

CUISINE DE PÊCHE

STÉPHANE MODAT

MONTRÉAL, 28 OCTOBRE 2019 – Avec **CUISINE DE PÊCHE**, Stéphane Modat, nommé chef de l'année 2019 au gala des Lauriers de la gastronomie québécoise, vous invite à partir à la découverte du potentiel gastronomique exceptionnel que recèlent nos lacs et nos rivières. Dans le cadre de ce nouveau périple culinaire – l'année dernière, il proposait **CUISINE DE CHASSE** – vous apprendrez à apprêter une quinzaine d'espèces de poissons de chez nous, tels l'alose savoureuse, le brochet, le doré, l'esturgeon, la perchaude, la ouananiche et bien d'autres. Au total, plus de 90 recettes délicieuses et accessibles pour découvrir la richesse du terroir québécois, dans un livre magnifiquement illustré par le compagnon d'aventures du chef, le photographe **Frédéric Laroche**.

De plus, grâce au partenariat avec le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs, vous trouverez des informations utiles sur la biologie des différentes espèces, leur alimentation, leur habitat et leurs aires de répartition sur le territoire du Québec.

Le périple québécois des deux comparses les a menés partout au Québec : de Ivujivik au nord jusqu'à Montréal au sud, de Blanc-Sablon à l'est jusqu'à Chidsasibi à l'ouest. Le nord a particulièrement touché Stéphane Modat. Il raconte : « À force de voyager dans [cette région] et de côtoyer diverses nations autochtones, j'ai pu encore mieux apprécier la générosité d'un repas partagé entre inconnus, la force qui unit une communauté, la volonté de celles et de ceux qui chassent et pêchent pour se nourrir. [...] De ces voyages, j'ai rapporté un nouveau respect pour chaque poisson. D'avantage d'humilité aussi. Une recherche de simplicité... »

Plus qu'un livre de recettes, **CUISINE DE PÊCHE** est également la valorisation d'un terroir riche et vaste, la découverte de poissons d'ici peu connus comme l'alose qu'on peut pêcher à Laval ou encore le capelan, un poisson qui ne goûte pas « le poisson » ! En magasin à compter du 31 octobre.

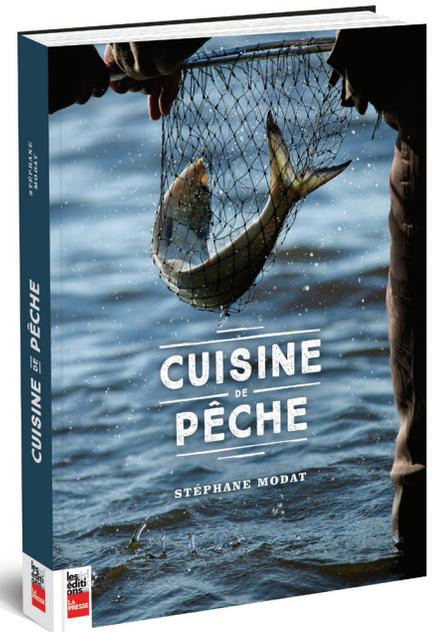
À PROPOS DES AUTEURS

Originaire du sud de la France, **STÉPHANE MODAT** s'est établi à Québec il y a plus de 10 ans. À son arrivée dans cette ville, il travaille d'abord au restaurant Initiale, puis devient le chef et le cofondateur du réputé restaurant Utopie. Depuis 2013, il est le chef des restaurants du Fairmont Le Château Frontenac. Il a cosigné avec François Chartier les ouvrages à succès *Les recettes de Papilles* et *Molécules* ainsi que la collection *Papilles pour tous* ! Il est l'auteur des livres *De ma cour au château* et *Cuisine de chasse*, publiés aux Éditions La Presse.

Depuis plus de 12 ans, le photographe **FRÉDÉRIC LAROCHE** parcourt le Canada en quête d'images de paysages et d'activités de plein air, notamment la chasse et la pêche. Alors qu'il travaille à la réalisation de vidéos, de documentaires et d'émissions sur ces sujets, il voit sa passion pour la photographie s'agrandir. Les livres *Cuisine de chasse* (Éditions La Presse, 2018) et *Cuisine de pêche* sont nés de sa rencontre avec le chef Stéphane Modat, avec qui il partage le goût de la cuisine et le désir de conscientiser les gens à la richesse du terroir québécois.

À PROPOS DES ÉDITIONS LA PRESSE

Les Éditions La Presse donnent la parole à des personnalités influentes qui répondent aux préoccupations d'un large public en lui offrant une vision riche et éclairée. Portées par l'expertise de leurs auteurs, les publications de la maison d'édition s'illustrent fréquemment aux plus hauts rangs des palmarès de vente et sont plébiscitées par l'industrie dans le cadre de concours nationaux et internationaux. Le catalogue des Éditions La Presse regroupe plusieurs créneaux parmi lesquels les livres pratiques, les livres de cuisine, les biographies, les récits et les essais figurent à l'avant-plan.



CUISINE DE PÊCHE de Stéphane Modat

Les Éditions La Presse
ISBN : 978-2-89705-828-9
Parution : 31 octobre 2019
Nombre de pages : 360
Prix : 39,95 \$
Format : 7 1/2 po x 10 po

CONTACT MÉDIAS

DIANE THÉRIEN

Les Éditions La Presse
dtherien@lapresse.ca
(514) 285-7000 poste 6714

editions.lapresse.ca

Suivez-nous
sur Facebook

