

Actu livres

Des nouveautés

Romans, essais, bandes-dessinées... La cuisine s'invite à toutes les tables

Ode à la cuisine bretonne

“La richesse de cette région se mesure au talent de ses personnalités”

Pourquoi souhaitez-vous rendre hommage à la gastronomie bretonne ?

Parce qu'elle est sous-évaluée. On ne réalise pas les ressources culinaires de cette région. Il y a tout en Bretagne : la mer, la terre, la forêt et la campagne. Il y a des coquillages, des crustacés, des viandes formidables, des fromages exceptionnels et d'excellents légumes. Les Bretons ne s'en rendent pas compte parce qu'ils sont modestes, mais ils

sont assis sur un tas d'or. Avec Maurice Rougemont, auteur des merveilleuses photos en clair-obscur du livre, nous voulions révéler cette diversité.

Quels ont été vos coups de cœur ?

Difficile de choisir mais je pourrais évoquer les huîtres d'Yvon Madec à Lannilis ou celles de Gwenaëlle Cadoret à Riec-sur-Bélon. J'aimerais également mettre en avant le travail formidable du chef Sébastien Martinez au moulin de Rosmadec qui cuisine ses langoustines comme

à savourer

d'écrivains. De quoi nous mettre en appétit ! par Louise Kaplan

par Gilles Pudlowski

personne, en les accompagnant d'une mayonnaise chaude. Enfin, je pourrais vous parler des délicieux kouign-amanns de Jacques Pailleux, au Ty Vorn, un fournil au cœur de la gare de Rennes.

Tous ces personnages et ces produits apparaissent dans votre livre...

Oui, car la richesse de cette région se mesure au talent de ses personnalités. Ce sont des artisans au savoir-faire exceptionnel, des bosseurs opiniâtres qui essaient toujours d'offrir le meilleur. Il n'y a qu'à goûter leurs coquillages, leurs cochons, leurs galettes ou leur muscadet... Et même

leurs épices, comme le Kari Gosse, un mélange légèrement pimenté inventé au XIX^e siècle par M. Gosse, un pharmacien-apothicaire de Lorient. On est toujours surpris en Bretagne.

Le Meilleur de la Bretagne,
 Gilles Pudlowski et Maurice Rougemont,
 éd. Ar Collection, 25 €.

