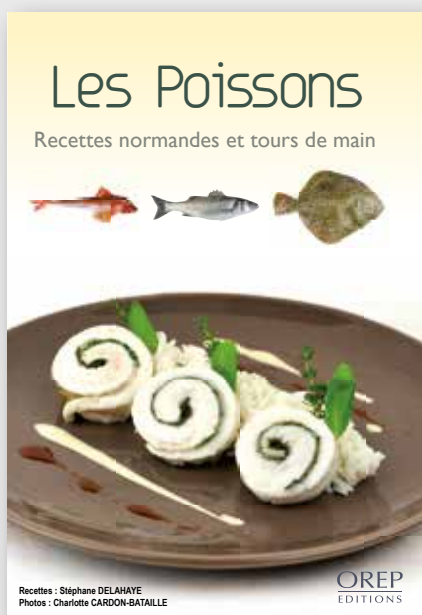


# LES POISSONS

## RECETTES NORMANDES ET TOURS DE MAIN



### CARACTÉRISTIQUES DE L'OUVRAGE :

- Auteur : Stéphane DELAHAYE (Caen 14)
- Public visé : Tout public
- Format : 17 x 24 cm
- 48 pages
- Prix : 10 €

### L'AUTEUR

#### Stéphane DELAHAYE

Né à Villedieu-les-Poêles (Manche), Stéphane Delahaye a deux passions : transmettre et cuisiner. Très tôt, par sa famille, il découvre le goût de la cuisine et du terroir et décide d'en faire sa profession. Après une riche expérience dans différents concepts de restauration, Stéphane décide d'enseigner son savoir-faire. Professeur de cuisine à l'école hôtelière d'Ifs, il anime également des ateliers de cuisine à son domicile ([www.atelierdeshotes.fr](http://www.atelierdeshotes.fr)) et met régulièrement en pratique son autre passion : le stylisme culinaire grâce à la collaboration de Charlotte Cardon-Bataille.

#### Charlotte CARDON BATAILLE

Designer graphique et photographe indépendante, Charlotte Cardon-Bataille travaille plus particulièrement dans les domaines du design imprimé et de la photographie culinaire. Avec le temps et l'expérience, ses nombreuses collaborations avec des chefs confirmés lui ont permis d'intervenir dans le milieu de l'édition, de la restauration et de l'illustration. Elle définit son travail photographique comme « la mise en valeur des créations culinaires », et l'exerce avec plaisir et rigueur.

Ce troisième et dernier ouvrage vient clore la thématique de la mer abordée dans cette collection. Comme pour les deux précédents, le résultat est le fruit d'une collaboration amicale mais pas moins professionnelle entre un éditeur, une photographe, un cuisinier et des acteurs locaux passionnés par leur métier, que je remercie au passage pour avoir tenté l'aventure et c'est ce travail d'équipe autour des produits Normands qui a donné vie à cette trilogie.

Cuisiner à la maison est une obligation qui peut se révéler parfois pénible et laborieuse ou au contraire motivante et plaisante, chacun s'y retrouvera. Dans cet ouvrage comme dans les deux premiers, j'ai souhaité apporter aux cuisinières et cuisiniers une manière simple et méthodique d'appréhender un aliment pour bien le préparer. La cuisine ne doit pas être un univers figé mais quelque chose qui évolue sans cesse et dans laquelle chacun peut s'identifier pour communiquer et partager. Le but de cet ouvrage est de vous donner des idées et quelques outils pour décliner l'utilisation des produits et varier vos propres recettes. Je souhaite que vous preniez du plaisir à regarder, à lire et surtout à cuisiner.

Rendez-vous au prochain numéro...

Salutations gourmandes

**Parution**  
**novembre 2015**

Zone Tertiaire de Nonant  
RN 13 - Sortie n° 36 - 14400 BAYEUX  
Tél. : 02 31 51 81 31 - Fax : 02 31 51 81 32  
E-mail : [info@orepeditions.com](mailto:info@orepeditions.com)  
Web : [www.orepeditions.com](http://www.orepeditions.com)

