

BEAUX LIVRES FLAMMARION

Styles et design

Office du 23 mai 2008



Souvenirs gourmands de Vaux-Le-Vicomte

Cristina de Vogüé – Thomas Dhellemmes

Dans *Souvenirs gourmands de Vaux-le-Vicomte*, Cristina de Vogüé nous invite à découvrir la splendeur du château de Vaux-le-Vicomte mais nous dévoile aussi une collection de recettes exceptionnelles. C'est dans le cadre prestigieux de ce chef-d'œuvre de l'architecture classique voulue par Fouquet, où Vatel exerça son génie culinaire, que Cristina de Vogüé a fait ses premiers pas de cuisinière, pour sa famille et ses amis d'abord, puis pour les milliers de visiteurs du château.

Elle nous révèle aujourd'hui les secrets du *Gâteau au chocolat grand-mère*, de *L'île flottante aux pralines roses* ou du *Soufflé à l'orange de Lady Cawdor* qui ont fait la joie de ses enfants et le succès de ses réceptions.

Née à Stockholm d'un père diplomate italien et d'une mère franco-russe, Cristina de Vogüé a grandi dans les parfums de sucre, aux côtés de Syter, une nounou finlandaise et fin cordon-bleu. Après une enfance passée entre la Finlande et la France, elle épouse l'héritier du château de Vaux-le-Vicomte, où elle met rapidement son talent au service du château en ouvrant un restaurant.

Le photographe Thomas Dhellemmes travaille pour la publicité et l'édition. Entouré de son équipe créative, il évolue dans des domaines aussi variés que la décoration, le culinaire et la joaillerie.

Delphine de Montalier est styliste culinaire. Elle est l'auteur de nombreux livres de cuisine et collabore régulièrement aux magazines Elle à table, Saveurs et Glamour.

Véronique Villaret est styliste auprès de nombreux magazines de décoration et de marques. Parallèlement, elle dessine les collections de tissage de Luz et développe un travail sur une gamme de porcelaine.

Contact :

Béatrice Mocquard

Tél. direct : 01 40 51 31 35

Assist. : 01 40 51 34 14 / 31 48

e-mail : bmocquard@flammarion.fr

Les desserts savoureux issus de la tradition familiale côtoient d'autres recettes classiques mais « personnalisées » par l'emploi d'ingrédients nouveaux, et des créations empruntées au génie culinaire de quelques uns de ses amis.

Véritable ode au sucré, cet ouvrage constitue un délicieux hommage aux doux parfums qui hantent son auteur depuis l'enfance et qui embaument désormais l'un des plus beaux châteaux du monde. Richement illustré de photographies réalisées dans le décor fabuleux du château et de ses jardins, ce livre séduira tant les amateurs de desserts que les passionnés de ce « premier Versailles ».

Éditions Flammarion

40 €

160 pages

240 x 310 mm

100 illustrations couleur