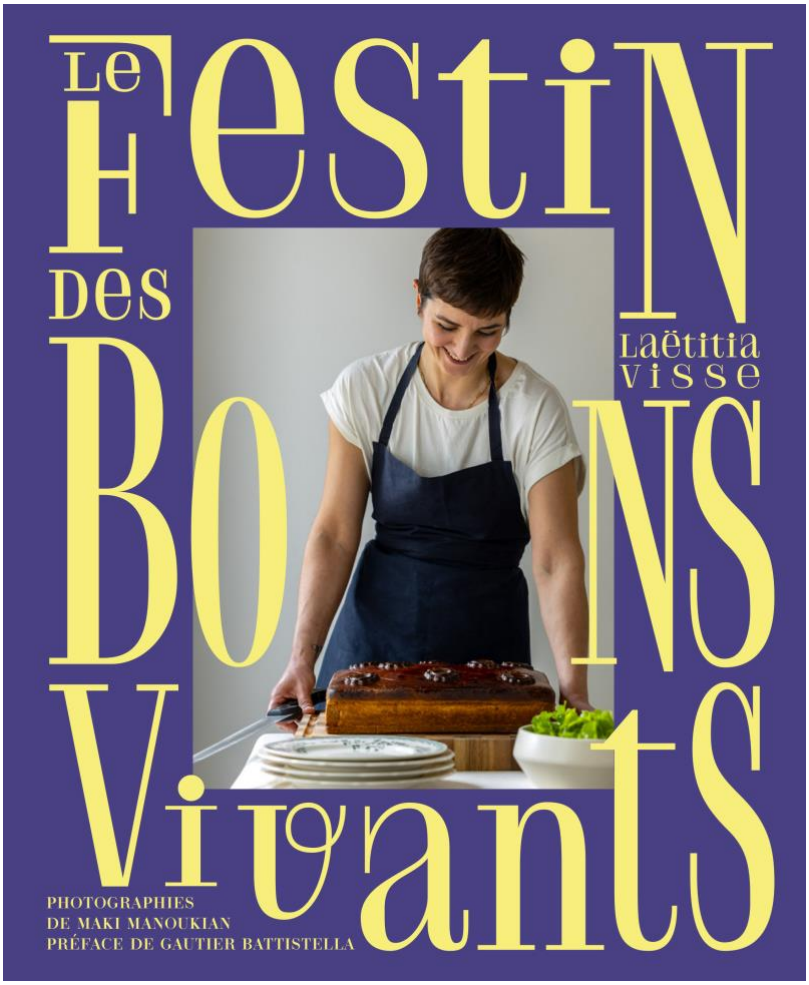
COMMUNIQUÉ DE PRESSE — PARIS, SEPTEMBRE 2026



« Le festin des bons vivants »

Laëtitia Visse, cheffe et propriétaire de La Femme du Boucher à Marseille, publie un nouvel ouvrage et fait revivre les plus belles recettes d'un patrimoine culinaire et savoir-faire qui ne demandent qu'à revenir sur nos tables.



Photo Maki Manoukian

On dit souvent que ces recettes qui convoquent le temps, le savoir-faire et le bon produit ont disparu. C'est faux. Le pâté en croûte est toujours vivant. Le lièvre à la royale aussi. La tête de veau, les pieds-paquets, le cassoulet, la poularde demi-deuil ou le Wellington méritent encore qu'on leur consacre du temps.

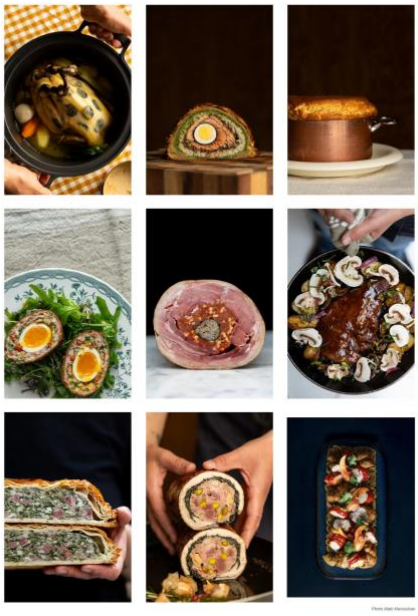
Dans le livre de Laëtitia Visse, on croise les grands monuments de la gastronomie française, des pièces qui en imposent pour les tablées qui ne comptent ni leur temps ni leurs convives, et ces classiques du dimanche midi dont on devine l'odeur avant même d'avoir tourné la page. Du goût, rien que du goût. De la viande, des abats mais aussi des poissons, crustacés et plats de légumes.

