



BRETAGNE SAUVAGE

Pour les oiseaux et les mammifères marins,
la Bretagne a valeur de paradis. Mais ce refuge est
fragile. L'homme, qui admire souvent, qui protège
parfois, est aussi une menace.

TEXTES DE CHLOÉ BARRISOU

UNIFORMES LES OISEAUX EN MER / 2014
PHOTOGRAPHERS / 2014 / 2014 / 2014
DE LA VIE EN MER / 2014 / 2014 / 2014 / 2014
MÉTÉO / 2014 / 2014 / 2014 / 2014
2014 / 2014 / 2014 / 2014

Bretagne gastronomique

Tout un temps associée aux crêpes et au plateau de fruits de mer, la Bretagne a pourtant fait la révolution gastronomique. De l'ancêtre à la Brûlée, servis par la noblesse de produits exceptionnels et la saveur des traditions, ses chefs inventent de nouveaux plats de la table.

Micro-photos de WILLIAME PUSIGN

Ces photographies ont servi de source à l'ouvrage *Chefs & Saveurs de Bretagne* (Jullien)

Saint-Jacques en coque au caviar d'Aquitaine

...



Michel Helle fait partie de ces chefs qui ont apporté une nouvelle dimension à la gastronomie bretonne. Si l'on adore « la simplicité d'une tranche d'ambouille, avec un morceau de poisson mis dans une crêpe épaisse », il est aussi capable de marier le goût moelleux de la noix de Saint-Jacques posée à l'écarté du caldar. « Les villes bretonnes d'une conservation, d'une balade. J'aime improviser avec les produits sur la table. »



Michel Helle

La Vierge d'Or à Sables-d'Or-les-Pins (22)



*Celée de tourteau et d'huîtres,
émulsion de chou-fleur au curry, tuiile de blé noir*

...



Des tourteaux, des huîtres, des algues, un chou-fleur, des échalotes et une huile de blé noir... Avec cette recette, Laurent Saubéau montre qu'il connaît et maîtrise bien son tartare. Mais en y ajoutant une pointe de curry, ce sont ses années d'épices, d'arômes et de condiments qui nous font partir loin des côtes bretonnes, à la découverte des saveurs du monde.

Laurent Saubéau

Le Manoir de la Bouée, à Haute-Goulaine (42)





Pinces de tourteau rôties au beurre

...



«La plus belle odeur est celle d'un lit de poisson ou d'un
hennent poêlé au beurre + nous contacté il y a quelques années
Jean-Yves Crozet. Pour cette recette, si un tourteau
à l'honneur de passer à la poêle, le chef maccaille commence
par cuire le crabé 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Il coupe alors les pinces, leur redonne 10 minutes de cuisson
avant de les friquer et de les décoriquer. Tout simplement.

Jean-Yves Crozet
Le Temps de Vivre, à Rivesaltes (29)

