(PDF + Print)
- Versions en Espagnol  
(PDF + Print)

# Historique



## > Octobre 2012

Naissance de l'idée du livre après avoir constaté, au niveau mondial, l'absence d'un ouvrage de référence, spécifiquement dédié à l'art et aux techniques de dressage d'une assiette à la manière des artistes et chefs de la gastronomie mondiale.

## > Novembre 2012

Lancement de Visions Gourmandes sur les réseaux sociaux (Facebook, Google, Instagram, Twitter, etc.) Aujourd'hui, tous réseaux confondus, Visions Gourmandes regroupe plus de 30.000 abonnés.

## > Décembre 2013

Lancement du Site Web de Visions Gourmandes.

L'idée de base du site est de présenter des galeries d'art sur les créations culinaires d'une cinquantaine de Chefs sélectionnés pour leur créativité et leur originalité.

Ces Chefs font partie des plus étoilés et des plus connus au monde.

## > 2014

Rédaction du livre et exécution d'une soixantaine de créations culinaires originales.

## > Février 2015

**Le livre est enfin disponible !...**

Les traductions en anglais et en espagnol sont en cours.

# Biographie

## > L'auteur : Philippe Germain



La vie de Philippe Germain est un mélange de voyage, d'art, de pédagogie et de communication.

Dans le privé, ses passions l'ont amené à exposer plusieurs fois ses peintures d'un style résolument moderne.

Vient également la photographie, art dans lequel il s'exprime principalement par ses instantanés de scènes de rue dans un style très humaniste.

Enfin, son amour des voyages lui a permis de découvrir de nombreux pays, essentiellement en Asie.

Professionnellement, c'est autour des métiers des arts graphiques qu'il a tour à tour exercé comme graphiste, infographiste, puis formateur de graphistes à la maîtrise de l'outil informatique.

Il a ensuite dirigé plusieurs studios de création et a été directeur de studio d'une importante agence de communication internationale.

Enfin, après avoir dirigé une agence de communication spécialisée dans les médias numériques, il se consacre depuis 2 ans à un projet qui lui tient particulièrement à cœur, à savoir : l'art du dressage en gastronomie à la portée de tout un chacun.

Après avoir développé ce concept sur les principaux réseaux sociaux existants (plus de 30000 membres), il met en place le site de Visions Gourmandes ([visionsgourmandes.com](http://visionsgourmandes.com)) qui présente les œuvres culinaires d'une soixantaine de Chefs sélectionnés parmi les plus créatifs du monde.

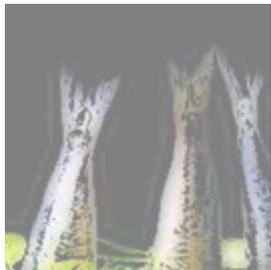
Aujourd'hui, Philippe Germain lance un livre qui se veut être un ouvrage de référence sur ce qui fait l'art du dressage.

Il a créé pour cette occasion une soixantaine d'œuvres culinaires pour illustrer son propos.

Ce livre en français, édité à compte d'auteur, est destiné à être traduit en anglais et en espagnol pour répondre à une attente internationale en la matière.

# Témoignages

## > Quelques Chefs parlent de Visions Gourmandes



C'est un site de qualité dans lequel on retrouve les plus grands, très lisible et intelligent, comme cette rubrique "album thématique". Je trouve le site objectivement très réussi, je le visite de temps en temps afin de voir les nouvelles créations, mais plus que le site, la page Facebook attire plus mon attention car elle est plus facile d'accès, les publications s'affichant dans le fil d'actualité.

Chef Grégoire Berger - Dubaï - (Extrait de son interview)



Un site formidable avec des Chefs de grand talent ! Bravo ! Vous faites un excellent travail, en montrant l'art de la mise en plat !

Chef Antonio Bachour - (Extrait de son interview)



En surfant sur internet, il y a environ deux mois, j'ai trouvé une photographie de l'une de mes présentations sur la page Facebook de Visions Gourmandes, créée par M. Philippe Germain avant qu'il ne commence son site. Ça m'a rendu très heureux parce que quelqu'un avait partagé cette photographie, et elle avait reçu de nombreux commentaires positifs et de nombreux "J'aime". Après cela, j'ai contacté M. Germain pour discuter d'une collaboration, et alors il m'a introduit dans son site récemment créé, le site Visions Gourmandes, et m'a offert une galerie personnelle fantastique !

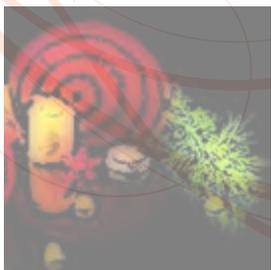
Je trouve le site Visionsgourmandes.com très intéressant; les photographies et le dressage des plats sont vraiment magnifiques, je me sens très inspiré par ce site. Dans Visionsgourmandes.com, vous pouvez trouver un Chef normal comme moi, mais aussi de grands Chefs comme Chef Joan Roca et Chef René Redzepi, tout étant en relation avec cet art et l'expression d'une superbe préparation et présentation des plats.

C'est déjà un site très complet; une idée pour l'améliorer serait de rajouter une section avec des astuces, comment faire pour prendre des photos de nourriture, un certain tutoriel sur les lumières, le bon objectif, l'exposition correcte... Le rêve serait aussi une traduction du site en italien.

