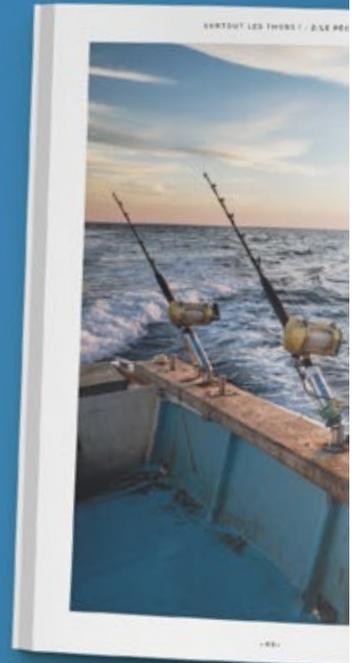
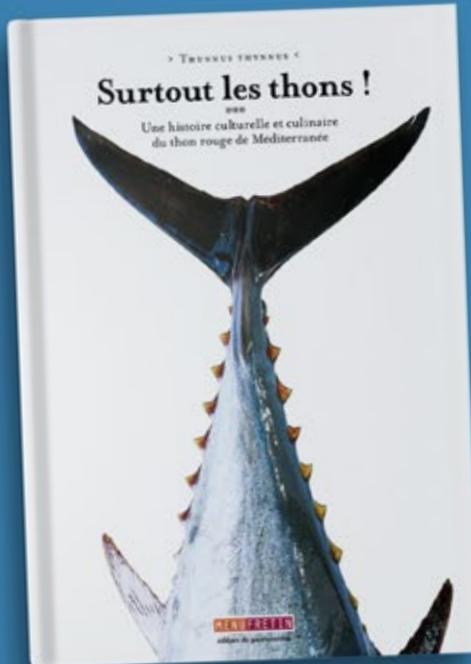


LECTURE GOURMANDE

# Surtout les thons !



---

On largue les amarres et on  
prépare les papilles pour une  
découverte littéraire et culinaire  
du thon rouge de Méditerranée

---



Pour célébrer la journée nationale du thon rouge<sup>1</sup>, la Sathoan (coopérative des pêcheurs de Sète) et les éditions Menu Fretin ont concocté un ouvrage aussi instructif que gourmand sur le célèbre thonidé.

Histoire, techniques de pêche, astuces de découpe ou encore recettes de chefs sont à dévorer au fil des pages.



« Longtemps classé comme espèce en danger, le stock de thon rouge de Méditerranée est depuis 2020 reconsidéré comme durable. C'est pour lui rendre toutes ses lettres de noblesse que nous avons réalisé cet ouvrage complet. Une réelle bible du thon rouge, qui navigue entre reportages, portraits de pêcheurs et recettes à la fois du quotidien mais aussi de chefs. « Surtout les thons » est pour nous l'occasion de mettre en lumière cette espèce qui peuple notre mer. »

Bertrand Wendling, DG de l'OP Sathoan



## Une plongée au cœur de la Méditerranée

Pêché depuis des millénaires, le thon rouge de Méditerranée est emblématique de la région et fait partie intégrante du patrimoine culinaire français. Mais pas que !

Il fédère autour de lui de nombreux métiers, femmes et hommes qui, des bateaux de pêche à la criée, œuvrent chaque jour à sa valorisation.

Archives, histoire et migration du thonidé, techniques de pêche, pas à pas sur les découpes ou encore astuces de cuisine sur ses accords : « *Surtout les thons* » s'attache à mettre en valeur le savoir-faire ancestral lié à la pêche du thon rouge de Méditerranée et invite le lecteur à un voyage à travers les eaux et le temps.

## Quand le thon rouge fait saliver les grands chefs

Le thon rouge de Méditerranée est un met d'exception. Rare et très prisé, il est apprécié pour la finesse et les qualités gustatives de sa chair.

Pour en révéler toutes ses saveurs, « *Surtout les thons* » met à l'honneur une galerie de chefs, qui livrent leurs secrets et conseils pour sublimer ce poisson comme il se doit, parmi lesquels : **Arnaud Viel** (1\*), **Yves Camdeborde**, **Massimo Tringali** (1\*), ou encore **Gabin Bouguet** (1\*).

10 recettes d'exception côtoient ainsi une quinzaine de recettes du quotidien pour déguster le thon rouge à toute occasion !

Un ouvrage qui se clôture sur un petit guide culinaire et un lexique détaillé : le thon rouge de Méditerranée livre ainsi tous ses secrets aux amateurs et passionnés d'histoire et de mets iodés !



<sup>1</sup> 25.05 : Journée Internationale du Thon Rouge



## Infos pratiques

« *Surtout les thons* »

Éditions Menu Fretin

Disponible en librairie,  
sur Amazon et Fnac.com  
et sur [www.menufretin.fr](http://www.menufretin.fr)

Prix : 24,50 € TTC

## Contacts Presse



**Gaëlle Huot** - 06 33 24 81 77  
[gaelle.huot@pressreviewagency.fr](mailto:gaelle.huot@pressreviewagency.fr)

**Constance Ménager** - 06 78 10 01 46  
[constance.menager@pressreviewagency.fr](mailto:constance.menager@pressreviewagency.fr)

### **À propos de l'OP Sathoan et ses marques :**

Sathoan a été reconnue Organisation de Producteurs en 1991, son rôle est d'accompagner ses adhérents et de permettre le déploiement d'une pêche durable. L'OP Sathoan regroupe une centaine de navires de pêche professionnels répartis sur l'ensemble de la façade de méditerranée française, de la frontière espagnole jusqu'en Italie. La coopérative est chargée de l'organisation des marchés de produits de la mer de ses adhérents, de la gestion des autorisations de pêche (licences et quotas), de la valorisation des produits et des actions de partenariats scientifiques. L'OP Sathoan dispose de plusieurs marques collectives (Thon rouge de ligne, pêche artisanale et Méditerranée Sauvage), et également de signes officiels de qualité (Label Rouge et Eco-label Public). En 2019, les navires de pêche à la ligne ciblant le thon rouge ont obtenu l'éco-certification « Pêche Durable ». Cette pêcherie est la toute première pêcherie certifiée par cet écolabel public français. En 2020, une seconde certification a été obtenue pour ces mêmes navires, l'écolabel "MSC". Une double certification qui est une première mondiale.

### **À propos des éditions Menu Fretin :**

Chez Menu Fretin, nous envisageons l'alimentation comme un élément constituant de l'identité de chacun. C'est pourquoi nous publions des ouvrages qui interrogent le comestible, qui bousculent les assiettes et donnent à digérer l'imperceptible. Nous portons une voix originale qui murmure des hypothèses, dispute les idées reçues et replace dans un discours contemporain des vérités oubliées. Dans le flot de parole autour de l'alimentation, l'agriculture et l'environnement, nous revendiquons un regard différent, pertinent et parfois avant-gardiste. Dans nos propos, la cohérence est la norme, la mise en perspective le principe et la clarification l'évidence. Nous préférons l'explication à la simplification, la liberté à la censure, l'argumentation à l'affirmation, l'imagination au pouvoir.