

E-BOOK PDF GRATUIT
POUR LA PROMOTION DE MES GUIDES
SUR LE THÈME DU DRESSAGE SUR ASSIETTE.



E-BOOK PDF GRATUIT POUR LA PROMOTION DES GUIDES « DE BASE » ET « COMPLET » :
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF. CHEF JOHANN DESNOUES. TOUS DROITS RÉSERVÉS



Les règles fondamentales que vous devez connaître sur l'art de dresser une assiette pour améliorer vos prestations et accroître la satisfaction de vos invités ou de vos clients !

*Je peux vous assurer
qu'une belle présentation d'assiette
peut vous apporter au moins 30 % de clientèle en plus.*



JOHANN DESNOUES

Comment Dresser vos plats comme un Chef



Les règles fondamentales du dressage sur tous les types d'assiettes et contenants

Le cours de base

JOHANN DESNOUES

Comment Dresser vos plats comme un Chef



Les règles fondamentales du dressage sur tous les types d'assiettes et contenants

Le cours complet



TABLE DES MATIÈRES

1

PRÉSENTATION

Pages 5-7

2

MANGER AVEC LES YEUX

Pages 8-24

3

POURQUOI CHOISIR UN DE MES GUIDES ?

Pages 25-26

4

LE GUIDE DE BASE

Pages 27-29

5

LE GUIDE COMPLET

Pages 30-33

6

CONTACTS ET INFORMATIONS LÉGALES

Pages 34-38



1

PRÉSENTATION

**BONJOUR ET MERCI DE VOTRE INTÉRÊT POUR
EN SAVOIR PLUS SUR MES GUIDES SUR LE THÈME
DU DRESSAGE SUR ASSIETTE.**





Je me présente brièvement, je suis Johann, chef français établie en Italie, auteur de mes guides en français et en italien. Je suis propriétaire depuis 2007 de deux services de Chef à Domicile à Milan et sa région : www.jdpersonalchef.it et www.lacenaperfetta.com et d'un service de Chef Personnel/Chef Privé pour une clientèle internationale et Vip sur le lac de Côme : www.personalchefcomolake.online.

Mes guides sur le thème du dressage et de la décoration, sont recommandés à tous les passionnés et amateurs de cuisine, débutants ou intermédiaires et aux curieux qui veulent connaître les règles fondamentales et les secrets du dressage sur assiettes.

La passion pour la cuisine et le dressage m'est venue vers l'âge de douze ans quand je préparais des bons petits plats pour ma famille. C'est une photo du chef Jean Paul Lacombe et Paul Bocuse dans le magazine Gault&Millau qui a provoqué l'étincelle !

A l'école de cuisine (CFA d'Orléans), les élèves de la classe m'appelaient «Monsieur plus» car je m'appliquais beaucoup plus que les autres de la présentation des assiettes et des plats de service. Souvent ils m'implorait d'arrêter de décorer les plats sinon ils n'auraient pas eu le temps de manger.



JE VOULAIS TOUJOURS QUE TOUT SOIT BEAU ET BON ! POUR MOI, L'UN NE VA PAS SANS L'AUTRE.

UN PLAT DOIT TRANSMETTRE JOIE, CONFIANCE, POSITIVITÉ, BONHEUR ENTHOUSIASME, AMOUR, PAIX, PASSIONS ET ÉMOTIONS !





2

MANGER AVEC LES YEUX



CHOISIR UN DE CES GUIDES

C'EST COMME M'AVOIR PRÈS DE VOUS

POUR UN VRAI ENSEIGNEMENT !



50% de la réussite d'un plat sera due à vos compétences pour le cuisiner et 50% à la capacité de le valoriser.

Si vous savez cuisiner mais que vous ne savez pas comment dresser une assiette, vous ne ferez que perdre votre temps !



Aujourd'hui, plus que jamais, savoir cuisiner ne suffit plus, il faut aussi savoir valoriser ses plats. La présentation du plat est importante pour ceux qui veulent se divertir ou faire des dîners formels entre amis, en famille ou pour des clients.

