

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

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Sommaire

- 3** > Communiqué de Presse
- 4** > Préambule
- 5** > Préface des Frères Pourcel
- 6** > Concept du livre
- 7** > Contenu du livre
- 9** > Descriptif technique
- 10** > Historique de VG
- 11** > Biographie de Philippe Germain
- 12** > Interview de Philippe Germain
- 17** > Témoignages
- 19** > Liens utiles
- 20** > Visuels - Photos

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



L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

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 régaler 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.

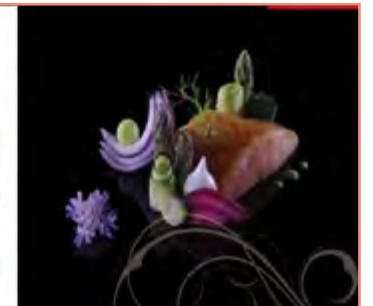
7



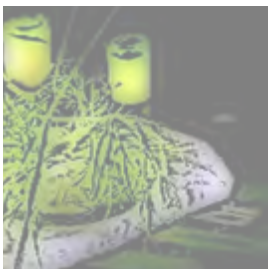
> Une soixantaine de créations culinaires originales



> 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) qui présente les œuvres culinaires d'une soixantaine de Chefs sélectionnés parmi les plus créatifs du monde.

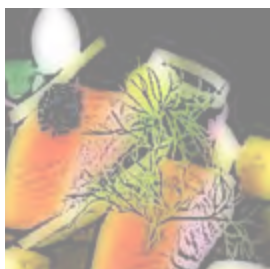
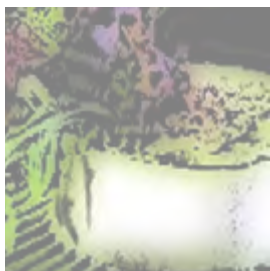
Aujourd'hui, Philippe Germain lance un livre qui se veut être un ouvrage de référence sur ce qui fait l'art du dressage.

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.



Interview de l'auteur



> Un regard observateur du monde qui nous entoure...

Une interview réalisée par Margaux Cintrano (journaliste à Madrid)

Il a souvent été dit, que "nous mangeons avec nos yeux d'abord" et alors que la qualité des produits, des textures, des couleurs de saison, contraste, l'élévation, le placement, les améliorations et les aliments alliant des saveurs sont les clés de la réussite, la beauté exquise des présentations et les produits fournis sont en cours d'exécution en parallèle à la première place.

Le Chef exécutif français Sébastien Lepinoy, au Restaurant L'Atelier de Joël Robuchon, à The Landmark, a déclaré que, il y a vingt ans, la présentation française était littéralement inexistante. Si vous commandiez un Coq au Vin à L'Atelier de Joël Robuchon, le style français du dressage était d'habiller l'assiette en plaçant les ingrédients côte à côte, leur mise en place dans un ordre de légumes et de féculents, à côté de la viande ou du poisson et l'élément principal de la recette, empilés sur un lit de pommes de terre. Il nous dit ensuite que les placements des ingrédients dans l'ordre des aiguilles d'une montre à 10h, 14h00 et 18h00 ont été mis en œuvre avec des emporte-pièces, moules, pinceaux, liquide paillettes, des motifs sur les frontières, les améliorations de garnir et des piles d'élévation, d'or et d'argent des feuilles, des fleurs comestibles, parmi certains des méthodes et outils et gadgets utilisés culinaires.

L'approche du dressage à l'assiette a considérablement changé et la pression des concours et récompenses a poussé les chefs français à mettre en œuvre leurs compétences artistiques de conception et de surveiller les réactions de leurs clients. Le Chef de Lepinoy a révélé que "l'art du dressage de l'assiette fait toute la différence".

À la hausse, de plus en plus de chefs ont fusionné les techniques françaises et japonaises en matière de dressages, en mettant l'accent sur la présentation comme facteur clé.

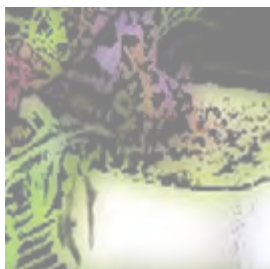
Dans cet esprit, je vais présenter une interview très fascinante avec Philippe Germain, l'un des meilleurs photographes en la matière.

