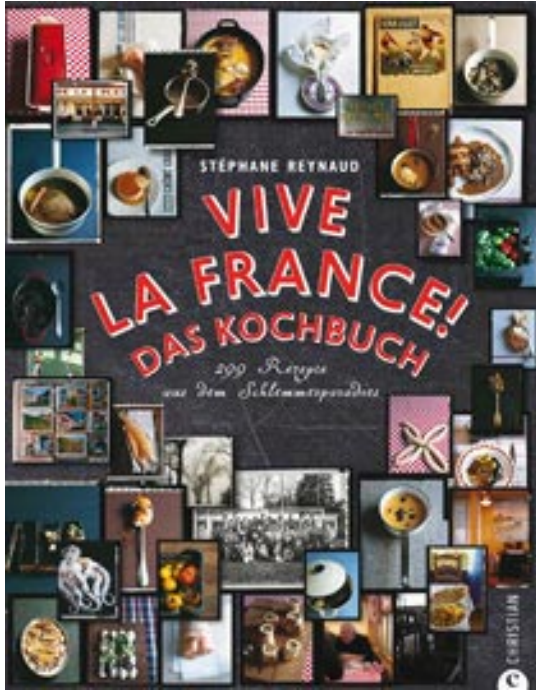


## TITELINFORMATION



Stéphane Reynaud  
**Vive la France! Das Kochbuch**  
299 Rezepte aus dem Schlemmerparadies  
480 Seiten, ca. 466 Abbildungen, Format 21,2 x 27,7 cm  
ISBN 978-3-88472-926-7  
€ [D] 39,90  
€ [A] 41,10\*  
sFr 53,90

## Eine Liebeserklärung an die französische Küche

Die herzhafte Küche der französischen Metzger und Bäcker, Bauern, Hausfrauen und Köche, das ist Stéphane Reynauds Terrain. Mit liebevollem Blick auf die Menschen, und mit lebendigen Porträts erweckt er traditionellen Rezepte zum Leben: Eine Hommage an Frankreichs Savoir Vivre und ein Buch zum Schwelgen, Schmökern und Schlemmen! Französische Lebenslust und herzhafter Genuss in einem wunderbar illustrierten Kochbuch.

»Da ist sie: die echte französische Küche. Nicht die Bling-Bling-Glitzer-küche, kein »an«, kein »auf« - und erst recht kein Schäumchen und Sößchen...Es könnte ein ebensolcher Erfolg werden wie das mehrfach ausgezeichnete »Schwein & Sohn.««

Der Tagesspiegel

»Dieses Kochbuch zeichnet lebendige Porträts aller französischen Provinzen, erweckt traditionelle Rezepte zum Leben - und wird so zu einem Buch zum Schwelgen und Schlemmen.«

Genuss.pur (Fleisch)

»Ein Stück Frankreich auf 480 Seiten, wer sich, seinem Magen und guten Freunden damit gutes tut kann nur zu einer finalen Aussage kommen: (je ne regrette rien) Ich bereue nichts.«

hr 4

»Vive la France!« - Es lebe Frankreich. In der Tat ist der schön gestaltete Wälzer eine Huldigung an die Lust der

Franzosen am Genuss. [...] Fettarm, gesund, Tierschutz? Schnuppe - Hier wird gebrutzelt und geschnurgelt, dass die Schürze trieft. [...] »Vive la France« ist mehr als ein Kochbuch, es ist ein schönes Werk voller Überraschungen, das Appetit auf's Kochen macht - und den nächsten Besuch beim Nachbarn.«  
Südwest Presse

»Stéphane Reynaud mag die herzhafteste, unverfälschte Küche der verschiedenen französischen Provinzen und legt sie uns mit Witz, Charme und Fabulierkunst ans Herz.«  
Südwest Presse

»Da sind zum einen die tollen Rezepte, zum anderen aber die stimmige Aufmachung des Buches. Die Fotos erinnern an urige Bistros, an gemütliche Landgasthöfe, an das traditionelle Frankreich. Eine Lust zu lesen, eine Freude nachzukochen!«  
essen & trinken

»Zum Schmökern und immer wieder zum Nachkochen. Hier will keiner zeigen, was für ein toller Entertainer er in der Küche ist, hier hat ein Profi aufgeschrieben, wie schön und einfach Kochen sein kann. Ein Leuchtturm in der Kochbücher-Flut.«  
Braunschweiger Zeitung

»Vive la France! Das Kochbuch« wurde vom Institut für DEUTSCHE INSTITUT FÜR KOCH- UND LEBENSKUNST zum Kochbuch des Monats Dezember 2009 gekürt:

Ein glückliches Land, in dem der liebe Gott in den Küchen wohnt und Autoren wie Stéphane Reynaud zu solchen Kochbüchern inspiriert: Vive la France!

