



## D'un Rocher à l'autre - itinéraire d'un chef

### Une métamorphose culinairement poétique à redécouvrir pour Noël

Fort de son succès, le livre *D'un Rocher à l'autre - itinéraire d'un chef* (Éditions La Martinière) du Chef quadragénaire Marcel Ravin, enfant de la Caraïbe, est réédité pour les fêtes de fin d'année.

Après avoir quitté son île natale pour apprendre l'art de la cuisine en Alsace, à Lyon ou encore à Bruxelles, Marcel Ravin a su conjuguer le style culinaire de ses origines antillaises aux trésors de la terre et de la mer sudistes, si chères aux Monégasques. Un parcours aussi atypique qu'authentique, relaté dans l'ouvrage autobiographique *D'un Rocher à l'autre - itinéraire d'un chef* (Éditions La Martinière). L'auteur décrit des anecdotes de son enfance à sa vie d'adulte et associe 60 recettes à chacune des étapes de son existence. C'est le témoignage d'une vie, une confession superbe et émouvante préfacée par S.A.S. le Prince Albert II et ce fameux « Grand Homme », le chef Alain Ducasse. Marcel Ravin retranscrit ainsi sa mémoire des plats de « là-bas » : les épices, les produits et les recettes ô combien originales marquées par le terroir caribéen. Ce bagage, que le Chef du Monte-Carlo Bay nomme son « palais mental », a orienté son parcours et façonné son identité, il est une des bases de sa signature culinaire en Principauté.



En dix ans, Marcel Ravin au cœur d'humaniste, s'est forgé une identité mêlée, fruit de son passé et de ses madeleines de Proust bien à lui. C'est ainsi que sa partition culinaire, installée face à la mer au Blue Bay, a su séduire un public de gourmets connaisseurs.

Marcel Ravin, grâce à sa grande intuition, a su transférer son répertoire caribéen et concilier au mieux ce jeu d'influences diverses qui insufflent à sa cuisine une structure de goûts recherchés et savoureux. Le sandre rôti au four mouillé d'une vinaigrette de bigorneaux et de citron vert ; la paupiette de daurade aux légumes et bacon sauce Nantua ; le turbot rôti aux artichauts, condiment d'amandes et figues à l'hibiscus ; l'œuf bio au manioc truffé, jus de maracuja (*fruit de la passion en créole*), son chef-d'œuvre actuel ; le pigeon fermier rôti au cacao épicé, boulgour façon risotto et cèpes : autant de créativité qui propulse le restaurant Blue Bay parmi les adresses gastronomiques incontournables de la Principauté.

Cuisinier de cœur et de fidélité au regard vif, Marcel Ravin prend des risques, innove, se remet en question. Sa gestuelle très étudiée et délicate donne naissance à une cuisine féminine car « elle renvoie à celle de ma Grand-mère ». Sa passion et son émotion le poussent en avant vers les rivages envoûtants de la cuisine métissée, si rare en Europe, et qu'il faut découvrir sur le Rocher monégasque.



Informations pratiques :

*D'un Rocher à l'autre – itinéraire d'un chef*

Editions de La Martinière

256 pages – 193 x 285 mm – 39 €

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40 avenue Princesse Grace - MC 98000 Principauté de Monaco

Tél. +377 98 06 02 00

montecarlobay.com

Contact Presse :

presse@sbm.mc

Tél. +377 98 06 63 61

www.pressmontecarlosbm.com