Comme dans les grands restaurants, essaye de rendre tes plats attractifs aux yeux des convives, suscitant des émotions et de la curiosité pour stimuler leur appétit.

Auparavant, les plus grands changements dans la présentation des plats se produisaient environ tous les dix ans dans les formes, les textures et les couleurs. Ceux qui ont gardé pendant des années des livres ou des magazines de cuisine peuvent témoigner de ces changements. Aujourd'hui, dans la restauration de haut niveau, la présentation des plats change rapidement grâce à des artistes designers tels que Philippe Starck, Hilton McConnico, Alessi, Dudson, etc. qui contribuent à l'évolution à la fois du matériel de cuisine et de la maison pour offrir plus de praticité et d'élégance.



*La psychologie des couleurs joue
un rôle majeur dans l'appréciation d'un plat.
C'est les couleurs qui « aiguisent » notre appétit.*

Le choix du matériel est fondamental. Auparavant, les chefs cherchaient l'inspiration en allant au marché et en fonction des produits de saison disponibles, ils composaient les plats de leurs menus. Aujourd'hui, de nombreux chefs créent des recettes en fonction du matériel dont ils disposent, en tenant compte de sa forme, de sa couleur mais aussi de son origine étant donné que la cuisine s'est globalisée.

Les nouvelles idées de créations des chefs sont, les récipients, le marché de leur propre ville où ils peuvent rencontrer des producteurs locaux pour promouvoir leur territoire et parcourir le monde à la recherche de produits gastronomiques rares ou méconnus qui détermineront les tendances culinaires du futur.



Lorsque tu cherches de la vaisselle, si tu proposes à tes invités une cuisine classique ou traditionnelle, essaye de les trouver dans un marché d'antiquités. Au cas où tu fais une cuisine tendance basée sur les produits du monde, achète-les dans une boutique ethnique. Chez un artisan, tu pourras trouver de la vaisselle très belle et particulière.

Le support c'est-à-dire l'assiette, est destinée à présenter et révéler les préparations culinaires qui seront présentées à table. Le motif et la couleur de l'assiette ne doivent pas interférer avec la décoration.

Si tu as des assiettes colorées ou avec des motifs, tu peux les utiliser en t'assurant simplement qu'elles accompagnent bien les mets que tu présenteras et qu'elles ne détourneront pas l'attention.

Les chefs visualisent toujours le plat final pour décider comment les ingrédients devront être disposés dans l'assiette. Qu'il s'agisse d'une tartelette, d'un filet de poisson ou autre, tu dois réfléchir au meilleur endroit pour le mettre dans l'assiette par rapport aux autres ingrédients.



Cette manière de faire peut te paraître complexe, mais avec un peu d'entraînement il te viendra spontanément de concevoir le plat en l'imaginant avant de le servir. N'hésite pas à dessiner ton plat sur une feuille de papier à l'aide de crayons de couleur, en positionnant tous les éléments et planifiant ainsi l'assiette finie.

*Un plat doit toujours être dressé délicatement...
comme on fait une caresse à une femme.*

Pense également à la façon la plus adaptée de faire ressortir l'aspect et l'harmonie de l'assiette qui sera influencée par le montage des aliments, qu'ils soient coupés en tranches fines, épaisses ou laissés entiers.

Pour le service, je te recommande d'utiliser des assiettes blanches, qui visuellement ne concurrencent pas la couleur des aliments. Elles fournissent un certain contraste et rendent la nourriture plus claire. Pour cette raison, nombreux sont les chefs qui optent pour le blanc (couleur neutre) pour créer un plat qui se démarque aux yeux.



La forme de l'assiette importe moins que sa couleur, même si elle est importante pour la créativité. Lors de la mise en place de la table, n'oublie pas de prendre en compte tout le reste, les couverts, verres et nappes qui feront ressortir l'aspect général des plats que tu présenteras à tes convives.

