



LA CUISINE DE GUY MARTIN AU GRAND VÉFOUR

Histoire & Recettes

LE LIVRE

LE GRAND VÉFOUR



Photographe ©Valery Guedes

Il était une fois un grand chef et un somptueux restaurant gastronomique parisien. L'homme et l'institution parisienne étaient faits pour se rencontrer et décrocher les trois étoiles au Guide Michelin en 2000.

Depuis l'ouverture du Grand Véfour en 1784, le Tout Paris se bouscule pour goûter à sa délicieuse cuisine. Nobles, artistes, hommes d'affaires et politiques se pressent également pour contempler la somptueuse façade classée en 1920 et les décors inscrits aux Monuments historiques en 1984. Aux XIX^e et XX^e siècles, Napoléon Bonaparte et Joséphine, George Sand et Lamartine, mais aussi Victor Hugo, Malraux, Colette, Jean Cocteau, Aragon, Jean-Paul Sartre ou Honoré de Balzac ont fait partie des clients fidèles et réguliers de l'institution.

Situé dans la galerie de Beaujolais du jardin du Palais-Royal en plein cœur de la capitale, ce lieu emblématique n'en finit pas de marquer son temps. Depuis plus de deux cents ans, le Grand Véfour a su traverser les aléas de la vie politique, littéraire, artistique et, plus encore, de la gastronomie française.

C'est en 1991 que le chef Guy Martin prend la direction du Grand Véfour. En 2011, il choisit de racheter la prestigieuse adresse. En 2019, il décide d'amorcer un virage à 180° pour transformer dans un décor Second Empire, le restaurant étoilé en une table moins sophistiquée mais toujours de grande qualité, avec une carte désormais plus accessible.

Des recettes simples, subtiles et créatives qui font le bonheur de tous les gourmets. La nouvelle carte aux accents du marché fait la part belle aux produits de saison frais et travaillés. Pari réussi pour l'homme qui a fait du Grand Véfour un lieu toujours aussi plébiscité.

Tous les secrets de cette success story sont révélés dans La Cuisine de Guy Martin au Grand Véfour. En plus de l'histoire incroyable des lieux, vous découvrirez les recettes du chef, pour réaliser à votre tour des mets exquis au fil des saisons Automne & Hiver, Printemps & Été : foie gras de canard en terrine, betterave jaune en salade, échalotes et cacahuètes grillées, terrine de chevreuil aux noisettes, aux baies et au vinaigre, blanquette de veau à l'ancienne, bœuf bourguignon, daurade poelée sur la peau, aubergines rôties et en caviar rehaussé aux zestes de pamplemousse rose, biscuit de Savoie de ma grand-mère, tarte aux pommes, poire pochée caramel au poivre timut, crème renversée au caramel, tarte chocolat... sans oublier les plats emblématiques tels que les ravioles de foie gras crème foisonnée truffée.

L'AUTEUR

GUY MARTIN



Photographe ©Valery Guedes

Originaire de Bourg-Saint-Maurice, Guy Martin grandit dans une famille qui lui transmet les plaisirs de la table. C'est donc tout naturellement qu'il s'oriente vers le monde de la gastronomie.

À ses débuts, il rejoint le Château de Coudrée, puis le Château de Divonne, dont il devient le directeur et le chef de cuisine à 26 ans. Il y décroche sa première étoile six mois plus tard puis une deuxième en 1990. Couronné par tous les guides : Gault & Millau, Michelin, Bottin Gourmand, Champérard, Lebey et Pudlowski.... Guy Martin devient très vite l'un des plus jeunes espoirs de la cuisine française. En 2012, il est promu Officier de l'ordre national de la Légion d'honneur.

Inspirée par l'art, les couleurs, les structures et les saveurs, sa cuisine inventive lui a permis de décrocher les plus importantes distinctions nationales et internationales. Élu Chef de l'année en France et à l'étranger, classé parmi les sept meilleurs du monde, Guy Martin a notamment été nommé Chef du XXI^e siècle au Japon.

Très présent sur les réseaux sociaux, il anime sa propre émission sur TV5 Monde : « Épicerie Fine » qui met en lumière les plus beaux produits de la gastronomie française. Guy Martin est l'auteur à succès de nombreux ouvrages. La Cuisine de Guy Martin au Grand Véfour est son premier livre, aux éditions Gründ.



FORMAT 220X280 | 213 pages | Prix 34,95 TTC €

En librairie le 13 octobre 2022

 Gründ 