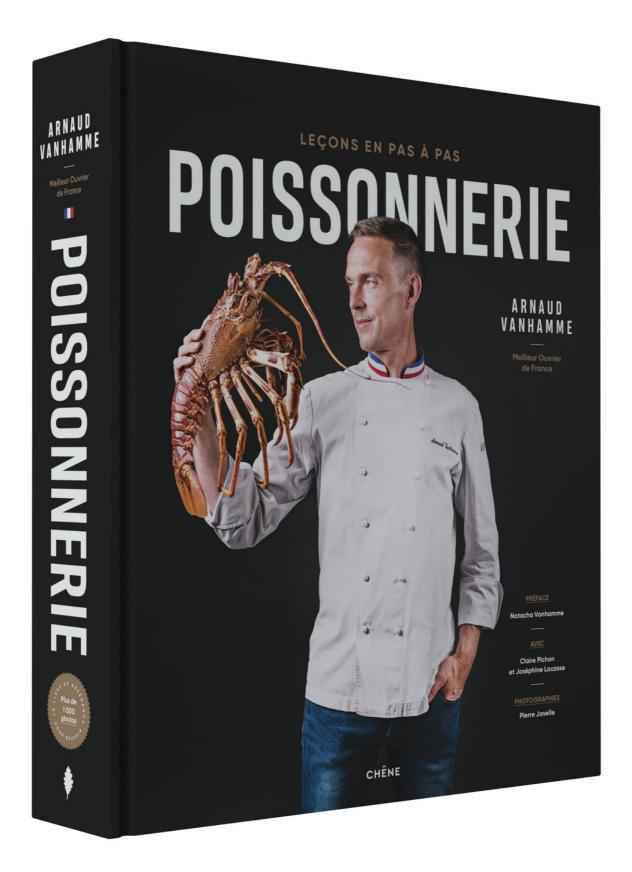
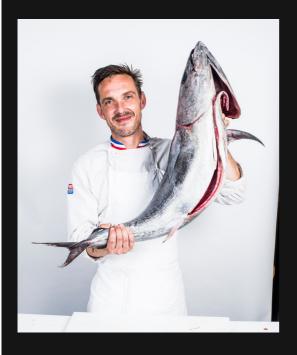
POISSONNERIE LEÇONS EN PAS À PAS



Un ouvrage unique au monde réalisé par un Meilleur Ouvrier de France.

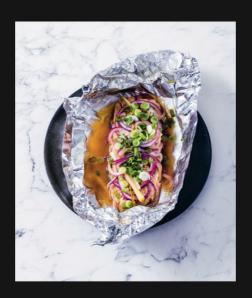


L'AUTEUR

Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France depuis 2011, est un des premiers poissonniers français engagés dans une démarche de préservation des ressources.

Poissonnier écailler depuis quatre générations, le mot d'ordre de la famille reste, après plus de 80 ans d'exercice de ce métier de père en fils, « qualité, savoir-faire et tradition ».







Que vous soyez professionnel ou amateur de poisson, ce livre est fait pour vous. Sous forme de fiches ; il contient des pas à pas détaillés pour maîtriser les techniques de base de la préparation du poisson, pour approfondir ses connaissances sur chaque espèce.

Des recettes simples et dans l'air du temps complètent l'ouvrage.

Exhaustivité : Poissons courants, poissons bleus, poissons nobles,

céphalopodes, poissons d'eau douce, coquillages et crustacés.

Transmission de savoir : Un livre riche en savoir et en techniques du poissonnier, fruit d'années d'expérience.

Authenticité : Savoir-faire et transmission d'un artisan engagé.

Méthode: Pas à pas techniques, bases, recettes et pages matériel.

Esthétisme: Une direction artistique soignée qui montre toute la virtuosité et la précision de la poissonnerie



CHAPITRE 1

POISSONS & CÉPHALOPODES

TECHNIQUES DE BASE ÉBARBER







TECHNIQUES DE BASE GRATTER









048 ----

COQUILLAGES

COUTEAU DROIT D'EUROPE

Salsonnalité	Toute l'année	= Zone de pâche
Période de frai (pêche déconseillée)	Printemps	Legislation agreed Legislation agreed Legislation and the control of the contro
Taille commune	10 à 15 cm	
Classe	Bivalves	
Ordre	Eulamelibranches	
Familie	Solénidés	
Types de pêche	À la main (avec du sel ou des crochets) et, occasionnellement, à la drague ou au chalut de fond	
Zones de pêche	Mer du Nord, Manche, Méditerranée, Atlantique Nord-Est	
Calibreréglementaire	10 cm	

LES TECHNIQUES

OUVERTURE EN PAS À PAS







Poissonnerie 351

350 Poissonnerie





INFORMATIONS PRATIQUES

PARUTION Début novembre Éditions du Chêne 420 pages couleur Format: 230 x 270 mm 600 photos - 50 recettes 59.90 €

PRESSE

 ${\color{red}\textbf{CONTACT}} \ \ {\color{gray}\textbf{camille.gonnet@citrongrenade.com}}$ 06 60 67 78 16