



ASSAF GRANIT

ANNONCE LE LANCEMENT
DE SON PREMIER OUVRAGE

BOIRE MANGER VIVRE

Boire, Manger, Vivre est plus qu'un livre de cuisine. C'est un recueil de récits personnels, des bouts d'histoires de vie. Celle d'Assaf Granit et de ses partenaires. **Assaf Granit, Uri Navon, Dan Yosha et Tomer Lanzman** ont fondé un collectif culinaire florissant, devenu la référence de la scène gastronomique levantine contemporaine. L'histoire prend racine à Jérusalem, où Assaf est né, et où il découvre très tôt sa vocation. Son premier plat servi marque le début d'une passion dévorante pour la cuisine. D'une cuisine d'immigration, il dit avoir évolué vers une cuisine d'intégration, généreuse et aux saveurs multiples.



En 2006, Assaf et Uri ouvrent **Machneyuda**, près du marché emblématique de Mahane Yehuda, à Jérusalem. Leur concept « **market to table** » repose sur une cuisine nourrie des multiples influences présentes dans leur ville natale, qu'ils marient d'une façon inédite, dans la joie et la générosité. Décomplexé, créatif, bouillonnant, « Machne » rencontre un succès fou, qui ne s'est jamais démenti et qui a fait des petits à Jérusalem, Paris, Londres, Berlin, St Barth ou Casablanca.

Ouvert en 2016 à Paris, leur deuxième restaurant **Shabour** obtient une **étoile Michelin**, prouvant que la cuisine israélienne contemporaine rivalise désormais avec les plus grandes gastronomies mondiales. Leur approche allie un sens profond de l'hospitalité, un chaos organisé en cuisine, et une recherche constante de convivialité en salle à travers des repas vivants et animés.





Cet ouvrage, écrit par Catherine Roig, met également en avant l'alchimie créative qui fait le succès de leur démarche respectueuse des valeurs familiales qui leur sont chères, comme un témoignage touchant à leurs grand-mères, premières initiatrices d'un art de vivre inimitable et d'une philosophie de partage autour de la table.

Boire, Manger, Vivre est l'histoire de passion, d'inventivité et de résilience, menée par des chefs qui ont transformé leur héritage culturel et culinaire en une véritable révolution gastronomique.

BOIRE MANGER VIVRE

ASSAF GRANIT



BOIRE. MANGER. VIVRE.

Disponible le 6 novembre 2024

Editeur : Hachette Cuisine

Nombre de pages : 272

Direction artistique : Tomer Lanzman

Textes : Catherine Roig

Photographies : Emanuela Cino

Prix : 60 euros TTC

A PROPOS
DE JLM GROUP

Le groupe JLM, fondé en 2020 par un collectif de passionnés de cuisine, rassemble Assaf Granit, Tomer Lanzman, Uri Navon et Dan Yosha, tous animés par l'envie de raconter leur histoire commune, née à Jérusalem. Ce groupe unique se positionne comme une passerelle entre les saveurs du Levant et le reste du monde, réinventant la cuisine contemporaine. Ambassadeurs d'un riche héritage culturel, il intègre dans chaque projet une créativité audacieuse, un esprit d'initiative, un souci du détail et une profonde conscience sociale. Aujourd'hui, le groupe JLM gère 24 établissements à travers le Proche Orient, la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Maroc et Saint-Barthélemy, et prévoit de s'étendre prochainement en Espagne à Madrid.