Photographe extraordinairement surprenant et charismatique, Philippe Germain, était venu à mon attention avec ses œuvres photographiques, avec son bon sens, talent magistral pour présenter le dressage des l'assiettes de chefs, par le biais d'un chef ami français, le Chef Julien Diaz, que j'ai interviewé mai 2013.

Aujourd'hui, ce photographe international assiste les chefs français bien connus et les chefs de tous les coins du globe avec son expertise dans la conception et le dressage d'assiettes, et ses visions avant-gardistes photographiques et graphiques du plat gourmand.

Il y a environ une demi-douzaine de mots pour décrire quelqu'un qui va au-delà du connu à changer les choses et d'introduire quelque chose de nouveau dans la langue (anglaise) : innovateur, découvreur, inventeur, créateur, rénovateur et réformateur. Chacun d'entre eux pourraient être parfaitement appliqué au photographe Philippe Germain.

.../...



> Face à face.....

Interview avec le Photographe Philippe Germain

Margaux

Vous m'avez brièvement dit que vous vous embarquiez sur un nouveau chapitre dans votre carrière. Pourriez-vous nous en dire plus à ce sujet ?

Philippe Germain

Effectivement, il y a un an m'est venue l'idée du concept de Visions Gourmandes.

A l'occasion de ma présence en tant que membre du jury d'un concours de Chef, j'ai réalisé que la part accordée à la présentation d'une assiette méritait d'être développée davantage. J'ai donc décidé de mettre en œuvre quelques moyens pour permettre à tout le monde d'accéder à quelques outils dans ce sens. Ça commence par la présence de Visions Gourmandes sur les réseaux sociaux. La seconde phase concerne la mise au point d'un website dédié à cette discipline.

Donc depuis plusieurs mois, le projet de Visions Gourmandes me tient à cœur et occupe beaucoup de mon temps.

Margaux

Ce qui a motivé ou inspiré votre intérêt profond pour la photographie

Philippe Germain

Jeune, je me suis souvent amusé à faire de la photo avec un appareil argentique...

Par la suite, j'ai beaucoup travaillé dans les métiers de la communication (direction studio) où les arts graphiques et la photographie étaient très présents. Mais c'est quand je me suis mis à voyager que j'ai découvert le vrai plaisir de saisir des moments magiques, dans la rue, avec un appareil numérique.

Margaux

La plupart des chefs de la direction de travail, n'ont pas le temps d'habiller les assiettes, êtes-vous en leur montrant comment faire, ou leur enseignant (coaching) comment faire cela ?

Philippe Germain

Dans les très grands restaurants, une très grande attention est portée au dressage de l'assiette...

Pour le reste, il s'agit quelquefois d'un manque de temps en cuisine, mais je crois que l'attention apportée au dressage des assiettes est avant tout un état d'esprit.

Avec très peu de moyens et de temps, vous pouvez réaliser de belles assiettes. Il suffit de suivre quelques règles très simples.

Le dernier point concerne la créativité et les sources d'inspirations...

Et c'est là que Visions Gourmandes peut amener un outil complémentaire aux amateurs de belles présentations.

En s'enrichissant au fil du temps, Le website apportera de plus en plus de moyens et d'outils d'aide à la réalisation de belles assiettes.

Margaux

Les saisons, les produits, les arômes, l'ambiance, les couleurs, le restaurant, ce qui vous inspire ?

Philippe Germain

A vrai dire, ce qui m'inspire, c'est ce qu'inspire la vue de l'assiette. Bien sûr qu'il faut travailler avec ces éléments, mais ce qui m'intéresse avant tout est l'aspect final de l'assiette, quelques soient les produits, arômes, couleurs ou style de cuisine..



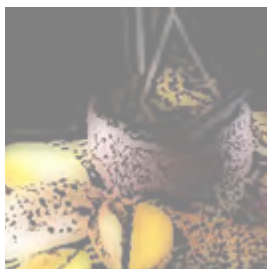
Margaux

Malheureusement, la plupart des photos qu'on voit affichées sur internet (sur Facebook par exemple) sont prises avec un téléphone portable et, comme vous le savez bien, la qualité des photos n'est pas la meilleure.

Philippe Germain

Bien sûr, il est dommage que la plupart des photos d'assiettes qu'on peut voir soient de piètre qualité. Mais tout le monde ne peut pas connaître les bases de la photo. Heureusement, les téléphones portables sont de plus en plus sophistiqués et performants, et la qualité des prises de vue s'améliore de plus en plus.

