



Livre Best Of - ERIC PRAS

Best-of, un ouvrage publié aux éditions Alain Ducasse, qui présente les meilleures recettes d'ERIC PRAS en 10 recettes, illustrées pas à pas avec conseils et astuces. Sortie le 20 octobre 2016. Prix 14€



A 15 ans, **Eric PRAS** effectue son apprentissage dans le cadre du CAP à Renaison à l'hôtel Central pour enchaîner les bonnes adresses dès 1989 : **Maison Troisgros** à Roanne, chez **Bernard Loiseau** à Saulieu puis aux côtés de **Pierre**

Gagnaire à Saint- Etienne, **Antoine Westermann** à Strasbourg, **Restaurant La Belle Otéro** à Cannes, autant de personnalités et d'institutions de la gastronomie française auprès desquelles il a pu se forger sa propre personnalité...

Le 1er mars 2008, à 36 ans, Eric Pras décide de quitter Saint-Bonnet-le-Froid et **Régis Marcon** où il officiait depuis 2005 en tant que Chef de Cuisine, pour **Chagny et Jacques Lameloise**. Un choix réfléchi qui marque pour l'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 une étape importante.

A un Jacques Lameloise martelant comme une profession de foi que «notre métier c'est la générosité » et que « rien n'est plus difficile que la simplicité», Eric Pras avoue sans fausse note son ambition : «Continuer l'histoire de la maison et maintenir le niveau d'excellence actuel».

En d'autres termes, fidèle à l'esprit d'un lieu où s'accordent harmonieusement tradition et modernité, Jacques Lameloise engage véritablement sa succession en la personne d'Eric Pras, une rencontre des envies au moment opportun.

Eric Pras s'affirme dans une cuisine toujours respectueuse du produit. Entrez dans l'univers d'Éric Pras, chef au CV en or massif, qui propose une cuisine respectueuse du produit entre tradition et modernité. 10 plats d'un grand chef triplement étoilé facilement réalisables grâce au pas à pas détaillé. Des associations de saveurs osées que vous aimerez reproduire : langoustine et pomme verte, escargot et réglisse ou encore homard bleu et pain d'épice.