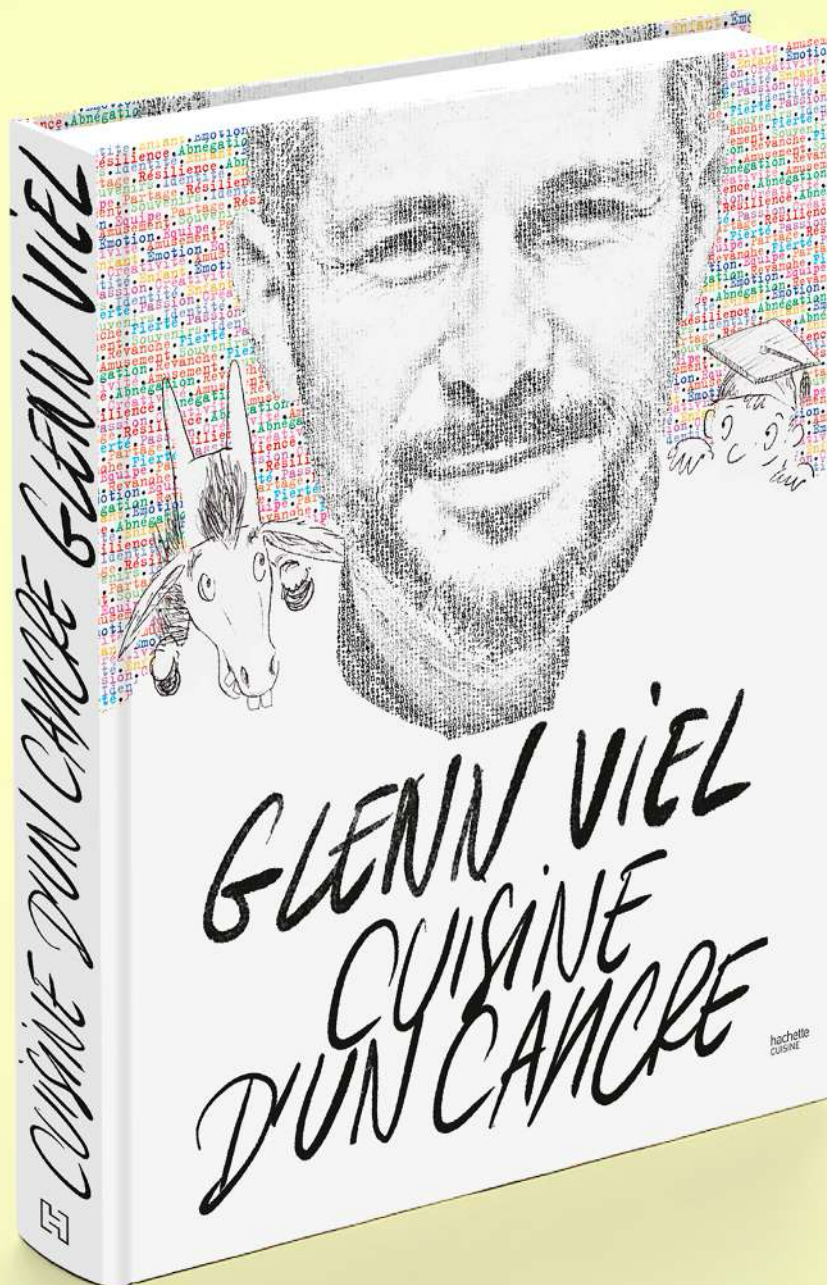


CUISINE D'UN CANCRE

GLENN VIEL



Chef triplement étoilé à l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel signe son premier ouvrage, aux éditions Hachette Cuisine.

Plus qu'un livre de recettes, c'est un voyage intime où se mêlent saveurs d'enfance, anecdotes savoureuses et créations singulières.

UN PREMIER OUVRAGE COMME UN CARNET DE VIE

Ceci n'est pas un recueil de recettes : c'est un récit culinaire jalonné d'annotations et de souvenirs, intime et vivant. Les pages s'égrènent comme un carnet, où anecdotes, esquisses griffonnées et souvenirs personnels viennent se glisser entre recettes pour tous, plats emblématiques et créations audacieuses qui lui ont valu trois étoiles au guide Michelin.



