

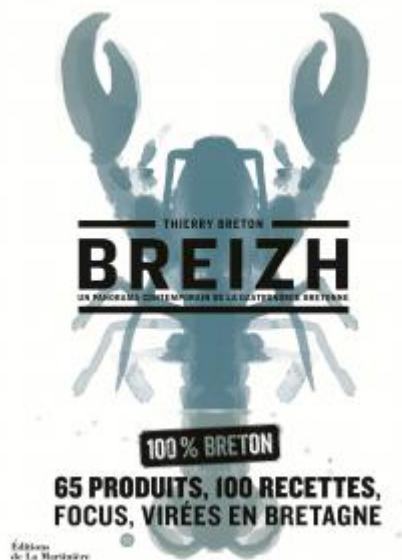


Éditions
de La Martinière

BREIZH

Un panorama contemporain de la gastronomie bretonne

Thierry Breton



Laissez-vous porter par les goûts et couleurs des produits d'un terroir pluriel, où se côtoie le meilleur de la terre et de la mer.

Breizh recense ce qui se produit et se cuisine de meilleur entre Guérande et la presqu'île de Crozon : les incontournables *Kig ha farz* et Kouign-amann sont de la partie bien sûr, mais aussi des plats plus singuliers, comme la Coucou de Rennes rôtie au cidre et coings, les Coquilles Saint-Jacques de plongée de la Baie de Morlaix, avec bouillon de légumes, le Soufflé au chouchenn.

65 FICHES PRODUITS, 100 RECETTES, 10 FOCUS THÉMATIQUES pour tout savoir sur la pêche à pied, les races bovines locales ou encore le renouveau des vins bretons. Un livre somptueux, richement illustré par le talentueux photographe Louis Laurent Grandadam, qui valorise avec brio une gastronomie à fort caractère.

ART DE VIE

220 x 285 mm - 416 pages

12 octobre 2017 - 9782732482330

45 €

Thierry Breton, tel un chevalier celte, a conquis les palais avec ses deux restaurants de la rue de Belzunce à Paris : *La Pointe du groin*, véritable taverne des temps modernes et *Chez Casimir*, où l'on peut notamment déguster son brunch *Traou Mad* (« bonnes choses » en breton).



BRETAGNE
MAGAZINE

« Dans un ouvrage alléchant, le chef Thierry Breton présente ses recettes bretonnes pour régaler famille ou amis, à la maison. »



OUEST FRANCE

« Le kig ha farz, le kouign amann, le coucou de Rennes au cidre, le bar rôti n'auront plus de secret pour vous grâce à ce beau livre du chef Thierry Breton qui a la cuisine bretonne dans le sang. »

- Florence Pitard

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr