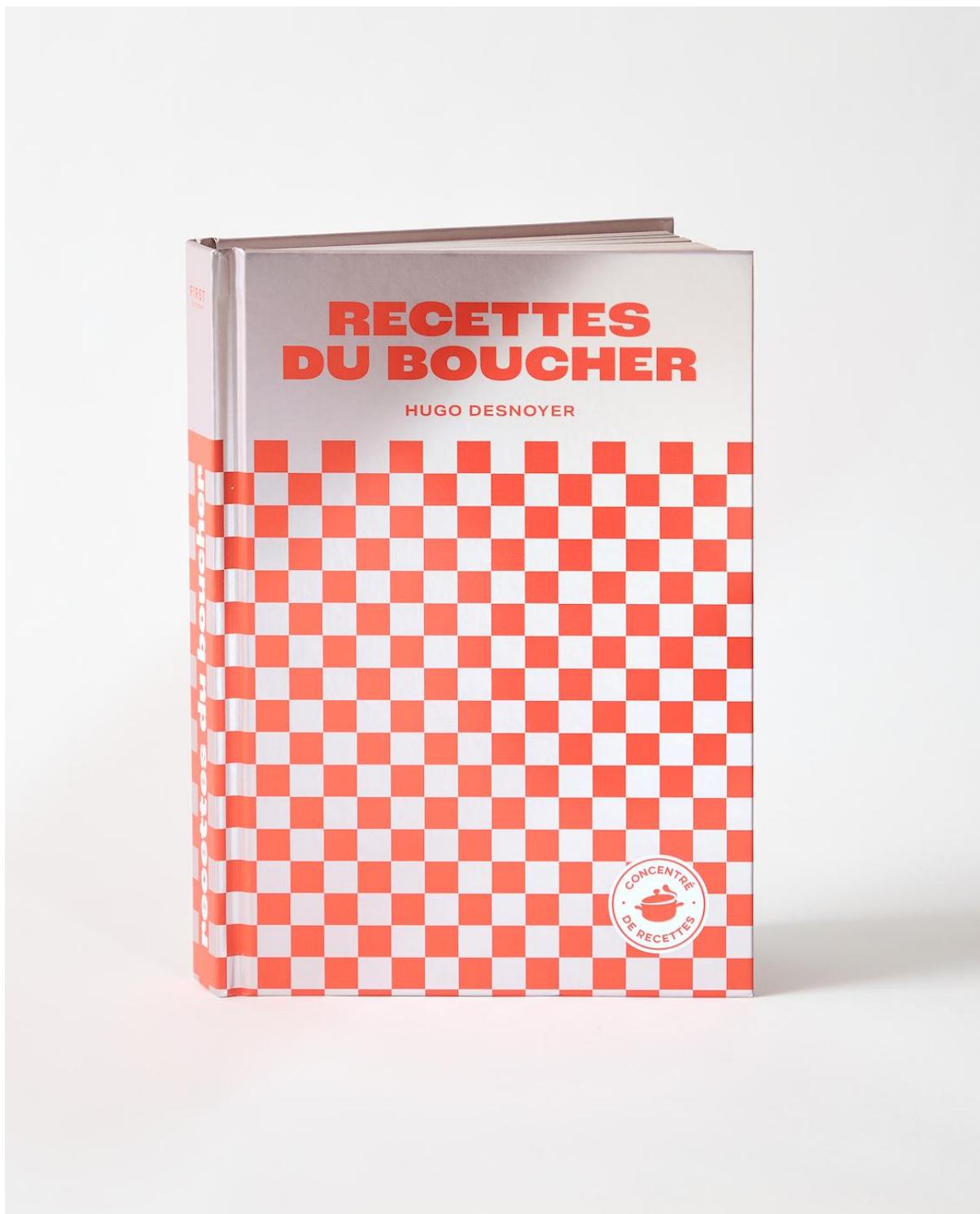




Communiqué de presse - Paris - Décembre 2025

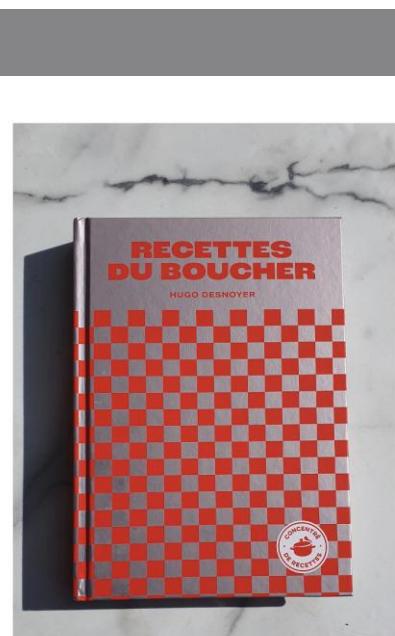


Dans ce nouvel opus, Hugo Desnoyer réunit ses plus belles recettes dans un format plus petit, pratique pour cuisiner, facile à ranger et accessible à tous.

Cet ouvrage rassemble les **recettes iconiques** qui ont forgé la réputation de cet amoureux des bêtes. Hugo Desnoyer, Maître artisan boucher, se définit comme un bon vivant qui aborde chaque coupe avec le même respect, transformant le quotidien en une véritable **fête gastronomique**.

Chaque amoureux de la viande est invité à explorer un répertoire généreux, allant des classiques réconfortants aux préparations plus audacieuses.

On y retrouve l'indispensable **bavette à l'échalote**, le gourmand des **côtes de veau à la normande**, le **poulet du dimanche** élevé au rang d'art, ou encore l'onctuosité rustique d'un **pot-au-feu** maîtrisé. Il n'oublie pas les notes plus légères et contemporaines comme le **tartare de veau** ou les **boulettes d'agneau à la sauce tomate**, prouvant que l'art du boucher s'étend bien au-delà du simple étal. Plus qu'un livre de recettes, cet ouvrage est un hommage à la noblesse du produit et au travail de l'éleveur, un point d'honneur chez cet artisan dont la passion pour la *bonne viande* est palpable à chaque page.



ÉDITIONS FIRST

PARUTION : Novembre 2025

PRIX : 16 euros

Photographies : Marielle Gaudry
Textes : Hélène Imbert