

TOUT L'ŒUF – 99 RECETTES

Guy Savoy

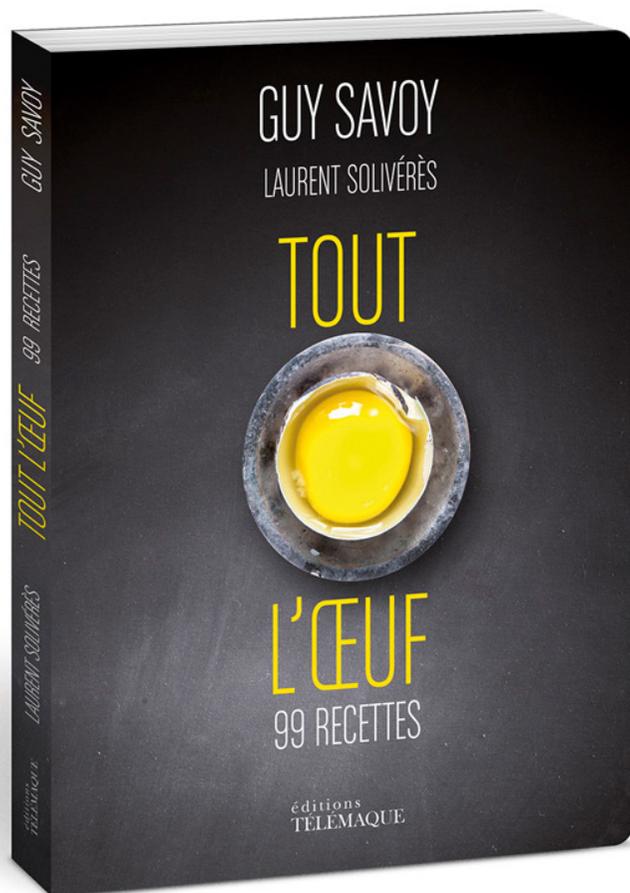
19,5 x 25,5 cm / 192 pages / 25€

PARUTION
SEPTEMBRE
2015

CONTACT PRESSE :
Caroline Watelet
cw@editionstelemaque.com
Tél. : 06 72 79 56 41/01 56 58 69 99

www.editionstelemaque.com
www.facebook.com/editions.telemaque

éditions
TELEMAQUE



LE LIVRE

« Je me souviens avec émotion d'œufs à la coque dégustés durant mon enfance, raconte Guy Savoy. À petits coups de cuillère, je fendillais, cassais la coquille puis ôtais le chapeau. Je me souviens du jaune, toujours différent... »

À portée de main, l'aliment le plus simple se conjugue à tous les temps et à toutes les sauces dans la cuisine de Guy Savoy. Simples ou festives, traditionnelles ou innovantes, 99 façons de décliner l'œuf, cet inconnu... Un livre d'émerveillement très pratique et utile.

9 petits films ont été tournés et sont accessibles par QR codes* sur les gestes « élémentaires » (mayonnaise, blancs en neige, sabayon...).



* Pour visionner les vidéos, rendez-vous en fin du livre (page 187), téléchargez une application pour scanner les QR codes (par exemple **Quick Scan** pour iPhone ou **QR Droid** pour téléphone Android), placez le téléphone au-dessus du code et scannez-le : vous arriverez sur la page de la vidéo demandée.

LES AUTEURS



Photo: Laurence Mouton

Guy Savoy, fleuron de la gastronomie française et internationale, dirige 7 établissements de renommée à Paris : le *RESTAURANT GUY SAVOY*, *Le Chiberta*, *Les Bouquinistes*, *L'Atelier Maître Albert*, *Étoile-sur-Mer*, *L'Huîtrade* et *Goût de brioche*. Depuis 2006, Guy SAVOY est aussi à la tête du *RESTAURANT GUY SAVOY*, logé au *Cæsars Palace* de Las Vegas..

Laurent Solivérès, chef de cuisine au *RESTAURANT GUY SAVOY* est le co-équipié de Guy SAVOY depuis plus de vingt ans.

Début mai 2015, l'emblématique *RESTAURANT GUY SAVOY*, 3 étoiles au Michelin, a été transféré à la Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, à Paris dans le VI^e arrondissement.