



SPAGHETTI DE MER HIMANTHALIA ELONGATA



liv x bord

ALGUES MARINES

DE BRETAGNE

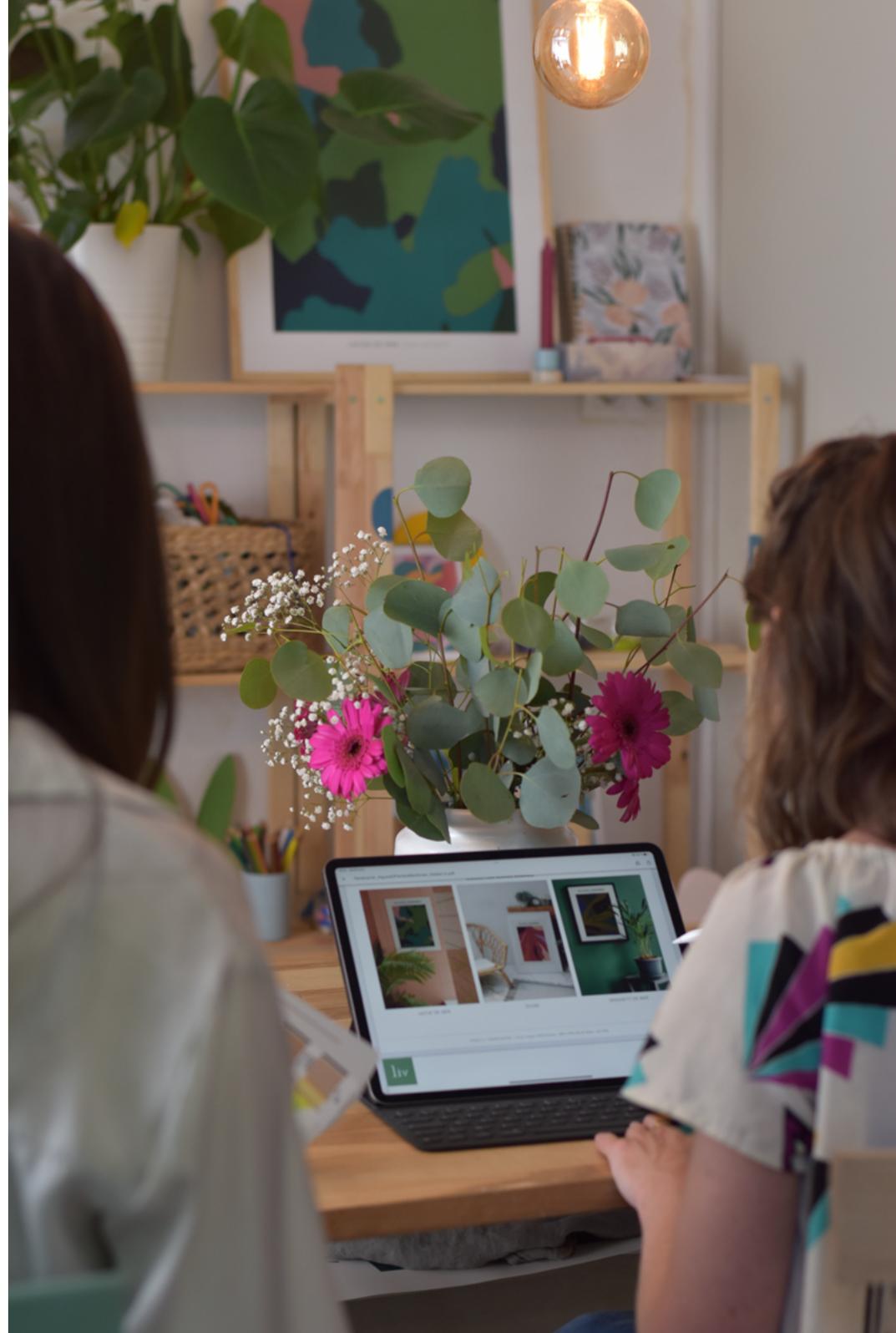


DULSE PALMARIA PALMATA



L'atelier Liv s'associe avec Bord à Bord pour la création d'une collection d'affiches sur le thème des Algues Marines de Bretagne. Découvrez trois tryptiques d'affiches à l'allure graphique et colorée pour illuminer vos intérieurs.

