



# Poissons

Parution  
juin 2014

## Histoires de pêcheurs, de cuisiniers et autres

Format 17 x 24  
272 pages  
380 photos couleur  
Prix public 29,90 €

**Élisabeth Tempier**  
avec la collaboration de l'équipe de l'Encre de mer.

**Élisabeth Tempier** est économiste de formation. Elle s'intéresse dès 1984 aux problèmes des artisans pêcheurs et crée en 2005 la revue puis le site Internet de l'Encre de mer.

L'Encre de mer est aussi une association qui travaille avec les différents acteurs de la pêche pour préserver son aspect artisanal et écologique. Elle organise des rencontres et des événements, publie, relaie des informations sur le rapport de l'homme à la nature, avec cet éclairage spécifique du monde de la pêche.

**La mer recèle une richesse infinie de goûts et de saveurs ; encore faut-il connaître le produit, savoir le choisir et le respecter. Ce livre nous y invite en donnant la parole à des chefs aussi célèbres que Joan Roca, Gérard Passédat, Vincent Lucas, Michel Portos, Éric Sapet, Maria Magistà et bien d'autres cuisiniers et cuisinières modestes et talentueux qui ont ici confié leurs recettes les plus originales...**

**Dans sa préface, Carlo Petrini, fondateur de Slow Food, nous incite à sauvegarder la biodiversité des fonds marins et à manger les poissons locaux. Cela permet de retrouver la variété des saveurs et des textures, tout en contribuant à une petite pêche équilibrée sur l'ensemble des espèces.**

**N**otre littoral est peuplé de ces petits bateaux artisans qui larguent l'amarre bien avant l'aube pour aller piéger quelques poissons dont nous avons oublié parfois les noms et les saveurs. Réglés sur la nature, familiers de leur jardin maritime, les pêcheurs – ces hommes singuliers, aux antipodes des industriels de la pêche, ravageurs d'océans – nous dévoilent un univers coloré, aux savoirs élaborés, fortement empreint d'humanité.

Cette mer qui vient sans mur ni béton, sans mesure à nos yeux, juste là, à la porte de nos villes, se faufile en nos ports, s'insinue en nos estuaires. Petit saut sur le pont et nous voilà partis en mer ; l'on brasse et embrasse l'écume, l'on s'y détend pleinement, libre d'aller, de voguer, sillonner et plonger... C'est cet univers fantastique qui est conté tout au long des pages de ce livre allant de surprises en émerveillements : un beau voyage riche en embruns marins.

Cet ouvrage est issu de nombreuses rencontres, échelonnées sur plusieurs années, avec les pêcheurs, les femmes de pêcheurs et ceux qui, par leur métier ou leur passion, sont en lien avec ce monde d'artisans. Il nous fait voyager de l'Atlantique à la Méditerranée avec les compagnons de mer, mais aussi avec le petit peuple de la mer, le plancton, qui vous amène de la goutte d'eau à l'assiette pour le plaisir de tous.

Pêcheurs, chefs cuisiniers, photographes nous font partager leur métier, leur passion et l'amour du travail bien fait. La transcription des mots et des silences est un vrai bonheur pour ceux qui découvriront le métier des hommes et femmes de mer.

libre.solaire@gmail.com



Au détour des chapitres caractérisés par des espèces, ces artisans témoignent successivement de leur nature, de leur savoir-faire et de leur métier, de leur organisation professionnelle, de la gestion de leur territoire et de leur environnement.

Cet ouvrage nous le rappelle, la mer nous nourrit, régule notre climat, nous permet de respirer... À nous de jouer, donc, pour préserver et développer cette richesse en agissant de façon cohérente sur terre et sur mer, et en défendant cette sagesse qui, espérons-le, finira par l'emporter...

Contact Presse : Sylvie DURAND - SD COMMUNICATION 102, rue de l'Ourcq - 75019 PARIS Téléphone : +33 (0)1 40 34 17 44 --Mobile : +33 (0)6 12 13 66 20  
E-Mail : durand.syl@orange.fr Skype : sylviedurand Twitter : @SylvieDurand www.sdcommunication.fr