

POISSONNERIE LEÇONS EN PAS À PAS



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

DOSSIER DE PRESSE



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

ANATOMIE
D'UN POISSON
p. 026

ANATOMIE
D'UN CÉPHALOPODE
p. 028

DIVISIONS
Océaniques
p. 029

PÊCHE ET ÉLEVAGE
EN EUROPE
p. 030

ACHETER UN POISSON OU
UN CÉPHALOPODE
p. 038

IKÉJIME
p. 040

SALAISONS
ET FUMAISONS
p. 042

PRÉPARER
UN POISSON
p. 046

TECHNIQUES DE BASE
p. 048

POISSONS COURANTS
p. 068

POISSONS COUPE
p. 122

POISSONS BLEUS
p. 160

POISSONS NOBLES
p. 160

CÉPHALOPODES
p. 176

POISSONS D'EAU DOUCE
p. 208

Poissons et céphalopodes

TECHNIQUES DE BASE ÉBARBER

Matériel : ciseaux à poisson, planche à découper

Avant de filer un poisson, il convient de l'ébarber, c'est-à-dire de le gratifier (voir ci-contre). Pour cela, commencez par couper les nageoires dorsales et/ou adipeuses en partant de la queue.

Recommencez ainsi avec les ciseaux jusqu'à la base de la tête.

Coupez ensuite les nageoires pectorales d'un côté.

Coupez les écailles de l'autre.

Pour finir, coupez les nageoires anales et les pédoncules, car on remonte toujours de la queue vers la tête.



CONSEILS

Pour certains poissons comme la vive ou les racailles, supprimez également les deux poquets au niveau des yeux.

Si on laisse la pointe de la dorsale ou la pointe de la pédoncule, cela peut servir d'indicateur de cuisson. Lorsqu'on tire délicatement dessus, et si elles se détachent facilement, cela veut dire que le poisson est cuit à l'entière.

Pour la cuisson des poissons entiers, on peut choisir de laisser ou non les nageoires, leur présence facilitant la préparation du poisson après cuisson.

048 Poissons

Techniques de base

TECHNIQUES DE BASE GRATTER

Matériel : grattoir, planche à découper



Une fois le poisson ébarbé (voir ci-contre), utilisez le grattoir pour le gratter. Commencez par la queue tout en tenant le poisson par la tête.

Remontez ensuite en longeant le dos.

Descendez vers la queue, toujours de la queue à la tête, en grattant moins fort car c'est la partie où la peau est la moins épaisse. N'oubliez pas de gratter sous la queue.

Retournez le poisson et faites de même de l'autre côté : grattez de la queue vers la tête.

Finissez par la queue, en appuyant moins fort, toujours en partant de la queue.

Poissons 049

Coquillages et C

COQUILLAGES

COUTEAU DROIT D'EUROPE

RASOIR, MANCHEAU, NACRE, PIED DE COUTEAU
Solen marginatus

Saisonnalité	Toute l'année	
Période de frai (pêche déconseillée)	Printemps	
Taille commune	10 à 15 cm	
Classe	Bivalves	
Ordre	Eulamellibranchs	
Famille	Solenidae	
Type de pêche	À la main (avec du sel ou des coquilles), occasionnellement à la drague ou au chalut de fond	
Zones de pêche	Mer du Nord, Manche, Méditerranée, Atlantique Nord-Est	
Calibre réglementaire	10 cm	

DESCRIPTION

Coquilles droites allongées, de couleur blanc crème voire jaunâtre, entourant un muscle beige clair.

Le coquillage est en colimaçon dans les fonds sableux ou vaseux.

La famille des coquilles, solénides, regroupe plusieurs espèces de coquilles sur les côtes européennes. Le coquillage droit d'Europe est l'espèce endémique la plus fréquente. Depuis les années 1950, l'arrivée du coquillage américain en Europe, via l'eau de ballast des navires, a considérablement augmenté la population dans nos eaux. Il y a peu d'informations sur les stocks, mais la réserve de coquilles semble pérenne. La pêche est cependant réglementée.

EN CUISINE

Malgré une texture un peu ferme, le coquillage est un excellent coquillage qui peut être apprécié de bien des façons. Faites-le sauter à la plancha, ouvrez au four ou émincez-le pour en faire un hachis, à l'ancienne.

TECHNIQUES DE PRÉPARATION

Comme tous les mollusques vivant dans les fonds sableux, il faut bien faire dégorgier les coquilles, à la verticale, dans une eau très salée et vinaigrée. Si vous choisissez d'émincer la chair du coquillage avant de la cuire, profitez-en pour retirer les parties digestives qui renferment le plus de sable.

Si vous consommez le coquillage cru : ouvrez-le en suivant la technique ci-contre.

Si vous le consommez cuit : vous pouvez soit l'ouvrir pour ne griller que la chair, soit le faire cuire dans sa coquille. Il faut le faire cuire à la vapeur.

CUISSONS

À la vapeur : quelques minutes à 180 °C. Attendez que les coquilles s'ouvrent et sortez-les immédiatement pour les déguster arrosés d'un peu de beurre fondu et de jus de citron. Cette cuisson peut aussi se pratiquer au barbecue.

À la plancha ou à la poêle : 3 minutes environ à feu vif. Faites-les sauter avec ail, échalote et persil.

À la cocotte : méthode 1 : 5 minutes à feu vif avec un oignon rose émincé. Ajoutez un peu de vin blanc et de crème fraîche crue, parsemez d'aneth.

À la cocotte : méthode 2 : poché ou à la vapeur, 3 à 5 minutes. Dès qu'il s'ouvre, c'est prêt.

Les coquilles farcies sont également délicieuses : émincez la chair juste précuite au four, ajoutez du bon beurre, de la choucroute, de la pesto de citron et d'un peu de piment d'Espelette. Garnissez les coquilles des coquilles avec ce mélange, ajoutez de la chapelure et faites gratter au grill.

LES TECHNIQUES OUVERTURE EN PAS À PAS

Matériel : couteau à coquillages, planche à découper



Glissez le couteau dans l'ouverture du coquillage et décollez la chair de la coquille sur le premier côté.

Ouvrez le coquillage.

Sortez le muscle (la partie blanche) de la coquille, sans le couper et grattez le reste (parties grises, viscéral) pour le jeter.

Remplacez le muscle dans la coquille propre.

350 Poissons

Poissons 351



INFORMATIONS PRATIQUES

PARUTION

Début novembre
Éditions du Chêne
420 pages couleur
Format : 230 x 270 mm
600 photos – 50 recettes
59,90 €

CONTACT PRESSE

camille.gonnet@citrongrenade.com
06 60 67 78 16