



LE CHEF EMILE COTTE
PRÉSENTE SON TOUT PREMIER LIVRE
« BACA'V, MANGER LE LIMOUSIN À PARIS »

« *En Limousin, on n'a pas de caviar ...
mais on a des châtaignes* »

Antoine Blondin

Emile Cotte est de ceux qui sont nés dans la terre. Issu d'une famille où ils sont nombreux à être paysans, cuisiniers et restaurateurs de quartier, il grandit dans le Limousin au milieu des produits de la ferme et cultive déjà l'amour de la cuisine. Bercé par les valeurs authentiques de la région, il se met très tôt aux fourneaux, déjà animé par sa vocation.

Après l'école hôtelière de Souillac, Emile Cotte monte à Paris en 1998 pour rejoindre le Chef Frédéric Anton au Pré Catelan, une de ses plus belles rencontres. Il passe ensuite chez Guy Savoy, avant de faire la connaissance d'Alain Solivérès au Taillevent, où il devient sous-chef.

Lorsqu'il devient Chef du Drouant, c'est encore une histoire de rencontre, avec Philippe Milles cette fois. Emile Cotte c'est, en 20 ans, 4 grandes maisons auprès des plus grands.

Après avoir ouvert Baca'v, son propre restaurant dans le 5ème arrondissement, Emile Cotte dévoile son tout dernier projet : un livre à son image qui retrace son parcours, sa philosophie et qui met en avant sa région natale et ses fournisseurs. Le Chef s'y dévoile avec humour, franchise et sincérité. On y retrouve des textes de Tiphaine Illouz, des photos de Stéphane Riss et les confessions gourmandes de Emile Cotte.