Du métier, du vrai. Un livre taillé pour les gourmands qui aiment cuisiner, parce qu'un bon plat, cela se mérite.

Un livre inspiré par les envies de clients épicuriens

Ce livre s'inscrit aussi dans une démarche peu commune qui rassemble des recettes que les propres clients de Laëtitia lui ont demandé de faire revivre : plats d'enfance, spécialités familiales, monuments de la cuisine française en voie de disparition.

Depuis l'ouverture de La Femme du Boucher en 2020, dans une ancienne boucherie du quartier de la Castellane, Laëtitia Visse a pris l'habitude d'écouter ses clients. *Le festin des bons vivants* est le fruit de cette collecte, un recueil épicurien que la cheffe a créé avec sa rigueur habituelle, quitte à se former spécifiquement pour certaines recettes.



« J'ai créé La Femme du Boucher en 2020. J'avais des recettes en main mais pas toutes, et ce sont mes clients qui m'ont sollicitée, inspirée et alimentée en quelque sorte, pour l'écriture de cet ouvrage » explique Laëtitia Visse. *« Petit à petit, comme un rendez-vous, mes clients m'ont demandé de leur faire des plats, soit de leur enfance, soit qu'ils ne trouvaient plus à la carte des restaurants. J'ai pris conscience que beaucoup de monuments culinaires disparaissaient et, avec eux, une partie du savoir-faire. J'ai aimé cette approche et cette idée : j'ai donc répertorié et travaillé les recettes de plus en plus nombreuses, pour leur donner vie à nouveau.*

Pour certaines, elles étaient très intimistes, pour d'autres beaucoup plus pro. J'étais parfois lancée dans des recettes complètement nouvelles pour moi, une étape un peu besogneuse, mais non sans une certaine jubilation. La constitution de cet ouvrage m'a également amenée à me former, on n'improvise pas une andouillette ! et je n'envisage pas de proposer à ma table quelque chose que je n'aurais pas travaillé de bout en bout. Chercher les bons produits aussi, pour fabriquer avec goût et cohérence une carte digne de ce nom. »

Laëtitia Visse







Photos Maki Manoukian

Laëtitia Visse, une cheffe qui fait revivre la tradition



Photo Maki Manoukian

Formée à l'école Ferrandi, Laëtitia Visse fait ses armes dans les cuisines de grandes maisons parisiennes, notamment celle de Cyril Lignac, avant de rejoindre Les Arlots aux côtés de Thomas Brachet, une étape déterminante où elle affine sa cuisine de bistrot, charcutière et familiale. Elle s'installe en Provence en 2017. En 2020, elle transforme une ancienne boucherie du quartier de la Castellane, à Marseille, en restaurant : **La Femme du Boucher**. Bistrot dédié à la cuisine française à base de viandes, d'abats et de charcuteries maison, l'adresse défend une conviction chère à la cheffe, le respect de l'animal dans son ensemble ». Distinguée par les guides Michelin, Gault-Millau, Le Fooding et Lonely Planet, Laëtitia Visse est aussi une cheffe engagée : elle ferme son restaurant le week-end et deux soirs par semaine pour préserver l'équilibre de son équipe, et accompagne des femmes en réinsertion à travers le programme Des étoiles et des femmes. *Le festin des bons vivants* est son second ouvrage publié aux Éditions First, après *Le pâté de nos rêves*.







Photo Maki Manoukian

Informations et outils pratiques

Titre	Le festin des bons vivants
Autrice	Laëtitia Visse / Photos Maki Manoukian
Éditeur	Éditions First
Parution	15 octobre 2026
Prix	29,95 €
Diffusion	En librairie et en ligne

À propos de La Femme du Boucher

10 rue de Village, 13006 Marseille - www.lafemmeduboucher.fr