Un petit tuyau en passant : les 2 premiers points importants pour réussir une photo sont d'avoir l'assiette bien éclairée et ensuite de faire attention à ne pas bouger l'appareil en prenant la photo.



Margaux

Dites-moi, à propos de vos voyages les plus remarquables/mémorables... J'ai vu certaines de vos belles photos prises en Asie, par exemple. Avez-vous un voyage de rêve concernant l'art du dressage ?

Philippe Germain

Même si en France, pays de la gastronomie, on trouve la plupart des très grands Chefs qui font d'excellentes présentations, il y a aussi un pays qui est très présent dans le domaine artistique culinaire, c'est le Japon.

Les asiatiques aiment regarder avant de manger et les japonais sont passés maîtres dans l'art de présenter de belles assiettes. J'aimerais vraiment y faire un tour ! ;). Vous m'invitez à y aller ? LOL



Margaux

Avez-vous un style de photos que vous préférez ?

Philippe Germain

Le domaine de la photo où je me régale le plus, c'est la photo de rue.

C'est dans la rue que je retrouve la plus grande richesse de situations et d'expressions à mettre sur la pellicule.

Quand l'occasion se présentera, je vous ferai une exposition de photos sur le sujet.

Dans la photo culinaire, j'aime travailler sans les frontières de l'assiette, sur fond noir avec le reflet que peut offrir un plateau de verre.

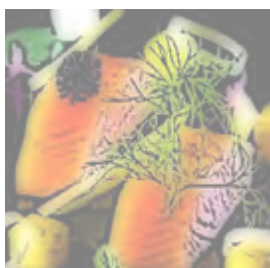
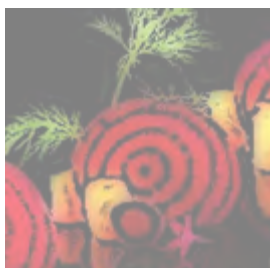


Margaux

Puisque vous avez créé le concept de Visions Gourmandes, pourquoi ne pas aider les amateurs de belles présentations par d'autres moyens ? Vous pourriez faire du coaching, ou mettre au point des outils d'aides à la réalisation de dressages professionnels

Philippe Germain

C'est une excellente question... J'y réfléchis depuis longtemps et je travaille actuellement sur un projet dans ce sens. Vous en aurez la surprise d'ici quelques temps. Mystère et patience !!! LOL



Margaux

De mon point de vue ou l'opinion, vos photos montrent un grand talent artistique. Dites-nous, qu'est-ce que vous demandez lors de la préparation d'une assiette avant une prise de vue ? Y a-t-il une formule unique que vous suggérez... Que vous recommandez ?

Philippe Germain

Les seules règles qui s'appliquent à la photo sont celles qui rendent l'assiette belle et appétissante.

Sans refaire un cours, je surveille surtout le respect de quelques règles essentielles de composition, d'options de mise en valeur (couleurs, textures, volumes...), et de réussite de la photo (éclairages, ombres, reliefs...)

En matière de prise de vue de l'assiette, on est plus proche du stylisme culinaire (techniques de maquillage et de mise en valeur du plat pour prendre une photo) que du dressage réel en vue de servir l'assiette à un client.

Pour autant, l'assiette photographiée doit être au plus près de ce que sera l'assiette présentée à un convive.

Enfin, je reste vigilant sur ce qui fera une bonne photo, à savoir : une photo lisible, une photo qui « claque » (couleurs, lumières, contrastes...), une photo « gourmande » qu'on déguste d'abord avec les yeux.

Margaux

Que faites-vous pour changer de votre métier ? Du sport, marcher sur la plage, de la gym, yoga...

Philippe Germain

Ai-je oublié de dire que la photo est pour moi une passion ?... ;)

Alors ce que je préfère faire pour de décontracter ou me changer, c'est faire de la photo... Mais dans la rue, en ville, là où il y a du monde, en me promenant, en regardant les gens, en surveillant les situations. A ce moment là, je transforme mon œil et je vois le monde différemment... Et je me régale !

Margaux

Est-ce qu'il y a des choses que vous n'aimez pas faire en photo ?

Philippe Germain

Comme je l'ai déjà dit, j'adore la photo de rue car elle est naturelle, rapide, intuitive et le résultat est immédiat ! Ou la photo est bonne, ou elle n'est pas bonne.

