



Il en *reste !*

SOLAR
EDITIONS

Les astuces d'un chef étoilé
pour utiliser les restes

ANTHONY DENON

*Collaboration à l'écriture, Annabelle Schachmes Préface
d'Emmanuel Rubin*

PARUTION LE 22 SEPTEMBRE

160 PAGES / 27€

Transformer les restes en plats de maître, c'est toute la magie de ces 70 recettes signées Anthony Denon, jeune chef étoilé, actuellement aux commandes du Baudelaire, restaurant de l'Hôtel Burgundy.

Que faire d'une botte de persil qui a fané ? Comment recycler un fond de riz trop cuit ?

Parce que la cuisine de Chef est avant tout réalisée à partir de bonnes idées, Anthony Denon, jeune chef étoilé en pleine ascension présente 70 recettes dignes des plus grandes tables, en redonnant vie aux restes ! Il travaille tout dans un fruit ou dans un légume pour concevoir « une cuisine saine, contemporaine, intemporelle, qui réconforte, où le végétal est au coeur de l'assiette y compris dans les sauces et les eaux infusées ... » Et son premier livre, Anthony Denon l'a voulu « zéro déchet, anti-gaspillage mais avant toutes choses gourmand ». Il nous montre comment faire du très, très bon avec des restes. Houmous de pois chiche de lendemain de couscous, pesto au basilic fané, bouillon de carcasses de crustacés, « carbonara » de vieux chou rouge, ravioles de restes de cuisson de canard confite, tiramisu au croissant rassis...

« Rien ne se jette, tout se cuisine ! » **Anthony Denon, Chef**



Après de nombreux postes dans des Palaces ou hôtels 5 étoiles auprès de chefs prestigieux comme Alain Ducasse, Jean-François Piège, Antoine Westermann ou Christophe Saintagne, **Anthony Denon** obtient son premier poste de Chef à 29 ans. C'est en 2020 qu'il reçoit sa première étoile au Guide Michelin, au restaurant de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. Il vient tout juste d'arriver à la tête du restaurant Le Baudelaire (Hôtel Burgundy) à Paris.