Cette collaboration est née de notre volonté commune de mettre en lumière les algues marines, richesse culinaire de notre littoral breton. Nous vous proposons un hommage illustré, accompagné de recettes et de descriptifs dans le but de démocratiser la consommation des algues dans notre alimentation.



QUI SOMMES NOUS ? Inspirée par son lieu de vie et sa région natale, Mathilde Losquin a souhaité mettre en avant la flore du littoral breton à travers 3 posters illustrés. Pour donner du sens à son projet, elle contacte alors Bord à Bord, des spécialistes des algues afin de compléter ces illustrations par leur savoir-faire. Le projet grandit et se transforme en 3 triptyque d'affiches : c'est la naissance d'une belle collaboration !



Mathilde Losquin est une designer illustratrice & scénographe installée à Quimper sous le nom de son studio créatif 'l'atelier LIV' depuis 2021.

Je suis captivée par les couleurs (Liv, en breton) et les matières et j'aime toucher à tous les médiums pour m'exprimer.

Mon métier est d'accompagner les marques et les entreprises dans leurs projets créatifs et raconter de belles histoires. Je collabore avec des marques et boutiques locales mais aussi au niveau national.

Dans le domaine de la scénographie, je travaille sur la mise en scène et la fabrication de décors pour agrémenter des shootings photos, décorer des vitrines et faire vivre vos projets événementiels.

Je crée des illustrations et des motifs pour des fresques murales, pour accompagner des articles de presse, enjoliver des packagings et dynamiser des produits. Enfin, j'accompagne des marques dans la conception du design de leurs produits, principalement dans le domaine de la décoration.

Atelier Liv . Studio de création artistique à Quimper
www.atelierliv.com - **In** / **Fb** : @atelierlivdesign
e : mathilde@atelierliv.com - **T** : 06 88 04 68 59



Bord à bord est la marque référence depuis 26 ans dans la production et l'alimentation aux algues BIO.

Depuis 26 ans, nous croyons qu'une alimentation bio peut être à la fois gourmande, saine, locale et durable. Les algues constituent une ressource alimentaire naturelle alliant le goût à la santé et à l'écologie. D'un côté, les algues sauvages saisonnières sont cueillies sur les côtes bretonnes. De l'autre, l'algoculture permet une gestion durable et non intensive de la ressource avec un impact environnemental positif (captage de Co2). Notre métier est l'artisanat de l'algue fraîche, nous les récoltons, les lavons et les cuisinons avec des méthodes naturelles (lavage à l'eau de mer, pas de cuisson ni de stabilisants ou additifs) dans nos deux ateliers basés à Roscoff et Taulé, au plus près de la ressource. La gamme Bord à bord propose des recettes fraîches telles que les tartares d'algues, moutardes et mayonnalg, mais également des algues sous leur forme brute (fraîches ou séchées) ainsi qu'une collection de produits d'épicerie : confits, épices, pestos, biscuits, conserves.

Bord à Bord . Producteur et distributeur d'Algues Marines à Roscoff
www.bord-a-bord.fr - **In** : @bordabord.algues - **Fb** : @alguesbordabord
e : info@bord-a-bord.fr - **T** : 02 98 19 33 41

LA COLLECTION 2022

ALGUES MARINES

DE BRETAGNE

Pour la collection 2022, 3 algues de notre littoral breton sont mises à l'honneur : la dulse, la laitue de mer et le spaghetti de mer.

Chaque poster au format 50 x 70 cm est accompagné d'un descriptif de l'algue au format A5 et d'une recette créée par Bord à Bord, au format A4. Ces trois triptyques d'affiches sont imprimés en Bretagne, à Morlaix.

Chaque illustration est travaillée sur une base de 5 couleurs harmonieuses déclinées pour tous les goûts et les intérieurs.