Par opposition, la photo de studio est compliquée, longue, fastidieuse. Elle nécessite du matériel sophistiqué, de longues heures de post-production, et des résultats qui sont avant tout techniques. Alors j'attends l'invention de l'appareil photo magique qui réussirait la photo du premier coup ! lol

A l'inverse, réussir une photo culinaire nécessite énormément d'ingéniosité pour contourner tous les problèmes techniques qui se présentent, et c'est un défi permanent qui amène bien des satisfactions quand la solution est trouvée.

Margaux

Comment pensez-vous que vous avez changé personnellement puisque vous êtes passé de votre carrière dans les médias et la publicité pour devenir l'œil du public un photographe et auteur ?

Philippe Germain

Je me demande si j'ai vraiment changé d'occupation professionnelle !

A vrai dire, je retrouve dans le projet de « Visions Gourmandes », toutes les compétences nécessaires aux métiers de la communication. Je n'ai donc pas l'impression d'un virage dans ma carrière, si ce n'est que le projet de Visions Gourmandes est personnel et sans enjeux stratégiques ou financiers



Margaux
Quels photographes admirez-vous le plus et pourquoi

Philippe Germain
Il n'y a pas de photographes que j'admire particulièrement.
Je peux aimer tel ou tel photographe pour telle ou telle photo. Mais pas de mentor que je pourrais admirer.



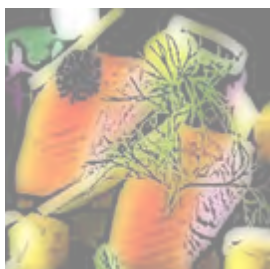
Margaux
Avec quels Chefs aimeriez-vous travailler et pourquoi ?

Philippe Germain
Je suis très loin de connaître l'ensemble de l'œuvre des Chefs qui existent de par le monde.
Cependant, j'en découvre chaque jour davantage, et j'espère petit à petit avoir une vision plus objective des Chefs pour qui la créativité est importante.
Beaucoup de styles et de personnalités différentes se retrouvent dans des réalisations que je peux voir.
Je pourrais bien sûr citer quelques Chefs dont j'admire les réalisations, mais il y en a tellement...



Margaux
Quelles sont vos villes favorites

Philippe Germain
Paris, Bangkok... Parce que ce sont des villes riches culturellement et humainement, et où des surprises vous attendent à tous les coins de rue.



Margaux
Thank you very much. Merci beaucoup pour le partage, Philippe

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 !

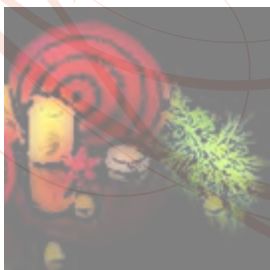
Je trouve le site Visionsgourmandes.com très intéressant; les photographies et le dressage des plats sont vraiment magnifiques, je me sens très inspiré par ce site. Dans Visionsgourmandes.com, vous pouvez trouver un Chef normal comme moi, mais aussi de grands Chefs comme Chef Joan Roca et Chef René Redzepi, 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 Mengeler - (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



> Coordonnées

Philippe Germain
Capitainerie du Port
34250 Palavas - France

00 (33) 6.81.24.36.01

germainphil@visionsgourmandes.com
germainphil@hotmail.com

> Les réseaux sociaux

Visions Gourmandes est présent sur les principaux réseaux sociaux.

facebook.com/visionsgourmandes



plus.google.com/+PhilippeGermainVisionsGourmandes



instagram.com/visionsgourmandes



twitter.com/germainphil



L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes

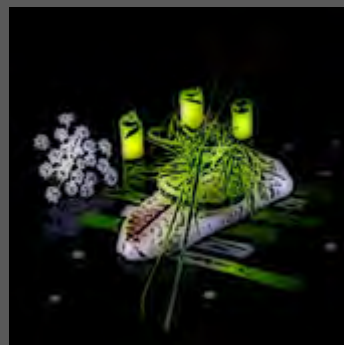
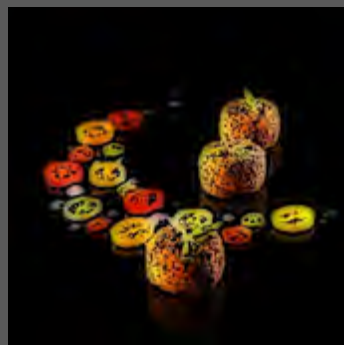


Philippe Germain Editions

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

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













