

Bretons en Cuisine ose la créativité

mer 31/08/2022 - 11:22



Chutney aux poires, pleurotes façon houmous, tarte aux noix et bourbon, risotto de sarrasin... Il y en aura pour tous les goûts dans le nouveau numéro de Bretons en Cuisine, en vente ce mercredi 31 août. Le titre de 116 pages commence son itinéraire dans le Morbihan, à Local-Mendon pour y visiter une ferme ostréicole. Puis, direction l'Erdre afin qu'Alain Baillet, pêcheur ligérien de poissons d'eau douce parle de son métier. Non loin de là, sur la Presqu'île de Quiberon attendent les restaurateurs étoilés Catherine et Hervé Bourdon qui, associés à un couple de vignerons, ligériens eux aussi, travaillent une vigne en biodynamie.

Le magazine prend ensuite la route des montagnes noires du Finistère à la rencontre de Patrik Sastre-Coadar éleveur de Landes de Bretagne, avant une escale à Cancale pour y rencontrer Bertrand Larcher, le fondateur du Breizh Café. Bretons en Cuisine, c'est aussi les recettes traditionnelles bretonnes de Jacques Thorel, les astuces de JP l'expert pâtissier et la cuisine bien-être d'Alexandra Beauvais. Et qui dit rentrée dit foires aux vins ! A cette occasion le support de Ouest-France, en partenariat avec La revue du Vin de France, a déniché les bons plans en Bretagne.

Prix : 5,90 €

Codification : 20364

Union Presse - 16 place de la République 75010 Paris - Tél : 01 42 40 27 15