Nos sens sont sensibles à tout ce qui est beau et bon. Au moment du repas, tes invités commenceront à regarder le plat, puis ils le sentiront et enfin ils commenceront à le déguster. Dans l'Art du dressage, les techniques miraculeuses n'existent pas! mais avec l'aide de nombreux conseils, techniques de chef et les nombreuses photos que je partage avec toi dans les cours, **avec un peu de, je pratique, au moins deux jours par semaine, et en respectant les règles fondamentales peux te garantir un résultat évident en seulement quelques semaines.**



Sais-tu quels sont les outils indispensables pour réaliser des dressages parfaits ?

Connais-tu les astuces pour servir les pâtes et le risotto ?

Les enfants sont-ils sensibles à un plat bien présenté ?

Connais-tu les règles de la présentation dans un verre ?

Es-tu sûr qu'un dressage inhabituel facilitera la dégustation ?

À ton avis, peut-on dresser toutes les assiettes de la même façon ?

As-tu déjà essayé de présenter un plat sur un support qui n'est pas une assiette ?





La couleur est importante car elle suscite le désir. Souvent, il suffit de voir un plat pour savoir s'il nous plaira ou non. Les couleurs d'un aliment nous permettent de deviner aussi le goût. L'être humain juge les aliments selon ses propres critères, perçoit non seulement des paramètres objectifs tels que les propriétés physiques ou chimiques d'un ingrédient, mais aussi l'émoi qu'un plat peut procurer.

Je parle beaucoup de l'œil mais l'odorat et le goût sont également très importants. Nos cinq sens, la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût et le toucher, sont essentiels pour cuisiner et pour déguster un plat de manière optimale.

Le nez pourra nous dire si un produit est frais, bien assaisonné, mûr ou avarié car l'odeur sera agréable ou désagréable.

Quand on sert un plat chaud, le nez reçoit d'abord le signal si un plat est bon ou pas, ensuite il y a la vue et en même temps l'ouïe dans le cas qu'il y a un élément croustillant dans le plat.

La langue et la bouche perçoivent cinq saveurs : sucrée, salée, aigre, amère et umami (saveur glutamate). Le mot umami vient du japonais et signifie « bon goût ».





Edgar Allan Poe, écrivain et poète américain affirmait que la présentation sur assiette doit être interprétée comme un art, tout comme la cuisine et la musique.

Dresser avec style est considéré comme la tendance du moment. Le dressage correspond à des jeux de formes et de compositions qui combinent différentes textures et combinent couleurs et positionnements dans l'assiette.

Les convives, en particulier les gourmets, aiment vivre des nouvelles expériences, ils aiment être émotionnés et émerveillés. Avant de déguster un plat, ils aiment l'interpréter. L'aspect visuel et olfactif d'un plat chaud et fumant sera le premier moyen pour eux de le juger.



*Offre-toi un moment de détente, apprends
les techniques de base et trouve ton propre style !*



Les chefs savent très bien que présenter un plat de la meilleure façon n'est pas une simple question esthétique mais valorise le goût et amplifie les perceptions sensorielles en transformant un simple repas en une véritable expérience.

Quiconque a l'ambition de satisfaire le palais de ses convives ou clients doit forcément considérer le fait que l'expérience culinaire "éclot" dès la première approche du plat.



*Tu dois apporter à tes présentations
une touche personnelle qui identifiera
ton empreinte culinaire.*



LES MODES COMPLIQUÉES OU DIFFICILES À RÉALISER TENDENT À DISPARAÎTRE RAPIDEMENT, TANDIS QUE LES TECHNIQUES CLASSIQUES, COMME J'ENSEIGNE DANS LES GUIDES, POUR FAIRE UN PLAT QUI SOIT BEAU ET BON, NE SE DÉMODENT JAMAIS.

« Faire une bonne mise en place

c'est faire un bon service »

C'est ce que m'a dit Guy Thivard, qui

à son époque était le chef de Fernand Point

au restaurant La Pyramide à Vienne.





3

POURQUOI CHOISIR UN DE MES GUIDES ?

