

## Communiqué de presse

Livre de cuisine du mois de septembre:

### **"Le saucier d'Escoffier" de Romeo Brodmann**

**L'«Institut für Lebens- und Kochkunst» de Leipzig a élu «Le saucier d'Escoffier» de Romeo Brodmann Livre de cuisine du mois de septembre. Rien que dans le secteur germanophone, plus de 10 000 livres ayant pour thème manger et boire paraissent chaque année. Le livre de Brodmann, qui est sorti en décembre 2010, compte ainsi parmi les douze meilleurs de l'année.**

Frank Brunner, juré justifie son choix comme suit : «Tout bon restaurant emploie un saucier. Or, nous préférons souvent utiliser cet oreiller de paresse que sont les sauces en berlingot prêtes à l'emploi, et avons oublié cette sage tradition de l'art culinaire : pour une bonne viande, il faut une bonne sauce. En réalité, il existe une mer de sauces délicieuses. Nous expliquant tout depuis le début et pas à pas, Romeo Brodmann, en capitaine intelligent, nous guide dans ce voyage de découvertes et nous amène jusqu'à une île. C'est sur cette île qu'il fait renaître les recettes d'Escoffier.»

Les sauces sont la colonne vertébrale de la cuisine française. Elles ont la tâche principale d'accompagner, de souligner et de renforcer le goût propre et la spécificité des plats. Ce n'est qu'en considérant la largeur totale de la «vieille» base, que l'on peut comparer et s'apercevoir à quel point la cuisine d'aujourd'hui a perdu de sa variété d'autrefois.

Cette œuvre, qui compte 280 pages, n'a pas la prétention explicite d'être créative. Il faut considérer «Le saucier d'Escoffier» comme une fenêtre avec vue sur une époque, à laquelle tous les développements de la cuisine française étaient réunis en une référence de base obligatoire. C'est à la fois une incitation à réfléchir et un ouvrage de référence, qui s'adresse au cuisinier professionnel aussi bien qu'au laïc intéressé.

L'auteur, Romeo Brodmann est cuisinier diplômé et restaurateur-hôtelier, dipl. féd. de l'Ecole hôtelière de Zurich. Depuis 2007, il est membre de la direction de GastroSuisse et directeur des éditions GastroJournal/édition gastronomique.

Le livre est disponible sur [www.editiongastronomique.ch](http://www.editiongastronomique.ch) et dans toutes les librairies.

Pour tout renseignement : GastroSuisse, Marketing et communication, tél. 044 377 53 53

Zurich, le 30 août 2011