Reynaud entfaltet die Köstlichkeiten Frankreichs nach allen Regeln der Kunst. Zunächst natürlich in 299 Rezepten und alle sind dabei, die für uns die ersten Begegnungen mit den Kochkünsten unseres Nachbarlandes waren: Salade Niçoise, gratinierte Zwiebelsuppe, Froschschenkel in Weißwein, Mousse au Chocolat. »Genau so wird in Frankreich bis heute gekocht.« Juror Jean Claude Bourgueil muss es wissen.

Wenn es nur eine schlichte Rezeptsammlung wäre... Aber Reynaud versucht nichts weniger, als den Zauber des Kochens einzufangen, das bekanntlich den Kosmos des ganzen Lebens birgt. Er porträtiert Menschen wie Jérôme oder Gérald und ihre Lieblingsspeisen, erzählt von Landgasthöfen wie dem »Chez Hugon«, lüftet Familiengeheimnisse, besucht einen Schlachttag in Saint Agrève. Er verzichtet auf jegliches Hochglanzgetue. Die atmosphärisch dichten Fotografien sind lieber unscharf als unehrlich und zwischendurch wird Pétanque gespielt.

Rotweinflecke verunzieren die Seiten und kleine Comics steigern die gute Laune: Ein geiler Schneckerich setzt zum Begattungssprung auf seine Schnecke an, die Eier lässt ihn dabei zu weit ausholen und er landet im breiten Maul eines Frosches. Bon appétit! - Ein solch kunterbuntes, zärtliches Kochbuch ist der Jury noch nicht untergekommen. Wenn Sie jemanden lieb haben, der gerne kocht, dann schenken Sie ihm dieses Buch.  
Unbedingt!  
(Frank Brunner)

#### DIE JURY:

Jean Claude Bourgueil, Franzose mit drei deutschen Sternen  
Antje Piechota, frankophiler Kochbuchfan  
Robert Menasse, fand Gefallen an den Texten  
Frank Brunner, Kritiker

Rezeptprüfer:

Thomas Neeser, jahrelange Erfahrung in besten Küchen Frankreichs

»Es ist nicht unwahrscheinlich, dass man sich bei der Lektüre ertappt, es zärtlich zu streicheln: Dieses Kochbuch weckt Emotionen. [...] Reynaud versteht es wunderbar, seine Leidenschaft für gutes Essen, für aufrechte Bauern und gute Produzenten, für traditionelle Techniken und frische Ideen zu vermitteln. Wer sich nach Durchsicht dieses Buches nicht unverzüglich in die Küche verdrücken will, um sich an die Exekution ein oder mehrerer Rezepte zu machen, der hat leider keinen Tau von gutem Essen.«

RONDO (DER STANDARD)

»In diesem bezaubernden Kochbuch wird Frankreichs kulinarische Vielfalt so überzeugend ausgebreitet, dass man nur eins will: kochen, Wein entkorken und essen.«

Maxima (A)

»Der Christian Verlag hat daraus ein liebevoll illustriertes Buch gemacht... ein Buch zum schwelgen!«

PLUSZ

»Großartig illustriert, mit witzigen und informativen Zusatzinformationen, viel Liebe zum Detail und tatsächlich hervorragenden Rezepten. Ein selten gelungenes Kochbuch.«

Sonntags-Blick

»Das Schönste am opulenten Frankreich-Kochbuch ›Vive la France‹ ist seine Gestaltung...Mit seinem Realismus und der großen Hingabe zur bodenständigen Küche, die aus jeder Abbildung, jeder Zeile und der detailverliebten Gesamtgestaltung spricht, sticht der Titel aus der Masse der Kochbücher hervor...«

Der Sonntag

»Mit einem liebevollen Blick auf Metzger und Bäcker, Hausfrauen, Köche und Bauern zeichnet der Autor Stéphane Reynaud ein lebendiges Bild seiner Heimat. Eine Hommage an das Savoir-vivre, ein Buch zum Schwelgen, Schmöckern und Schlemmen.«

Für Sie. Kochen & Verwöhnen

»...am liebsten würde man die Nase in den Bildern versenken. Ein opulentes Werk für alle, die von molekularem Firlefanz genug haben.«

Tages Anzeiger

## **Stéphane Reynaud**

STÉPHANE REYNAUD ist Besitzer und Chefkoch des Restaurants „Villa 9 Trois“ in Montreuil. Für DAS SAUGUTE KOCHBUCH, das im Christian Verlag erschienen ist, erhielt er zahlreiche Preise, darunter den French Cook Book Award, Gourmet Voice und Le Prix de la Nuit du Livre. Mit TERRINEN & PASTETEN und VIVE LA FRANCE hat er zwei weitere Bücher im Christian Verlag veröffentlicht.