- Tout d'abord, ce sont de vrais cours qui te révéleront et t'enseigneront les règles fondamentales du dressage sur assiettes, mais aussi de nombreux autres secrets et techniques de chef.
- Le format PDF des guides est compatibles sur tablettes et smartphones. Tu pourras le lire confortablement quand tu le souhaites et où que tu sois : sur la plage, dans un parc, sur ta terrasse dans la cuisine, dans les transports en commun, etc.
- Ils te permettront de mettre tout de suite en pratique, de manière rapide et facile, l'art du dressage et des techniques de décoration.
- En optimisant tous les critères que tu apprendras, je te garantis que les commentaires de tes invités ou clients seront excellents.
- En t'inspirant des nombreuses descriptions de photos, tu te rendras compte rapidement des règles qui fonctionnent.

- **Tu pourras mettre tout de suite en pratique toutes les informations, les conseils et les exemples pratiques que tu apprendras.**
- **Comme dans les grands restaurants, tu pourras rendre tes plats attrayants aux yeux de tous, suscitant des émotions et de la curiosité en stimulant ainsi leur appétit.**
- **Dans les guides, je partage avec toi mes photos, mais aussi celles des grands chefs internationaux comme : Scabin, Milone, Grebaut, Ferrari, Avillez, Blanckaert, etc. que j'ai rencontrés au RistorExpo d'Erba.**

LE GUIDE DE BASE

JOHANN DESNOUES

Comment Dresser vos plats comme un Chef



Les règles fondamentales
du dressage sur tous les types
d'assiettes et contenants
Le cours de base



Un cours de base bien fourni, volontairement abordable et à la portée de tous. Il a été récemment rénové et mis à jour. Pour illustrer et compléter les thèmes abordés, le guide contient : 116 liens directs dont 69 liens vidéos recettes et 18 liens qui donnent accès à plus de 180 recettes.

Niveau : Débutant et intermédiaire Pages : 204

Thèmes : 24 Photos : + de 170 Liens directs conseillés : 116

Format : PDF : idéal per PC, tablette et smartphone

DÉCOUVREZ CI-DESSOUS VOS 2 CADEAUX



PROFITEZ-EN !!!

**CADEAU N°1 : EN PLUS DU GUIDE BASE,
VOUS RECEVREZ UN RÉSUMÉ IMPRIMABLE
DES RÈGLES DE DRESSAGE AFIN DE LES
AVOIR TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN
DANS VOTRE CUISINE.**

**CADEAU N°2 : POUR FACILITER
VOTRE NAVIGATION DANS LE GUIDE,
VOUS RECEVREZ UN RÉSUMÉ IMPRIMABLE
DE LA TABLE DES MATIÈRES
DU GUIDE DE BASE.**

**POUR EN SAVOIR PLUS ET/OU COMMANDER
LE GUIDE DE BASE CLIQUEZ ICI**

LE GUIDE COMPLET

JOHANN DESNOUES

Comment Dresser vos plats comme un Chef



Les règles fondamentales
du dressage sur tous les types
d'assiettes et contenants
Le cours complet



Le guide plus récent et le plus approfondi sur ce sujet. Il reprend les sujets du guide de base mais avec beaucoup plus de thèmes, d'explications et de photos. Une belle présentation sur assiette commence toujours par le choix des produits et l'organisation en cuisine, avant, pendant et après le repas.

Pour illustrer et compléter les explications, le guide contient : 146 liens directs dont 92 liens vidéos recettes et reportages et 18 liens qui donnent accès à plus de 400 recettes.

Un guide complet écrit et organisé comme un vrai cours à la portée de tous !

Suivre ce cours, c'est comme m'avoir à tes côtés !

Niveau : intermédiaire avancé Pages : 282

Thèmes : 45 Photos : 258 Liens directs conseillés : 146

Format : PDF : idéal pour PC, tablette et smartphone

**POUR EN SAVOIR PLUS ET/OU COMMANDER
LE GUIDE COMPLET CLIQUEZ ICI**

DÉCOUVREZ CI-DESSOUS VOS 2 CADEAUX



PROFITEZ-EN !!!

