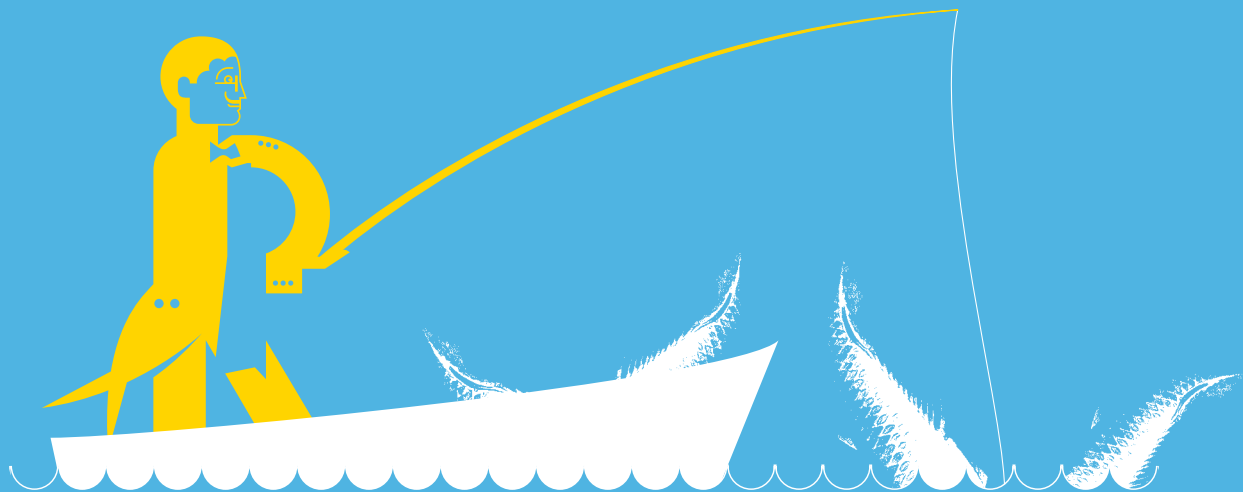


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AVRIL 2011

RECH ♥ LA PÊCHE DE PETIT BATEAU



EN AVRIL, RECH MET À L'HONNEUR DEUX POISSONS ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE : LA BARBUE ET LA DORADE GRISE.

Fidèle à l'esprit maison, Jacques Maximin, cuisinier-auteur des plats de la carte de Rech, a imaginé deux nouvelles recettes originales : *Dorade grise de ligne en escabèche aux coques* et *Barbue cuisinée aux asperges vertes et morilles*. En cuisine, Julien Dumas travaille dans le respect des cycles naturels, cherchant le meilleur produit là où il est au mieux de sa forme : culture maraîchère, élevage traditionnel et pêche durable. Ainsi pour les produits de la mer, il sélectionne des espèces qui ne sont pas menacées d'extinction et dont la pêche n'est pas nuisible à l'environnement « *des poissons considérés à tort comme moins nobles alors que leur chair est délicieuse* ». La carte du restaurant fluctue au gré des marées et de l'arrivée quotidienne.

Fournies par Gilles Jegot, barbue et dorade grise sont pêchées à bord de ses petits bateaux - le Malouba et le Uki - et proviennent des côtes bretonnes, respectivement des ports de Loctudy et Saint-Guérolé, des zones particulièrement

favorables en cette saison à ces deux poissons. Sensible à la protection de l'environnement marin, ce mareyeur respecte scrupuleusement les quotas, les tailles des poissons et les marées. Ses petits chalutiers font des sorties en mer de 3 heures maximum afin de débarquer les poissons encore vivants le matin. Ils sont ensuite livrés dans l'après-midi au restaurant, pour arriver quelques heures plus tard dans les assiettes. Une pêche durable, un circuit court, pour un maximum de saveurs.

UNE CUISINE DU PRODUIT, BONNE POUR LA PLANÈTE, BONNE POUR LA SANTÉ ET SI BONNE POUR LE GOÛT !

***Dorade grise de ligne en escabèche aux coques* (entrée à 18 €) et *Barbue cuisinée aux asperges vertes et morilles, sucs de cuisson* (plat à 42 €) sont à découvrir à la carte de Rech jusqu'au 30 avril.**



62 avenue des Ternes
75017 Paris
Tél. 01 45 72 29 47
 Ternes
www.alain-ducasse.com

Menus déjeuner 30 €
et dîner 53 €
À la carte compter 70 €
Au déjeuner de 12h à 14h
et au dîner de 19h à 22h
Fermeture dimanche et lundi

CONTACT PRESSE

Marine Cossard
Tél. 01 58 00 23 62
marine.cossard@alain-ducasse.com