



## Guerin l'Enchanteur

Le chef de la Mare aux Oiseaux en Loire-Atlantique, et du Jardin des Plumes à Giverny, fête ses 30 ans de cuisine et les 20 ans de son premier restaurant. L'occasion de se pencher sur son parcours, sur sa carrière et sur son enthousiasme toujours intacte pour la cuisine, l'art, les voyages et la transmission.

Son univers, ses réalisations et ses inspirations, Eric Guérin a voulu les partager dans un livre qui lui ressemble, à mi-chemin entre carnet de route, journal personnel et ouvrage de recettes, à paraître en octobre, aux Editions de La Martinière.

OCTOBRE 2015  
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# Migrations

## ERIC GUERIN

### ON N'A PAS TOUS LES JOURS 20 ANS.

Originaire de Toulouse, Eric Guérin est tombé tout petit dans le chaudron magique de la cuisine. Après avoir fait ses armes de cuisinier privé au sein du Ministère de la Défense, il multiplie les expériences dans les grandes maisons parisiennes : Taillevent, la Tour d'Argent puis le Jules Verne, la table perchée au 2ème étage de la Tour Eiffel, où il officie comme chef de partie. Mais les lumières de la ville ne suffisent pas à nourrir l'inspiration de cet entrepreneur dans l'âme, grand amoureux de la nature.

C'est lors d'une escapade dans les marais de la Brière, royaume des oiseaux et des roseaux, que l'évidence s'impose au jeune chef : **l'île de Fedrun, ce décor propice aux contes et aux belles histoires**, tour à tour baigné de lumière ou protégé d'un voile de brume, est l'endroit idéal pour faire son nid, sa maison, son restaurant. **En avril 1995, à l'âge de 25 ans, Eric Guérin ouvre sa Mare aux Oiseaux**, qui ne compte alors que 20 couverts et 4 chambres.

Depuis, la Maison n'a cessé de grandir, de s'agrandir, d'accueillir de nouveaux collaborateurs, tandis que d'étonnants oiseaux



venaient se poser au jardin. De superbes chambres offrent désormais un cocon douillet et relaxant aux gourmets désireux de prolonger cette expérience hors du temps. **La première étoile est venue récompenser, en l'an 2000, le talent et la singularité du chef**, qui, loin de se reposer sur ses lauriers, a poursuivi ses recherches, ses voyages, ses plongées dans d'autres cultures et même d'autres univers comme celui de la télévision. Il a ainsi partagé son savoir-faire et sa philosophie de cuisine en participant à plusieurs émissions comme « Top Chef », « Dans la peau d'un chef » ou « Coup de jeune en cuisine ».

En 2012, c'est un autre coup de cœur, cette fois pour une villa anglo-normande du début du 20e siècle, qui le pousse à ouvrir une seconde

adresse à Giverny : « Le Jardin des plumes ». Vite récompensé, là-encore, par une étoile Michelin. **Avec cette deuxième « maison », Eric Guérin affirme une identité forte, une vraie cuisine d'auteur et prouve ses qualités d'entrepreneur, de mentor et de meneur d'hommes.**

Aujourd'hui, celui qu'on qualifie d'éternel jeune homme fête ses 30 ans de cuisine, et les 20 ans de La Mare aux Oiseaux, avec une passion intacte pour son métier. **Il a gagné en expérience, en profondeur, sans perdre en enthousiasme.** Sans gommer cette part de candeur propre à l'enfance. Vingt ans ce n'est pas l'heure des bilans, c'est l'âge de la maturité. Car l'aventure continue. Le chef a simplement voulu coucher sur le papier les premiers chapitres. D'où la sortie de ce livre anniversaire :

**« MIGRATIONS : Voyages, émotions, cuisine ».**





Plonger les pommes de terre dans l'eau froide, puis les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures. Les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures.

Les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures. Les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures.

**PREPARATION**

Mettre les pommes de terre dans un bol d'eau froide, puis les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures. Les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures.



Commencer par la préparation de la pâte. Mélanger la farine de blé tendre avec le sel et le sucre. Ajouter l'eau peu à peu en pétrissant à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.



Plonger les pommes de terre dans l'eau froide, puis les faire sécher à l'air libre pendant 24 heures.

