



Livre Best Of - JEAN COUSSEAU

Best-of, un ouvrage publié aux éditions Alain Ducasse, qui présente les meilleures recettes de JEAN COUSSEAU en 10 recettes, illustrées pas à pas avec conseils et astuces. Sortie le 13 octobre 2016. Prix 14€



Jean Coussau est né en 1949 à Herm, petit village landais où ses grands-parents tenaient une auberge, bar, épicerie, lieu de vie. Dès 1952, ses parents, Jeanne et Bernard, s'établissent à 7km de là, à Magescq. Il passe trois ans à l'école

hôtelière de Toulouse avec son ami **Alain Dutournier**, puis fait ses gammes auprès de **Pierre Laporte** à Biarritz, au **Plaza Athénée à Paris, et chez Lucas Carton**.

Après un séjour à Madrid, il revient à Magescq pour travailler en duo avec son père pendant quinze ans. Reprendre la maison familiale devient alors une évidence. Il assure la succession, sans rupture, des deux étoiles Michelin acquises en 1971, en modifiant progressivement la manière de cuisiner, allégeant sauces et présentations mais en restant toujours exigeant sur la qualité du produit. Un compromis entre le foie gras de canard chaud aux raisins et une cuisine d'aujourd'hui, généreuse et inventive. Soucieux de transmettre ce qu'il a eu la chance de recevoir et, attaché à la transmission du savoir familial, un nouveau duo se forme avec une de ses nièces, Clémentine.

Sa maison rassemble, mais aussi ressemble à toutes ses passions, avec une priorité pour ses Landes natales : sa culture, son patrimoine et ses traditions. Curieux des autres, attiré par les artistes et artisans locaux, il trouve ici, toutes les raisons d'une belle qualité de vie qu'il aime partager.

Partez à la découverte de la haute gastronomie landaise à travers les 10 recettes emblématiques de Jean coussau.

Grâce à de véritables cours en pas à pas illustrés, apprenez à maîtriser les gestes et les techniques du grand chef qui vous livre tous ses conseils et astuces pour réussir à la perfection ses 10 meilleures recettes. Des asperges des sables des Landes au Poulet jaune de Saint-Sever en passant par le foie gras de canard chaud aux raisins ou les huîtres Gillardeau, découvrez les plats signature du chef du Relais de la Poste, qui concocte avec talent et gourmandise une cuisine directement issue du terroir landais, riche en produits d'exception.