

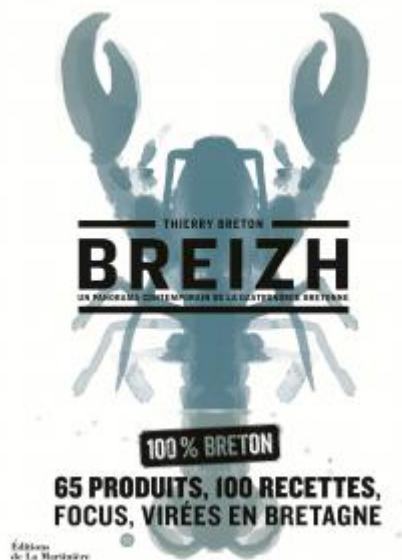


Éditions  
de La Martinière

# 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](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)