COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Cuisine Végétale de Référence, Éditions BPI : le livre de 1000 pages qui manquait aux chefs pour appréhender la cuisine végétale et son infinie palette de saveurs

Les Éditions BPI ont rassemblé des experts dans un ouvrage inédit et complet qui manquait aux chefs pour mettre au cœur des assiettes le végétal et son infinie palette de saveurs.

Nanterre, le 15 juin 2023 – Il a fallu plusieurs années à 5 auteurs experts reconnus pour présenter 200 produits et techniques de préparation, 200 préparations de base et 190 recettes au format de fiches techniques professionnelles.

Une offre préférentielle de souscription à 39 € TTC est disponible dès à présent et jusqu'au 31 juillet 2023 exclusivement sur le site dédié **cuisinevegetaledereference.fr**. Le livre sortira en librairie le 12 septembre 2023 au prix public de 49 € TTC.

Des auteurs experts du végétal et de la formation

La Cuisine Végétale de Référence est le fruit d'un travail collectif inédit et complémentaire :

- Frédéric Jaunault, M.O.F. Primeur, partage sa connaissance passionnée de l'univers végétal, du produit à l'assiette.

- Luc Fontaine et Jérôme Leniaud, respectivement directeur de l'Éducation à la Cuisine Végétale et Chef Exécutif chez Bonduelle, apportent leur longue expérience de l'accompagnement des chefs vers la cuisine végétale, aussi bien en restauration commerciale qu'en restauration collective ou dans les nouvelles dimensions du snacking et de la restauration nomade.

- Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut, forts d'une carrière d'enseignants-formateurs à l'Éducation nationale renforcent la dimension pédagogique du livre.

Plus de 200 produits, du plus classique au plus surprenant

Le végétal englobe avant tout une richesse de produits ouvrant pour toutes les saisons et tous les goûts une palette de saveurs et de textures à explorer et mettre en valeur. On trouvera ainsi par exemple :

- l'oignon doux des Cévennes, qui peut se préparer de l'entrée au dessert,
- le kiwano, un fruit originaire d'Afrique, qui a une chair proche de celle du concombre,
- les champignons, qui occupent une place à part dans le végétal.

Pour chaque produit, des techniques de préparation sont explicitées selon le principe « le bon produit, la bonne découpe, pour le bon usage ».

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

190 recettes gourmandes pour tous les Chefs en quête de réponses

Les chefs avouent volontiers manquer de techniques pour mettre en majesté le végétal, trop souvent présenté comme simple accompagnement dans l'assiette. Place à la créativité, l'important reste le goût et la gourmandise. Il faut que ce soit bon !

Joli cappuccino de butternut avec quelques oignons frits pour le croustillant en entrée, belle tranche de pâté en croûte toujours avec de la courge butternut grillée et une duxelles de champignons à l'ail noir pour suivre, ananas rôti façon Gérard Sallé en dessert, sont quelques propositions d'esprit bistrot. L'offre de restauration collective ou nomade n'est pas en reste : rouleau de printemps aux petits pois pimpé à la menthe et à la mangue – intéressante association fruit/légume –, poké bowl associant boulgour, lentille verte et patate douce rôtie au miel et aux épices, brownie aux haricots rouges au fondant inégalable.
La cuisine végétale est une source de plaisir, de curiosité et d'émotions.

Des milliers de gestes, techniques et produits en vidéos

Des QR Codes placés dans le livre renvoient vers plus de 200 vidéos. Frédéric Jaunault, M.O.F. Primeur, fait découvrir les secrets des fruits et légumes sous forme de masterclass. Les préparations de base (sauces, marinades, fermentations…) sont concentrées sur le produit et le geste. Les recettes donnent au végétal la première place en mettant en avant : cuissons, couleurs, goûts et créativité, avec plusieurs chefs et leurs différentes sensibilités.

1 000 pages de référentiel pour cette première étape

Pour transmettre au plus grand nombre les clés de l'alimentation de demain, les Éditions BPI, fortes de leurs 75 ans d'expérience dans la création de supports de référence pour la formation des chefs, proposent un référentiel complet, à la fois précurseur et innovant, respectant l'exigence des bases culinaires qui fait la précision de la cuisine française. Dès à présent, de nombreuses ressources complémentaires sont disponibles sur **bpi-campus.com**. Elles seront enrichies en continu par d'autres contributions et développements.

La Cuisine Végétale de Référence
Éditions BPI

Offre préférentielle de souscription au prix de 39 € TTC (prévente) jusqu'au 31 juillet 2023, exclusivement sur le site éditeur dédié :
www.cuisinevegetaledereference.fr

Auteurs :
Frédéric Jaunault, M.O.F Primeur,
Luc Fontaine, Jérôme Leniaud,
Jean-Michel Truchelut, Pierre-Paul Zeiher.

ISBN 978 285 708 9377
1008 pages – format 21 x 29,7 cm
Publication le 12 septembre 2023
Prix public TTC 49 €

À **propos des Éditions BPI – Best Practice Inside** : en activité depuis 1950, l'éditeur français de référence des ouvrages professionnels et de formation pour les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires propose un catalogue riche de plus de 100 titres incontournables, dont le best-seller *La Cuisine de Référence* et sa version anglaise *The French Chef Handbook*, ou encore *La Pâtisserie de Référence*, *La Sommellerie de Référence* et *Le Bar de Référence*. *www.editions-bpi.fr* BPI Campus propose également des vidéos d'apprentissage.