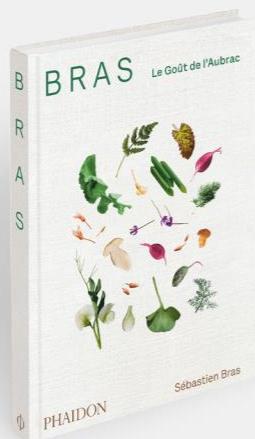


Bras : Le Goût de l'Aubrac

Sébastien Bras



L'histoire de l'un des restaurants les plus influents au monde et d'une famille d'exception

Avec ce premier ouvrage très attendu, *Bras : Le Goût de l'Aubrac*, le chef Sébastien Bras dévoile l'histoire du restaurant Le Suquet et de sa famille, qui marque la gastronomie française de son empreinte depuis trois générations. À travers archives personnelles, photographies de l'Aubrac en toute saison et quarante recettes emblématiques, *Bras : Le Goût de l'Aubrac* propose une plongée unique dans l'univers du chef.

Sébastien Bras, fils du célèbre chef Michel Bras, raconte pour la première fois son extraordinaire histoire, familiale et personnelle. En 1978, son père hérite du petit restaurant de sa mère dans le village de Laguiole, au nord de l'Aveyron. En 1992, Michel Bras ouvre Le Suquet, qui offre des vues imprenables sur le plateau de l'Aubrac. Très vite, il porte le restaurant à un niveau d'excellence et de reconnaissance inégalés, avec trois étoiles au *Guide Michelin*. Il invente des plats devenus iconiques comme le Coulant au chocolat, ou le Gargouillou de jeunes légumes, un hommage à la nature, qui rassemble une soixantaine de légumes, d'herbes, de feuilles et de fleurs.

C'est donc à Laguiole que son fils Sébastien a grandi et a élu domicile. Après avoir voyagé et s'être formé auprès de son père et d'autres grands chefs comme Pierre Gagnaire et Michel Guérard, Sébastien a repris les rênes du Suquet en 2009. Il y a créé ses propres plats signatures, dont un dessert, la Gaufrette de pomme de terre croustillante, crème au beurre noisette et caramel fondant ou sa version croustillante et équilibrée de la *street food*, le Miwam, qui figurent dans le livre aux côtés des recettes incontournables de sa famille. Les créations de Sébastien Bras s'inspirent de ses voyages en Afrique du Nord, en Amérique du Sud et en Asie, souvent dans des régions désertiques, d'où il rapporte des épices et des saveurs qu'il associe aux plantes de l'Aubrac.

Bras : Le Goût de l'Aubrac dévoile ce qui fait l'essence de la maison Bras, notamment la volonté de mettre en avant des plats centrés sur le végétal.

Contact :
E-mail :

Sophie Ribault | Woki Toki
sophie.ribault@woktokiparis.com

Titre :	<i>Bras : Le Goût de l'Aubrac</i>
Auteur :	Sébastien Bras
Parution :	6 octobre 2022
Prix :	49,95 €
Reliure :	Relié
Pagination :	272 pages
Illustrations :	130 couleur et nb
Format :	214 x 290 mm
ISBN :	978 1 83866 275 2

À PROPOS DES AUTEURS

Formé par son père, le légendaire Michel Bras, et d'autres grands chefs comme Pierre Gagnaire et Michel Guérard, Sébastien Bras a repris le restaurant familial Le Suquet, à Laguiole, en 2009. Sa cuisine, spontanée et vivante, est façonnée par ses voyages et le terroir de l'Aubrac. Au-delà du Suquet, la créativité de Michel et Sébastien Bras s'exprime également à Paris, à La Halle aux grains, leur restaurant situé au cœur de la Bourse de Commerce – Pinault Collection.

Pierre Carrey est journaliste spécialisé dans la gastronomie, l'alimentation et le sport. Il a travaillé pendant plus de dix ans pour *Libération* et enseigne le journalisme.



Bras : Le Goût de l'Aubrac

Sébastien Bras



Au cœur de la pratique culinaire familiale, on trouve la cueillette de plantes sauvages et le potager du restaurant où sont cultivées plus de deux cents variétés de plantes -- toutes sortes de pousses, tiges, racines, légumes et arbres fruitiers. Au-delà de l'aspect culinaire, Sébastien Bras exprime également à quel point l'humain est au cœur de sa philosophie et de son travail, veillant au bien-être du personnel au quotidien et valorisant l'esprit d'équipe.

L'ouvrage retrace également les moments clé de l'histoire de la famille Bras. En 2017, Sébastien Bras a sidéré le monde de la gastronomie en rendant les trois étoiles Michelin détenues par le restaurant depuis près de vingt ans, un geste radical pour protéger sa liberté de création et son mode de vie. Aujourd'hui, père et fils expriment également leur créativité à Paris dans leur restaurant La Halle aux grains, au cœur de la Bourse de Commerce – Pinault Collection.

À travers des recettes inédites et des photographies réalisées spécialement pour l'ouvrage par les photographes Anne-Claire Héraud et Benjamin Schmuck, Sébastien Bras nous raconte l'histoire d'une famille d'exception dans laquelle la cuisine se transmet de génération en génération et se réinvente en permanence. Façonnée par le terroir de son Aubrac natal, la cuisine de Bras est reconnue comme l'une des plus influentes au monde, notamment pour avoir élevé le végétal au rang d'œuvre d'art. Rythmé par les saisons à l'image de la vie du restaurant et organisé par couleurs (blanc, vert, jaune et rouge), *Bras : Le Goût de l'Aubrac* raconte la fascinante histoire d'une famille de chefs à la renommée internationale.



À PROPOS DE PHAIDON

Depuis 1923, Phaidon a publié plus de 1 500 titres qui mettent en lumière le travail créatif de personnalités qui innovent dans les domaines de l'art, de l'architecture, du design, de la photographie, des voyages, de la cuisine et des livres pour enfants.

COMMENT COLLABORER AVEC PHAIDON SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Nous pouvons vous fournir des visuels du livre (intérieur et couverture), du contenu éditorial et des entretiens.

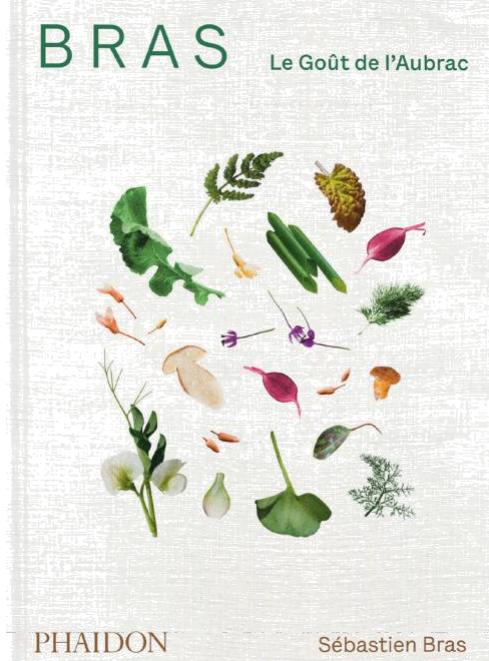
N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir des services de presse ou organiser un concours.

PHAIDON

Instagram : @Phaidonpress

Twitter : @Phaidon

Facebook : @Phaidoncom



PHAIDON

Sébastien Bras

Bras : Le Goût de l'Aubrac

Sébastien Bras

