



La langoustine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La langoustine

Guy Guilloux

La langoustine Guy Guilloux

 [Télécharger La langoustine ...pdf](#)

 [Lire en ligne La langoustine ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **La langoustine** Guy Guilloux

143 pages

Extrait

Introduction de Paul Burel Chroniqueur économique, Breton et fidèle ami de Guy Guilloux

L'or rose de Bretagne

Les pédants l'appellent «Nephrops norvegicus» ! Impronomçable, indigeste. Les vrais amateurs préfèrent souvent «la demoiselle de Loctudy», l'une des appellations les plus connues de la belle aux yeux couleur châtaigne. Et pour cause, la langoustine française a un passeport breton parfaitement à jour. Cela fait un bail qu'elle a pris ses principaux quartiers dans le chaudron océanique au large des Glénan, de Penmarc'h, de Groix, de Belle-Île. Et que ses ports d'attache privilégiés se nomment Concarneau, Le Guilvinec, Lesconil, Saint-Guérolé, Loctudy, Lorient, autant de havres de débarquement situés à quelques encablures des gisements. Grosso modo, 80 % de la production française, qui fait travailler environ 1 500 personnes, est débarquée dans les ports de la Bretagne sud ! Les Sables-d'Olonne, Le Croisic et La Cotinière, entre autres, assurent quasiment le reste.

Plutôt sédentaire de tempérament, la langoustine n'a pas vraiment de nationalité et de domicile fixe. En Europe, la «belle» navigue aussi bien dans les eaux de l'Islande que celles du Portugal et de la mer du Nord. Sa pêche qui monte en régime durant l'été se concentre sur l'Écosse. C'est là-haut, à Ullapool, Oban et autres Cambpbetown que l'on ramène à terre un bon tiers de la production communautaire, avec des chalutiers armés pour faire des marées de 3-4 jours. Suivent loin derrière l'Irlande et le Danemark. Et la France, qui puise son or rose en jouant l'atout maître de la fraîcheur, dans les vasières du golfe de Gascogne et de la Mer Celtique. Et plus marginalement en Corse.

Dans sa robe rose et diaphane il n'y paraît guère, et pourtant la langoustine préfère vivre de façon casanière dans les terriers vaseux qu'elle creuse méthodiquement, plutôt qu'à la surface limpide de la grande bleue. Son immense territoire de galeries s'étage de 15 à 800 mètres de profondeur ! Mais on la trouve rarement entre deux eaux, sauf quand la faim la tenaille au petit matin ou au crépuscule. C'est là, quand elle se laisse guider et emporter par son appétit insatiable de petits crustacés et de vers, qu'elle se fait (sur) prendre dans les chaluts des pêcheurs concarnois ou guilvinistes. La capture au chalut reste très largement dominante. Pour autant, les casiers se font désormais une belle place au soleil chez les «dragueurs» de la «demoiselle». A l'image de Denis Briant qui plonge les siens au large des Glénan. Tôt parti dans la nuit, tôt rentré dans l'après-midi, son «Ar re yaouank» (Les jeunes) livre ainsi des langoustines frétilantes à souhait, au mieux de leur forme, au meilleur de leur goût. «En casier les langoustines stressent moins et leur chair reste plus compacte», constate le patron de Trévignon. Récupérées en vivier, elles peuvent ainsi conserver leur fraîcheur et leur qualité pendant plusieurs jours.

La famille langoustine a des appellations souvent nationalisées : cigala en Espagne, scampi en Italie. Elle a même parfois des branches insolites dans son arbre généalogique. Ainsi, en 2010, elle s'est découverte dans les grandes profondeurs de la mer des Philippines une cousine lointaine, armée d'une grande pince en forme de scie interminable ! Sûrement destinée à faire un sort à tout prédateur qui aurait la velléité d'en découdre. Décidément faut pas les chatouiller les demoiselles, car avec leurs pinces elles savent se défendre, qu'elles soient de Concarneau, Belle-Île ou de Manille. Présentation de l'éditeur

Guy Guilloux, le chef étoile du restaurant La Taupinière à Pont-Aven, est tombé amoureux de la langoustine, que l'on appelle affectueusement «la demoiselle de Loctudy». Dans le premier livre gastronomique consacré au petit crustacé rose, il vous livre ses secrets de chef cuisinier en plus de 75 recettes, agrémentées de multiples conseils avisés.

La langoustine se prête à toutes les préparations et tous les modes de cuisson. Excellente, nature avec une simple mayonnaise. Elle reste la reine des plateaux de fruits de mer et sa rencontre avec le terroir est un

régal. Exquise, crue, avec une saveur sucrée, en carpaccio ou en tartare sans artifice. Savoureuse tout simplement poêlée en aller-retour. Bref, elle est à elle seule une encyclopédie culinaire. Entre recettes raffinées et inventives, Guy Guilloux vous fait partager un talent rare : celui de marier créativité et simplicité. Profitez-en ! Biographie de l'auteur

Guy Guilloux, chef étoilé du restaurant La Taupinière à Pont-Aven, a bâti sa réussite et sa renommée, au fil d'un parcours atypique, à la seule force de son travail et de sa créativité. Bien épaulé par Pierrette, son épouse, il a décroché sa première étoile au guide Michelin en 1981 et Trois toques au Gault Millau en 2000. L'étoile ne l'a jamais quitté. Elle brille toujours autant depuis bientôt trente ans ! Guy Guilloux est l'auteur des ouvrages Menus et recettes de la mer au fil des saisons et Goûter le foie gras et les chutneys parus aux Editions Ouest-France (la-taupiniere.fr). Breton de coeur, Bernard Galéron pratique la photo avec passion. Depuis Quimper, il sillonne la Bretagne et travaille pour de nombreux magazines de décoration et d'art de vivre. Son esprit atlantique sublime les matières et les natures mortes, et transcende les décors les plus intimes. Il a notamment réalisé les reportages photographiques de Menus et recettes de la mer, Goûter le foie gras et Goûter le poisson parus aux Editions Ouest-France.

Download and Read Online La langoustine Guy Guilloux #GN25RH3SUWT

Lire La langoustine par Guy Guilloux pour ebook en ligneLa langoustine par Guy Guilloux Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La langoustine par Guy Guilloux à lire en ligne.Online La langoustine par Guy Guilloux ebook Téléchargement PDFLa langoustine par Guy Guilloux DocLa langoustine par Guy Guilloux MobipocketLa langoustine par Guy Guilloux EPub

GN25RH3SUWTGN25RH3SUWTGN25RH3SUWT