

MATTHIAS MARC



IN SITU

RECETTES D'UN
CUISINIER DU MASSIF
JURASSIEN

PHOTOGRAPHIES PAR
ILYA KAGAN

CHÊNE

LE CHEF ÉTOILÉ MATTHIAS MARC
DÉVOILE SON PREMIER LIVRE

IN SITU

RECETTES D'UN
CUISINIER DU MASSIF
JURASSIEN

Matthias Marc est un Chef profondément **fier de sa région**. Il aime **mettre en valeur les produits et les producteurs de son massif du Jura natal**, à la fois dans ses assiettes, mais aussi dans son quotidien. C'est pourquoi aujourd'hui, il réunit dans son tout premier livre ses recettes gastronomiques inspirées de son restaurant étoilé Substance* ainsi que des **recettes traditionnelles franc-comtoises** photographiées in situ en plein cœur du terroir jurassien.

Gnocchis au vin jaune, « Apologie de l'excès », Mont d'Or au caviar ... ces plats gastronomiques aux saveurs marquées viennent donc côtoyer des recettes plus simples, **cuisinées au cœur de la forêt et dans les rangs de vignes**. Ils sont **inspirés par les produits comtois**, telles que la saucisse vigneronne, l'omelette au lard ou encore la fondue.

Chef du restaurant étoilé Substance*, Matthias Marc aime **sublimier les ma-tières brutes** en saveurs marquées, aromatiques, délicates et surprenantes. Graphique, moderne et pensée dans les moindres détails, sa cuisine se plaît à cheminer dans la créativité.

Bien plus qu'un livre de recettes, *IN SITU* est avant tout une **ode au terroir comtois**. Ce tout premier livre du Chef Matthias Marc est à retrouver à partir du 27 septembre 2023.

IN SITU

par Matthias Marc

Date de sortie : 27 septembre 2023

256 pages 49,90€

Éditions du **Chêne**

Photo par Ilya Kagan®

CHÊNE