Les recettes ont été créées sur mesure par Bord à Bord et mise en page par l'Atelier Liv : chaque détail a soigneusement été pensé, jusqu'à un QR code pour accéder à la vidéo du chef Hugo Morel depuis sa cuisine.



LA COLLECTION 2022

ALGUES MARINES DE BRETAGNE

Le Kit "Laitue de Mer" comporte :

- Une affiche format 50 x 70 cm
LAITUE DE MER *ULVA LACTUCA*
- Une recette format A4
PESTO ALLA 'BRETONNESE'
- Un descriptif de l'algue format A5



La laitue de mer, également appelée l'oseille de mer est l'algue la plus cosmopolite que l'on puisse consommer, elle se trouve aux quatre coins de la planète !



Poster Laitue de mer . 50 x 70 cm



Descriptif Laitue de mer . A5



Recette Pesto Alla Bretonnese . A4

LA COLLECTION 2022

ALGUES MARINES

DE BRETAGNE

Le Kit "Dulse" comporte :

- Une affiche format 50 x 70 cm
DULSE *PALMARIA PALMATA*
- Une recette format A4
CROQUE CHAMPI'DULSE
- Un descriptif de l'algue format A5

«

La Dulse est une algue endémique des plages bretonnes ! Avec sa couleur rouge flamboyante on ne peut se tromper quand on la croise sur son chemin.

»



LA COLLECTION 2022

ALGUES MARINES

DE BRETAGNE

Le Kit "Dulse" comporte :

- Une affiche format 50 x 70 cm
SPAGHETTI DE MER
HIMANTHALIA ELONGATA
- Une recette format A4
CHOP SUEY TERRE ET MER
- D'un descriptif de l'algue format A5

«

Le Spaghetti de Mer est également connu sous le nom d'haricot de mer. Comme son nom l'indique, il ressemble beaucoup aux spaghettis.

»



Poster Spaghetti de Mer . 50 x 70 cm



Descriptif Spaghetti de Mer . A5



Recette Chop Suey Terre et Mer . A4

liv x 

**POUR TOUTE INFORMATION ET POUR PASSER COMMANDE,
MERCİ DE CONTACTER MATHILDE LOSQUIN :**

MATHILDE@ATELIERLIV.COM

06 88 04 68 59

LE PETIT MOT DU CHEF
• J'ADORE L'UTILISER SUR DES LÉGUMES GRILLÉS
QUAND C'EST LA PLEINE SAISON BIEN ENTENDU !
UNE BELLE AUBERGINE RÔTIE AU FOUR AVEC UN
MÉLANGE DE GRAINE ET CE PESTO, C'EST
UN DÉLICE !

pour 4 personnes
40 g de spaghetti de mer
déshydratés • 1 poireau • 2 carottes •
1 poivron • 6 champignons bien fermes •
50 gr de pousses de soja en boîte • 1/4 de
céleri rave • 1 courgette • 1/2 chou type pak-
choï • 50 g de cacahuètes non salées • 50 g de
fruits secs tels que des raisins, des cranberries,
abricots • 1 c. à soupe d'épices de votre choix
du curry, du garam massala... • Sauce soja
tournesol • Sucre roux ou blond •

Réhydrater les spaghetti de mer dans
éplucher et couper les légumes en
champignons en quartiers. Réserver
Ajouter les fruits secs, les cacahuètes
soupe d'épices et 4 c. à soupe de
répartir les assaisonnements et les
minimum 2h (l'idéal étant de laisser
Pour une bonne caramélisation, nous vous conseillons de
réaliser la cuisson en 4 fois. Faire chauffer à feu vif dans le
wok 2 c. à soupe d'huile de tournesol et 1 c. à soupe de
sucre. Lorsqu'il caramélise, ajouter 1/4 des légumes
marinés (sans le jus). Laisser colorer quelques
secondes puis faire revenir rapidement en
remuant de temps en temps jusqu'à avoir
une cuisson croquante.
Réserver au chaud dans un plat
et cuire les 3 autres poêlées.