« Il ne faut pas grandir trop vite, ni oublier ses racines. Je crois que je suis resté un petit gargon, et que ça infuse dans ma cuisine. » – Glenn Viel

DES RACINES AUX ÉTOILES

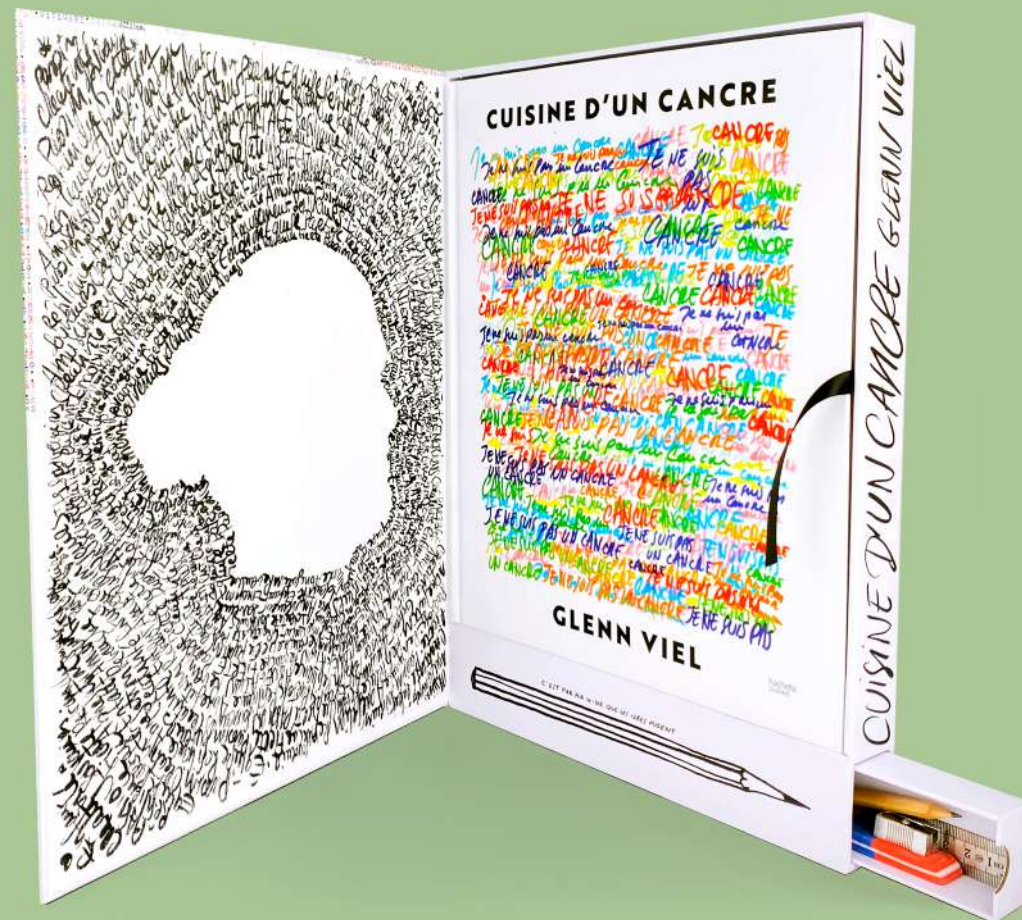
De la Bretagne de son enfance aux cuisines de palaces parisiens, jusqu'à son arrivée en 2015 à l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel raconte un parcours en zig-zag, jalonné de défis, de voyages et de rencontres décisives. Celui qu'on disait « cancre » transforme sa dyslexie en force et revendique une cuisine guidée par l'imagination plus que par le savoir. Dans son livre, il revisite des classiques comme la bouillabaisse ou la tartine de sardines méditerranéennes, mais dévoile aussi ses créations signatures : le pigeon en inertie, les accords inédits entre mets et pains, ou encore ses fameux OGNI (« Objets Gustatifs Non Identifiés »), à l'image de l'"Anépomme", dessert-sculpture à la fois poétique et engagé contre la pollution des mers.

UNE CUISINE OUVERTE, À HAUTEUR D'HOMME

Plus qu'un livre de recettes, *La Cuisine d'un cancre* célèbre une gastronomie singulière, et pour autant accessible à tous. Glenn Viel y explore aussi son rapport singulier aux mots et à leur pouvoir évocateur, donnant à chaque recette un intitulé fantasque ou poétique. L'ouvrage est enfin un hommage aux mentors, amis, producteurs et proches qui l'ont accompagné, et se conclut par une rubrique «À vous de jouer», invitant chacun à inscrire ses propres recettes dans le prolongement de celles du chef.

UN FORMAT COFFRET COLLECTOR

Cette parution s'accompagne d'une édition collector sous forme de pupitre d'écolier, clin d'œil aux souvenirs d'enfance et à l'univers espiègle de Glenn Viel. Un tiroir secret renferme quelques objets symboliques (règle, taille-crayon, gomme).





Informations pratiques

La cuisine d'un cancre, Glenn Viel
Parution aux éditions Hachette Cuisine
Le livre seul et le coffret
seront disponibles à partir
du 13 novembre.

Prix livre seul: 40 euros

Prix coffret: 80 euros

hachette
CUISINE