



De sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian a hérité du plaisir de cuisiner et de recevoir. Autodidacte, elle est journaliste durant dix ans à l'hebdomadaire Paris Match au sein duquel elle finit par imposer l'idée d'une rubrique gastronomique. De 1999 à 2006, elle crée le restaurant Oxalis à Lyon dont la réputation a largement dépassé les frontières de la capitale des Gaules.

Personnalité aux multiples facettes, Sonia Ezgulian revendique fièrement son statut de cuisinière, elle s'épanouit dans l'univers qu'elle a imaginé, *les petits riens qui changent le quotidien*, une façon de déjouer la routine. Fée du ricochet de cuisine et de l'art de métamorphoser les épiluchures, marieuse de saveurs avec toujours une touche insolite, Sonia Ezgulian offre une cuisine spontanée, libérée des rigidités et des contraintes techniques, toujours inventive et en quête de perfectibilité.

Elle se consacre à l'écriture de nombreux ouvrages de cuisine en complicité avec son mari, Emmanuel Auger, à ses collaborations pour des magazines culinaires (Régal, Femme Majuscule) et à ses missions de consultante pour l'alimentation et l'hôtellerie (pour des marques telles que Blédina, SuiteNovotel, Novotel, Bonduelle, Sur les Quais, Géant Vert, Cniel, Revol, etc.).

Pour la marque Garofalo, Sonia Ezgulian a réalisé une série d'objets qui sont autant de supports de communications :

- un carnet d'inspiration

<http://www.soniaezgulian.com/2017/01/20/inspirations-italiennes/>

- des coffrets édités en séries limitées

<http://www.soniaezgulian.com/2018/03/01/recette-piment-garofalo/>

<http://www.soniaezgulian.com/2018/06/04/nouvelle-edition-limitee/>

En décembre 2016, Sonia Ezgulian présente Bocuse Magazine, revue qu'elle a imaginé et qu'elle dirige pour le groupe Bocuse. Le numéro 3 sera publié en décembre 2018. En décembre 2018, découvrez aussi le calendrier imaginé pour les Banques Alimentaires.

[www.soniaezgulian.com](http://www.soniaezgulian.com)

## **Bibliographie**

### **Editions de l'Épure**

\*Collection **Dix façons de préparer** : 21 titres dont *la sardine* (2001), *les épluchures* (2003), *le pâté croûte* (2011) et *les déchets* (2012), *les restes* (2014), *l'hostie* (2015), *la vergeoise* (2015) et *la blette* (2018)

\*Collection **Picorettes** : 3 titres *les mouillettes*, *les pique-niques* et *les plateaux-télé* (2004)

\*Collection **L'Ouvre-boîte** : *Sardines* qui a obtenu la Mention spéciale du Jury de l'Académie Nationale de Cuisine en 2005

\*Collection **Sites remarquables du goût** : 4 titres *le roquefort*, *le muscat de Beaumes-de-Venise*, *le sel de Guérande*, *la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie*

\*Collection **Mise en appétit** : *6m<sup>2</sup> de cuisine*, *chroniques extraordinaires d'un restaurant ordinaire* élu meilleur livre de l'année en France dans la catégorie "Femme chef" au Gourmand World Cookbook Awards (2011)

**Hors collection** :

*Du bon usage des ustensiles* (2009) qui a obtenu le prix du Meilleur Ouvrage par l'Académie Nationale de Cuisine en 2010

*Giraudet 100 ans de maison* (2010)

*Du beau, du bon, du breton* (2012)

### **Editions Gallimard**

*Carnet de gourmandises* (2002)

*A Boire et à manger 4* (Guillaume Long) (2017)

### **Editions Stéphane Bachès**

*Sur la route des épices* (2002)

*Les Halles de Lyon* (2005)

\*Collection **Cuisinières régionales** (36 titres), **Cuisinières du Monde** (7 titres) et **Cuisine à thèmes** (19 titres) de 2006 à 2013

\*Collection **Et avec ça ma p'tite dame ?** : 2 titres *Chez le boucher*, *Chez le poissonnier* (2010)

\*Collection **Partagez tous vos secrets** : 3 titres *Tartes* (2010), *Salades*, *Chocolat* (2011)

### **M6 Editions**

*La cuisine est dans le pré* (2009) ainsi que diverses collaborations à des livres de chefs.

### **Editions Tana**

\*Collection **Mon grain de sel** : *Et si on mettait les petits plats dans les grands ?*

\*Collection **Food** : *Petits ricochets de cuisine* (2008) qui a obtenu le Coup de cœur du Prix Eugénie Brazier *Petits festins nomades* (2009) *Petites boîtes à manger* (2010)

\*Collection **Cuisez vos régions** : *Il n'y a pas que les quenelles à Lyon* (2012)

### **Editions de la Martinière**

*Ma cuisine astucieuse, 108 recettes pour enchanter le quotidien* (2014)

*Cuisiner tout simplement* (2015)

### **Editions Flammarion**

*Anti-Gaspi*, (2017)

En février 2018, Sonia Ezgulian publie aux éditions de l'Épure la suite de son « *6 m<sup>2</sup> de cuisine* », un recueil de nouvelles pour lequel elle avait décroché le Gourmand World Cookbook Awards en 2011.

Au printemps 2019, elle signe aussi un guide gourmand de Lyon aux éditions Menu Fretin dans la collection Le Voyageur Affamé.

En septembre 2019, Sonia réalise un livre à quatre mains avec Alessandra Pierini sur les pâtes, avec le soutien de la marque Garofalo, aux éditions de l'Épure. En janvier 2020, Sonia Ezgulian se lance avec Emmanuel Auger dans l'auto-édition d'un carnet d'inspiration dont le thème central est le potager de son père.

Vivre(s) est un beau succès <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/vivre-s>