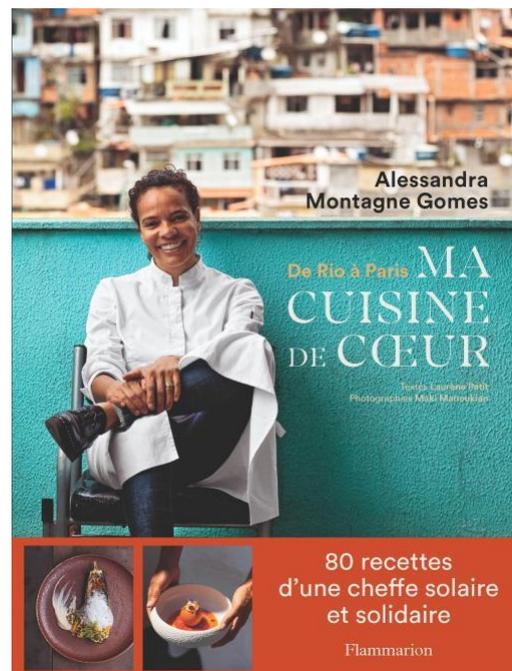


## “DE RIO À PARIS, MA CUISINE DE COEUR” Alessandra Montagne-Gomes publie son premier livre chez Flammarion

Alessandra Montagne-Gomes, cheffe brésilienne solaire et solidaire basée à Paris, publie son premier livre “De Rio à Paris, ma cuisine de coeur” le 8 mars aux éditions Flammarion. Elle y partage ses meilleures recettes gourmandes et engagées au travers d’un voyage entre la France et le Brésil.

### De Rio à Paris, ma cuisine de coeur

Dans ce premier ouvrage, Alessandra partage près de 80 recettes de sa cuisine engagée, vivante et sincère. Céréales légumes-racines/feuilles/fruits, poissons, viandes, sauces et condiments, desserts et même boissons se dévoilent au fil des pages, comme des allers-retours entre le Brésil, son pays d’origine, et la France, sa terre de cœur. On y trouve des recettes familiales et traditionnelles qu’elle affectionne, comme la feijoada, les pão de queijo ou les coxinhas (spécialités de la street food brésilienne), ou plus gastronomiques qu’elle cuisine dans ses adresses parisiennes Nosso, Tempero et Dana : risotto d’orge perlé aux orties, foccacia à la carotte, poitrine de porc croustillante... Ainsi que des plats réalisés à quatre mains avec d’anciens mentors comme William Ledeuil ou Romain Meder. En plus de ces recettes, la cheffe distille ses meilleures astuces anti-gaspi : la crème de pain, le vinaigre d’épluchures d’ananas, le bouillon de volaille ou le fumet de poisson...



Sous la plume de Laurène Petit et avec les photos de Maki Manoukian, les assiettes colorées de la cheffe offrent un véritable dépaysement au fil des pages.

***“C’est la cuisine qui a rempli le trou béant que mon passé m’avait laissé dans le cœur. J’ai pu commencer à panser mes blessures et à me nourrir d’amour. À m’accepter, à m’assumer.”***

### Une cheffe engagée pour la bonne cause

Le 12 février (et pendant un mois) sera lancée sur KissKissBankBank une campagne de financement participatif. 700 exemplaires du livre “De Rio à Paris, ma cuisine de coeur” y seront disponibles en précommande. Comme le gaspillage alimentaire est une cause qu’Alessandra défend au quotidien - et avec l’aide de Flammation- elle se fixe l’objectif de lever 25 000 € de fonds en 30 jours à destination du Refettorio Paris Madeleine (le restaurant solidaire où des centaines de repas sont préparés chaque jour, pour des personnes en situation de précarité). Livres dédicacés, cartes postales, cours de cuisine avec la cheffe ou repas pour 2 chez Nosso, sont autant de contributions possibles pour ceux qui souhaitent acheter le livre et soutenir le Refettorio.

## A propos de l'auteure

*Née au Brésil, Alessandra Montagne-Gomes est élevée par ses grands-parents fermiers dans un petit village où elle apprend les rudiments de la cuisine, sans eau ni électricité mais avec tout ce que la nature a à offrir et avec l'envie de partager de bons repas. Arrivée à Paris à 22 ans, elle commence sa carrière en tant qu'assistante de direction puis se reconvertit dans la cuisine à l'école hôtelière Jean Drouant où elle décroche ses CAP de cuisine et de pâtisserie. Elle passe ensuite par les cuisines de William Ledeuil, Adeline Grattard et les pâtisseries de Benoit Castel et de la Grande Epicerie. En 2012, elle ouvre son premier restaurant dans le 13ème, Tempero (épices en portugais), qu'elle finit par vendre pour ouvrir Nosso à l'été 2021, dans le quartier de la Bibliothèque François Mitterrand. Puis à l'automne 2022, elle inaugure Tempero juste en face, une épicerie-cantine où trouver des produits locavores et bien sourcés, une cave à vin offrant plus de 150 références et une offre déjeuner gourmande servie en cocottes. Puis elle prend les rênes de Dana, le restaurant privé du coworking Kwerk. Sa personnalité solaire, hors du commun, et sa cuisine engagée, locale et anti-gaspillage font sa réputation sur la scène gastronomique parisienne.*



### Informations pratiques :

**De Rio à Paris, ma cuisine de coeur - Alessandra Montagne-Gomes**

Flammarion

Parution le 8 mars 2023

256 pages - 35 €

Lien vers le [KissKissBankBank](https://www.kisskissbankbank.com/produit/De-Rio-a-Paris-ma-cuisine-de-coeur-Alessandra-Montagne-Gomes)

Photographies : Maki Manoukian

Textes : Laurène Petit