**HOSTIES DE FOIE GRAS**

galettes pain, salé

**INGRÉDIENTS**  
100 g de foie gras  
100 g de pain  
100 g de beurre  
100 g de sucre  
100 g de sel

**PRÉPARATION**  
Mettre le foie gras dans un bol d'eau froide, puis le faire sécher à l'air libre pendant 24 heures.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

**LA PÂTE**  
Mettre le pain, le beurre et le sucre dans un bol, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.







## MIGRATIONS, LE LIVRE-ESCAPE D'UN CHEF-EXPLORATEUR.

Son parcours, ses inspirations, ses doutes et ses plus grandes joies, tout ce en quoi il croit, Eric Guérin a voulu les partager dans un livre. **Un ouvrage singulier, à son image**, mêlant récit de voyages, parfums, saveurs, émotions, carnets intimes et photographies - un autre de ses talents - prises aux quatre coins du monde.



« *La cuisine est un métier à travers lequel on peut se réaliser, conter des histoires, aller à la rencontre du monde, explorer et apprendre à l'infini* », confie le chef. C'est ce qu'il a voulu faire passer à travers ce livre. Celui qui dessine chacun de ses plats avant de les réaliser, esquisse ici **un nouveau genre d'ouvrage**. Ni livre de recettes, ni carnet de voyage. Plutôt un « ouvrage funambule », **un carnet d'inspiration, une fenêtre ouverte sur l'univers d'un homme, d'un chef d'entreprise qui pratique le beau métier de cuisinier.**

par des recettes. Les fidèles y retrouveront les plats « signature » du chef, comme le fameux Canard à la Sardine (p. 105), le Croquant de grenouilles aux algues bretonnes (p. 185) où la Purée Fumée à la tourbe de la Brière (p. 235).



**Ici, pas de narration chronologique, pas de recettes par ordre alphabétique. Eric Guérin s'est laissé guidé par ses émotions.** Et par les éléments qui nourrissent ses créations : L'eau, l'air, le feu, sa terre. Les chapitres portent les noms de « Volupté », « Enchantement », « Joie » ou encore « Angoisse », comme celle qui étreint parfois tout créateur, tout chef d'équipe. Chaque émotion étant illustrée par ses propres photos de voyages, des textes personnels et poétiques piochés dans ses carnets de route et, bien-sûr,

Au fil des pages, on suit Eric Guérin, chef mutin un peu magicien, à travers ses pérégrinations en Inde ou à Giverny, au Japon ou au Sénégal, à New York ou en Birmanie, au Brésil ou à Miami, au Maroc ou en Italie. **Des échappées belles, folles et savoureuses.** Des parenthèses enchantées qui le ramènent, toujours plus riche en goûts et en inspirations, à son point d'ancrage : son île dans les Marais de la Brière, sa Mare aux Oiseaux qui n'a pas fini de lui et de nous donner des ailes.



W  
original

city outdoor



MA SBARRI  
ZERIA • MARKETPLACE

RESTAURANT  
• BEER • WINE

Times Square  
Ciroc  
Ultra Premium  
Vodka

Bloomberg  
INDICES  
and  
FIVE  
\$ 0.91 10  
DAY

Twizzlers

RUSSELL CROWE CATE BLANCHETT  
ROBIN HOOD  
THE UNFOLD STORY OF HOW THE MAN  
BECAME A LEGEND  
MAY 14

retail space available  
212-316-4940 212-316-4999



*Migrations* : voyages, émotions, cuisine.

Parution : 15 oct 2015 aux Editions de La Martinière  
Format : 190 x 255 | 256 pages | Prix : 32 €

## #ERICGUERINMIGRATIONS

### CONTACT PRESSE ERIC GUERIN

Sylvie de Laveaucoupet  
sdelaveaucoupet@orange.fr  
+33 (0)6 08 72 22 22

### CONTACT PRESSE EDITIONS DE LA MARTINIÈRE

Julia Bocquin  
jbocquin@lamartiniere.fr  
+33 (0)1 41 48 82 54

### ERIC GUERIN

Site internet : [www.eric-guerin.fr](http://www.eric-guerin.fr)  
Facebook : Eric Guerin  
Twitter & Instagram : @chefericguerin  
#chefericguerin

### LA MARE AUX OISEAUX

223 rue du chef de l'île 44720 Saint Joachim  
+33 (0)2 40 88 53 01 - [www.mareauxoiseaux.fr](http://www.mareauxoiseaux.fr)  
facebook : la mare aux oiseaux - #mareauxoiseaux

### LE JARDIN DES PLUMES

1 rue du milieu 27620 Giverny  
+33 (0)2 32 54 26 35 - [www.lejardindesplumes.fr](http://www.lejardindesplumes.fr)  
Facebook : le jardin des plumes - #jardindesplumes