Chef Mattia Stroppa - (Extrait de son interview)

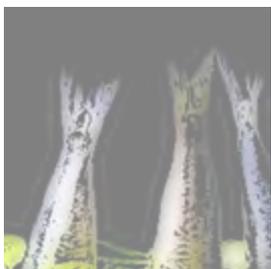
Maintenant que je vous connais et j'ai découvert le site Web, oui j'irai. C'est une plate-forme inspirante pour les gourmets du monde entier. Je pense qu'il est assez complexe et complet tel qu'il est et c'est merveilleux de voir comment vous parvenez à saisir les dernières évolutions gastronomiques dans le monde.

Chef Gert de Mengeleer - (Extrait de son interview)



Je viens de découvrir votre site et j'ai été favorablement impressionné ! Je verrais bien une rubrique hebdomadaire, écrite par des chefs ou des journalistes qui se relaieraient pour parler de tous les événements liés à la gastronomie qui se tiennent à travers le monde, les tendances, les idées.

Chef Meir Adoni - Israël - (Extrait de son interview)



C'est un très beau site. Je suivais déjà la page Facebook. Je suis très content que Philippe Germain m'ait proposé de participer à cette aventure. Le choix des photos et des chefs est juste excellent. J'y vais le plus souvent possible pour observer la création visuelle dans le monde.

Chef Gérard Boscher - France - (Extrait de son interview)

J'ai trouvé le site très intéressant et très bien exécuté, il est fluide, on s'y retrouve bien. J'aime les galeries de photos de chefs, les références de bonnes tables, et le blog aussi. Pour moi il est parfait comme il est, et si en plus vous ajoutez notre interview...

Chef Ruben Cabrera - Espagne - (Extrait de son interview)



Je suivais le groupe sur Facebook avant d'être contacté par Philippe Germain qui souhaitait savoir si je voulais faire partie de l'aventure Visions Gourmandes. Bien naturellement, j'ai accepté sans me poser de questions.

Chef Julien Diaz - Corse - (Extrait de son interview)

Je pense que ce site est une aide pour élargir nos idées, nos valeurs, c'est un excellent moyen de communication.

C'est très certainement un excellent média de communication autour de l'art du dressage en matière d'art gastronomique et d'art photographique. Je m'en inspire beaucoup, j'y trouve des idées de dressage que je reprends ensuite. J'y viens assez souvent : une ou deux fois par semaine. Je verrais bien une rubrique de conseils donnés par le photographe Philippe Germain sur les techniques de dressage, de A à Z...

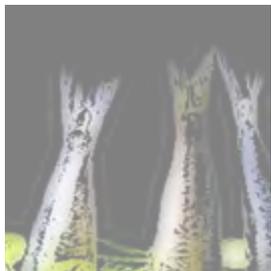
Chef Keiichi Hasimoto - Japon - (Extrait de son interview)



Cher Philippe, vos photos sont une torture à mes yeux car elles ne sont que des images et non des choses réelles que je pourrais déguster avec tous les sens. On ne sait lequel choisir et j'aimerais sincèrement y goûter... Bravo pour ce que vous faites partager. Tenez bon. Ne serait-ce que par les "like" que j'ai pu constater sur ce que vous faites... Bravo encore.

Mickaël PAUL - Manager and co-founder de franceofgastronomy .com

# Liens utiles



## > Liens utiles

Le site officiel...

Nous vous invitons à préférer le site officiel pour accéder à l'ensemble de notre actualité concernant l'art de dresser une assiette comme un chef !

[visionsgourmandes.com](http://visionsgourmandes.com)



## > Coordonnées

Philippe Germain  
Capitainerie du Port  
34250 Palavas - France

00 (33) 6.81.24.36.01

[germainphil@visionsgourmandes.com](mailto:germainphil@visionsgourmandes.com)  
[germainphil@hotmail.com](mailto:germainphil@hotmail.com)

## > Les réseaux sociaux

Visions Gourmandes est présent sur les principaux réseaux sociaux.

[facebook.com/visionsgourmandes](https://facebook.com/visionsgourmandes)



[plus.google.com/+PhilippeGermainVisionsGourmandes](https://plus.google.com/+PhilippeGermainVisionsGourmandes)



[instagram.com/visionsgourmandes](https://instagram.com/visionsgourmandes)



[twitter.com/germainphil](https://twitter.com/germainphil)



L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain

# *Visions gourmandes*



Philippe Germain Editions

*Drôle d'histoire que celle de la naissance de ce livre !*

*Alors qu'un jour je suis invité à un concours culinaire regroupant quelques Chefs, voilà qu'au fur et à mesure de la présentation de leurs plats, je me pique au jeu d'imaginer comment j'aurais présenté mes assiettes si j'avais participé. Le lendemain, après plusieurs recherches infructueuses sur l'existence d'un ouvrage de référence sur l'art de dresser et présenter une assiette, l'idée est née de la rédaction de cet ouvrage. Comment allier création culinaire et création graphique.*

*J'espère que vous trouverez dans ces pages, l'envie de vous dépasser encore pour transcender vos réalisations.*



[www.visionsgourmandes.com](http://www.visionsgourmandes.com)

34,90 euros ttc prix France  
ISBN: 979-10-94742-00-6













