



Éditions
de La Martinière

CUISINER LA MER

70 espèces et 90 recettes

Gaël Orieux, Jean-Claude Amiel, Julien Bouré



~~Plus de 100 recettes de poissons et de fruits de mer~~

ART DE VIE

220 x 285 mm - 384 pages

13 octobre 2016 - 9782732477077

45 €

Né dans le Maine-et-Loire mais Breton dans l'âme, **Gaël Orieux** pratique une cuisine estampillée « marine ». Ses origines bretonnes lui ont permis de côtoyer très tôt le bord de mer puis les fonds marins. Mais étrangement, ce n'est pas le grand bleu qui l'a happé, mais la cuisine. Une vocation arrivée sur le tard, un peu par hasard. Un parcours remarquable qui le mène du Toit de Passy au Meurice version Alléno en passant par Paul Bocuse, Lucas-Carton, Taillevent et le George V. A 32 ans, il prend son envol et s'installe dans le quartier des ministères sous l'enseigne d'Auguste en hommage à Escoffier. Il a rapidement su imposer 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.

Jean-Claude Amiel est spécialiste des illustrations culinaires et du photoreportage. Ses images sont régulièrement publiées dans *Elle à Table* et nourrissent les rubriques art de vivre de publications comme *Elle*, *Figaro Madame*, *Marie-Claire*, *Côté Ouest*, *Parais Match* ou encore *Le Nouvel Observateur*. Ce photographe polyvalent a par ailleurs co-réalisé pendant six ans le magazine de la marque Nespresso et travaillé pour la communication de nombreuses sociétés (Dalloyau, Picard...).

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr