



Dans les cuisines de René Redzepi au NOMA

Un coffret double DVD culinaire sur le chef René Redzepi qui a révolutionné la cuisine dans le restaurant Noma, sortira le 5 décembre 2017.

RENÉ REDZEPI, LE GÉNIE DERRIÈRE LE RESTAURANT NOMA présente l'homme, sa carrière et le concept de sa cuisine. NOMA AU JAPON montre, le temps d'une course folle contre la montre pour réinventer une carte au bout du monde, que le chef ne serait rien sans sa brigade.

Une belle introduction au monde de la cuisine qui saura parler aux initiés comme aux simples curieux.



René Redzepi, Noma, le double DVD culinaire

Le double DVD culinaire présente le chef René Redzepi sous différentes facettes.

RENÉ REDZEPI, LE GÉNIE DERRIÈRE LE RESTAURANT NOMA, un documentaire de Pierre Deschamps (2015)

Avec génie, René Redzepi joue avec la nature sauvage et traduit un monde comestible oublié dans une langue culinaire que nous comprenons tous. Boudé par ses pairs à ses débuts, René Redzepi a su se faire une place dans le monde de la gastronomie et mener NOMA au titre de meilleur restaurant du monde. RENÉ REDZEPI, LE GÉNIE DERRIÈRE LE RESTAURANT NOMA est un voyage créatif dans l'esprit unique de l'un des plus grands chefs du monde.

NOMA AU JAPON : (RÉ)INVENTER LE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE, un documentaire de Maurice Dekkers (2016)

Janvier 2015. Le NOMA vient de recevoir pour la 4ème fois le titre de meilleur restaurant du monde. Le chef, René Redzepi, décide de fermer son restaurant de Copenhague pour ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo, au Japon. Le but : proposer un menu exceptionnel de quatorze plats spécialement conçus pour l'occasion. René Redzepi et sa brigade ont six semaines pour créer de toutes pièces un menu unique et novateur en harmonie avec la culture japonaise, avec des produits et des saveurs qu'ils ne connaissent pas. Une course contre la montre s'engage.