



Cuisiner la mer, le premier livre de Gaël Orioux

Gaël Orioux, chef du restaurant Auguste 1* Michelin à Paris, dévoile son premier livre « Cuisiner la mer - 70 espèces - 90 recettes » paru le 13 octobre 2017 aux Editions La Martinière.

La mer est un univers mal connu du grand public.

Dans ce livre, **Gaël Orioux** présente 70 espèces de poissons et fruits de mer, ensuite déclinées en 90 recettes. Bar, bonite, chinchard, merlan, ormeau, palourde, moule, crevette grise, tourteau, etc. Chacun des portraits de ces produits de la mer détaille la saisonnalité, les zones de pêches et la meilleure façon de les cuisiner.

Toutes les recettes sont ensuite classées selon sept grandes familles : Grandes

Tables, Bourgeois, Canaille, Fraîcheur, Exotique, A l'eau ou au sel et Charcuterie et saurisserie. Cet ouvrage est la nouvelle référence pour apprendre à identifier les poissons, coquillages et crustacés, les préparer et les cuisiner !



Cuisiner la mer, le premier livre de recette de Gaël Orioux - DR

Le chef :

Breton dans l'âme, **Gaël Orioux** pratique une cuisine estampillée marine. Après un parcours remarquable qui le mène auprès des maîtres de cuisine **Paul Bocuse, Alain Senderens, Philippe Legendre et Yannick Alléno**, il prend son envol et s'installe dans le quartier des ministères sous l'enseigne d'Auguste, en hommage à **Auguste Escoffier**.

Il impose rapidement son style, entre tradition et modernisme, sans jamais se départir de ses convictions profondes, notamment le respect de la nature et la rencontre entre la terre et la mer.

Cuisiner la mer

70 espèces - 90 recettes

Un livre de Gaël Orioux

Photographies de Jean-Claude Amiel

Textes de Julien Bouré

Editions La Martinière

220 x 285 - 384 pages - 45 €

Restaurant Auguste

54, Rue de Bourgogne

75007 Paris

T: 01 45 51 61 09

contact@restaurantauguste.fr