

DES LÉGUMES ET DU GOÛT

JOSSÉLIN MARIE

En librairie le 8 octobre 2025

Les recettes du quotidien pour remettre les légumes au cœur de l'assiette et respecter l'environnement et le budget en toute occasion



292 pages, couleur
29,95 €

EN RÉSUMÉ

Nous avons toutes et tous appris à composer nos assiettes en partant d'une viande ou d'un poisson, puis en imaginant l'accompagnement. Josselin Marie, chef engagé en faveur d'une cuisine durable, propose de revoir cette approche pour que le légume occupe avec gourmandise la place centrale. Pour cela, il décline une centaine de recettes construites autour des légumes de chaque saison et adaptées à toutes les occasions, avec peu ou pas de protéine animale. Il apporte son savoir-faire de chef de cuisine pour faire exploser les goûts en bouche, sans les coûts en poche!

La préface du livre a été co-écrite par Camille Etienne, activiste pour la justice sociale et climatique, et Marc-André Selosse, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle et membre de l'institut universitaire de France.

L'AUTEUR

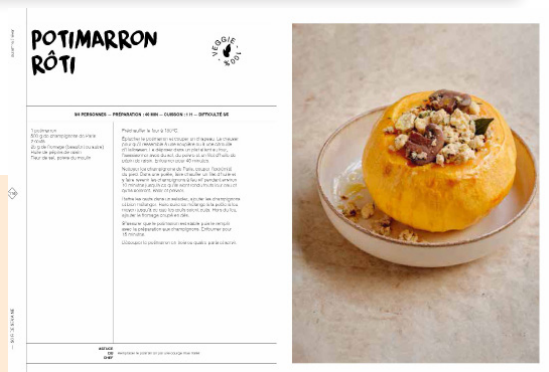
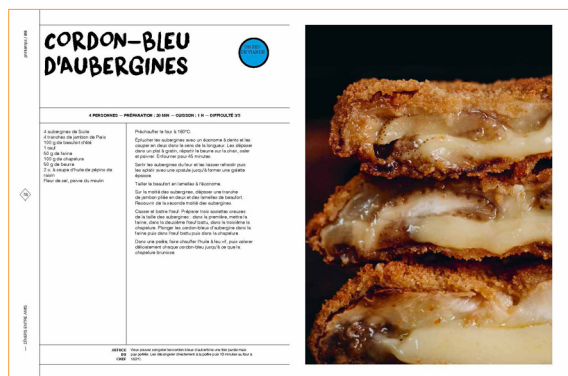
Josselin Marie est né cuisinier. Son identité de cuisinier, il l'a d'abord construite aux côtés de ses grands-mères. L'une vivait en autosuffisance, l'autre excellait dans l'art de recevoir. De ces deux approches, il a su créer une vision de la gastronomie vertueuse, en cohérence avec l'urgence climatique et la transmission aux générations futures.

Formé notamment auprès de Joël Robuchon ou d'Alain Ducasse, Josselin Marie ouvre son restaurant neutre en carbone, La Table de Colette, en 2019 à Paris. Il reçoit en 2024 le *Prix Ecotable du Restaurant le plus engagé*.

Dans une démarche globale d'éducation à la gastronomie durable, Josselin Marie est co-président de l'association Bon pour le Climat. A ce titre, il participe à de nombreux événements pour mettre en avant les pratiques écoresponsables qu'il expérimente dans son restaurant avec son équipe.



© Louise Marini



CUISINE

RELATIONS PRESSE

MAUD BEAUMONT
mbeaumont@hachette-livre.fr
06 63 85 22 69

AURIANE ROUSSEL
aurianeroussel@gmail.com
06 61 66 44 99

MARABOUT