**CADEAU N°1 : EN PLUS DU GUIDE COMPLET,
VOUS RECEVREZ UN RÉSUMÉ IMPRIMABLE
DES RÈGLES DE DRESSAGE AFIN DE LES
AVOIR TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN
DANS VOTRE CUISINE.**

**CADEAU N°2 : POUR FACILITER
VOTRE NAVIGATION DANS LE GUIDE,
VOUS RECEVREZ UN RÉSUMÉ IMPRIMABLE
DE LA TABLE DES MATIÈRES
DU GUIDE COMPLET.**



**QU'ATTENDS-TU POUR APPRENDRE,
T'EXPRIMER ET T'AMUSER
EN PROFITANT D'UN COURS
UNIQUE EN SON GENRE ?**

*Si tu aimes quelqu'un, lui préparer un bon dîner
c'est une excellente façon de lui dire.*

Antonino Cannavacciuolo

*Même un simple service fait à la maison
Peut être fait avec des astuces qui te
permettront de faire des dressages parfaits !*

**J'ESPÈRE VOUS AVOIR INTÉRESSÉ,
Merci encore,**

JOHANN DESNOUES



6 CONTACTS ET INFORMATIONS LÉGALES



**Nous garantissons un service avant-vente et après-vente.
Nous sommes disponibles pour répondre à vos questions.
NOUS VOUS RÉPONDRONS PAR E-MAIL OU PAR WHATSAPP**

COURRIEL :

info@jdpersonalchef.it

info@chefadomicilelacdecome.it

WHATSAPP : +39 375 721 49 40



Cliquez sur le lien:

SITES INTERNET

chefadomicilelacdecome.it

jdpersonalchef.it

lacenaperfetta.com

personalchefcomolake.online





- **Modifier le PDF, ajoutez un nouveau texte ou de nouveaux paragraphes.**
- **Convertir documents papier numérisés en PDF.**
- **Modifier le texte et la mise en forme du texte : gras, italique, etc.**
- **Ajouter, supprimer ou repositionner des images.**
- **Modifier le texte et réorganiser les pages du PDF sur iPad.**



INFORMATIONS LÉGALES (GUIDES)

L'auteur, en créant les guides s'engage à être aussi précis et complet que possible, néanmoins il ne garantit ni n'affirme à aucun moment que le contenu est exact, en raison de la nature même d'Internet à évoluer rapidement (**Liens recommandés**).

Bien que tous les efforts aient été faits pour vérifier les informations fournies dans les guides, l'auteur n'assume aucune responsabilité en cas d'erreurs, d'omissions ou de mauvaises interprétations. Toute infraction perçue envers des personnes, des groupes ou des organisations spécifiques est involontaire.

Les guides ne sont pas destinés à être utilisés comme source de conseils juridiques, commerciaux, comptables ou financiers. Tous les lecteurs sont invités à contacter des professionnels compétents pour les services juridiques, commerciaux, comptables et financiers.

Bien que des exemples de réalisations passées puissent parfois être utilisés dans ce travail, ils ne le sont qu'à des fins d'illustration. Aucune hypothèse n'est faite, ni n'implique que le lecteur les obtiendra à son tour grâce à l'utilisation des suggestions, méthodes et idées suggérées.



L'auteur n'assume aucune responsabilité de quelque nature que ce soit pour ce que vous choisirez de faire avec ces informations.

Toute atteinte perçue envers des personnes ou organisations spécifiques et toute ressemblance avec des personnages vivants, décédés, réels ou fictifs est purement involontaire.

Avec des livres de conseils pratiques, comme pour toute autre chose dans la vie, il n'y a aucune garantie de faire un profit. Les lecteurs sont encouragés à se fier à leur propre jugement pour se comporter de manière appropriée en fonction de leur situation personnelle.

AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans les guides sont destinées uniquement à des fins d'information.

Tous les efforts ont été faits pour fournir des informations exactes, à jour, fiables mais non exhaustives. Aucune garantie d'aucune sorte n'est expresse ou implicite.

Les lecteurs reconnaissent que l'auteur ne fournit pas de conseils juridiques ou financiers. En lisant tout document, le lecteur accepte que l'auteur ne soit en aucun cas responsable de toute perte directe ou indirecte, résultant de l'utilisation des informations contenues dans les guides, en incluant, mais sans s'y limiter, les erreurs, omissions ou imprécisions.