

## Hôtel Le Negresco. Jean-Denis Rieubland dans les étoiles du Negresco



Le livre de chef 100 % Entreprise du patrimoine vivant. Quand un chef talentueux et une grande maison se rencontrent, cela donne 10 ans de créations culinaires, regroupées pour la première fois dans un livre de recettes en édition limitée.

**RECETTES.** Il existe en France des trésors de traditions et de créations. Quand ces pépites de notre patrimoine sont reconnues par le label d'état EPV-Entreprise du patrimoine vivant, c'est un gage de l'extraordinaire vitalité du savoir-faire français. Récompensé par ce label en 2015, le Negresco, a décidé cette année de célébrer un autre trésor : la cuisine gastronomique de son chef exécutif Jean-Denis Rieubland. L'idée ? Associer les entreprises labellisées EPV dans la publication d'un ouvrage retraçant 10 ans de créations culinaires exceptionnelles du chef aux commandes du restaurant étoilé Le Chantecler.

10 ans durant lesquels Jean-Denis Rieubland, a joué sur des harmonies subtiles, celles des saveurs presque sensuelles des terres du sud. Cet ouvrage anniversaire, c'est tout d'abord le livre du chef lui-même, il y livre

[Visualiser l'article](#)

quelques secrets de sa réussite et nous dévoile ses plus belles créations, de celles qui ont offert au Chantecler ses deux étoiles Michelin. C'est aussi le livre d'une rencontre en 2007, celle du chef et de Madame Augier, propriétaire du Negresco. Leur volonté commune fut de s'inspirer de cette grande maison dédiée aux arts français qu'est le Negresco pour en écrire une nouvelle et magistrale partition culinaire.



C'est également un livre pour témoigner de talents bien vivants; ceux de toutes ces entreprises EPV qui se battent tout les jours pour l'excellence à la française : Caron, Le Crin par Créations Métaphores, Cristel, Emaux de Longwy, Gosset, Haviland, Isigny Sainte Mère, Le Jacquard Français, La Manufacture d'Histoires Deux-Ponts, Objet Insolite, Rémy Martin, Taillardat. Chacune a répondu présent pour cette œuvre à plusieurs mains, pour participer à sa réalisation.

• **Daniel Hauser. Photographe Pierre-Étienne Vincent. Recettes de Jean-Denis Rieubland. 192 pages. 49€.**

**Coffret en vente à l'hôtel Le Negresco à Nice (37, promenade des Anglais - (0)4 93 16 64 00) au prix de 49€ et sur <http://www.hotel-negresco-nice.com/> (photos Pierre-Étienne Vincent)**

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 17



[Visualiser l'article](#)



TROPHEE EMAIL-GOURMAND

**TERROIR**

**CHEFS**

cuisiniers  
et pâtissiers,  
envoyez vos  
recettes d'AUTOMNE

envoi des recettes  
avant le lundi  
**20 novembre**  
2017

em@il gourmand

**& SAISON**

2<sup>e</sup>  
édition

**BALICCO**

téléchargez ici votre dossier de participation