

Communiqué

À table la vieille ! Une histoire née à Ouessant *De la digue à l'assiette. Ma pêche et ma cuisine à Ouessant*

Les îliennes récidivent avec deux nouveaux titres.

En Bretagne, il y a les Bretons bien sûr, la mer, les côtes, les pêcheurs, les poissons, et ceux qui les cuisinent. Alors, à vos fourneaux !

Dans ces deux livres, vous trouverez mille et une façons d'accommoder les poissons mais aussi de faire leur connaissance.

À table la vieille !

Une histoire née à Ouessant

Ce livre s'attache à la réhabilitation de la vieille, ce poisson tant aimé et parfois méprisé. Nous avons collecté des recettes auprès des Ouessantins et d'autres amateurs de vieille, et puis nous sommes allées chercher tout ce que l'on sait de la vieille, de son habitat et de ses habitudes ; en sciences naturelles, chez des poissonniers, auprès des pêcheurs, d'une cuisinière, et d'un restaurateur...



Le livre

À table la vieille !
Une histoire née à Ouessant

Texte : collectif

Illustrations de Mathias Baudry
 Coédition Les îliennes/Bernard Chauveau édition, 2022

64 pages, prix : 20 €

Format 18 x 24 cm

ISBN : 978-2-36306-323-6

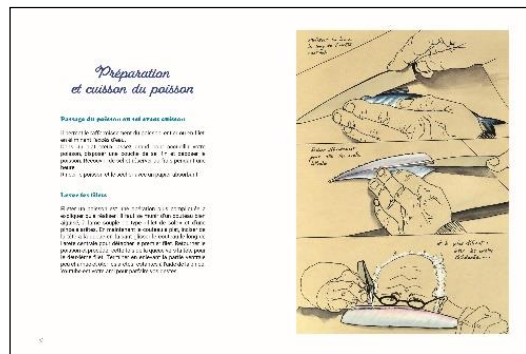
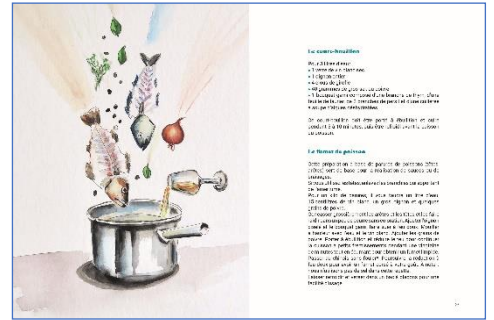
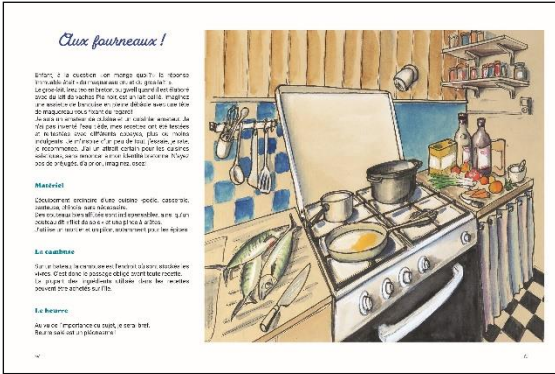
Parution juillet 2022

Diffusion Les îliennes

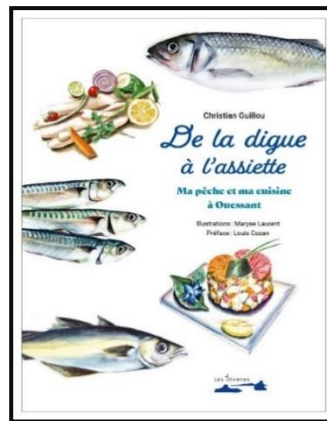


De la digue à l'assiette
Ma pêche et ma cuisine à Ouessant

Christian Guillou, passionné de pêche et de cuisine depuis longtemps, dit tout de sa fréquentation des poissons. Il nous livre ses manières de pêcheur et les recettes qu'il mitonne au fil des jours. Les illustrations de Maryse Laurent nous invitent à entrer dans la cuisine de Christian Guillou. Un enfant d'Ouessant, Louis Cozan, a préfacé l'ouvrage.



Le livre
De la digue à l'assiette
Ma pêche et ma cuisine à Ouessant
 Préface de Louis Cozan
 Texte de Christian Guillou
 Illustrations de Maryse Laurent
 Éditions Les îliennes, 2022
 88 pages, prix : 20 €
 Format 18 x 24 cm
 ISBN : 978-2-656375-39-5
 Parution juillet 2022
 Diffusion Les îliennes



L'éditeur
 Les îliennes est une maison d'édition dédiée aux cultures insulaires.
 Elle est solidement amarrée sur l'île d'Ouessant.
 Contacts :
 Hélène Prigent, 06 52 82 20 97 ; Annick Duboscq, 06 33 54 66 78
 lesilienne@gmail.com