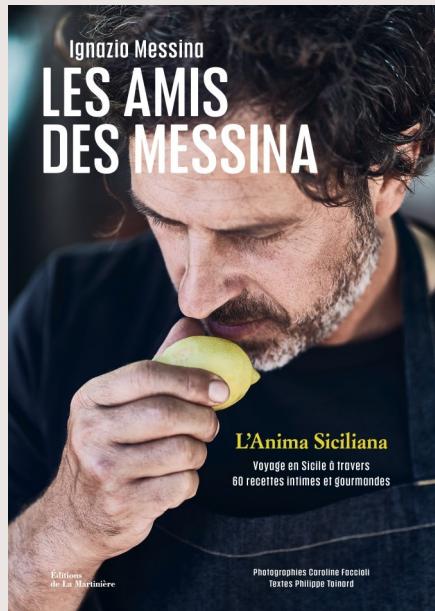


COMMUNIQUE DE
PRESSE

Parution le 3 juin 2021



190 x 280 — 256 pages — 35,00 €

L'auteur :

Ignazio Messina est né en 1974 à Cefalù, en Sicile. A 22 ans, il arrive à Paris et jalonne son parcours professionnel de différentes expériences dans la restauration. Il est aujourd'hui à la tête du restaurant *Les Amis des Messina*, à Paris, où il propose une cuisine sicilienne intime et gourmande. La deuxième adresse parisienne, rue du faubourg Saint-Antoine, est gérée par sa sœur Rosangela Messina.

Philippe Toinard et Caroline Faccioli ont accompagné Ignazio lors de ce voyage, pour nous offrir ce reportage inédit, savoureux, chaleureux, qui donne envie d'aller en Sicile et de mettre la main à la pâte !

LES AMIS DES MESSINA

Un livre d'Ignazio Messina

L'Anima Siciliana : voyage en Sicile à travers 60 recettes intimes et gourmandes.

Ignazio Messina nous emmène sur son scooter à la découverte de sa Sicile. Un périple qui commence en bord de mer à Cefalù, sa ville natale, à l'ouest de Palerme, où nous nous laissons surprendre par *l'anima siciliana*. Un voyage des papilles pour goûter et sentir la diversité de cette île magique entre terre et mer, fertile et riche d'histoires. Cette balade gourmande est aussi un reportage intime à la rencontre des hommes et des femmes qui en façonnent la richesse : pêcheurs de poulpe et de lampuga des petits ports en bord de mer, producteurs de fruits et légumes (agrumes, tomates, aubergines, olives, etc.), vignerons dans les terres, artisans... Et c'est surtout dans la cuisine que "l'âme sicilienne" exprime au mieux sa quintessence, et Ignazio en est le meilleur ambassadeur.

Nous voici plongés au cœur d'une cuisine familiale fédératrice qui nous parle d'émotion, de relations paternelles et maternelles, d'amitié, de passion culinaire et de générosité.

Une transmission qui s'exprime aussi à travers 60 recettes authentiques, pour la plupart réalisées sur place, à Cefalù, mais aussi dans son restaurant parisien, *Les Amis des Messina*. Tempura de fleurs de courgette et fenouil sauvage, Paupiettes de la mamma Lina, Lampuga cuits entiers au feu de bois et condiment... tous les secrets pour réussir ces plats gourmands à la maison !



Rejoignez-nous sur



www.editionsdelamartiniere.fr