



Coquille DE NORMANDIE
Saint-Jacques
Noix et Coquille Saint-Jacques pecten maximus
LA QUALITÉ A SON ORIGINE

DOSSIER DE PRESSE
2011

LISTE DES RETOMBÉES PRESSE COQUILLE SAINT JACQUES LABEL ROUGE
--

Paris Normandie	30 décembre 11
L'hôtellerie	29 décembre 11
Petit journal édition Lot et Garonne	27 déc – 10 janv 12
L'indépendant	24 décembre 2011
Produits de la Mer	déc 11 / janv 12
Au fil de la Normandie	déc 11 / fév 12
Pleine vie	décembre 2011
L'hotellerie Restauration	21 décembre 2011
Vins et Gastronomie	déc janv 2012
France 2	18 décembre 2011
France Info	17 décembre 2011
www.bioaddict.fr	14 décembre 2011
www.paperblog.fr	14 décembre 2011
www.actu-environnement.com	13 décembre 2011
La Presse de la Manche	10 décembre 2011
France 3	10 décembre 2011
La France Agricole	09 décembre 2011
Belle	06 décembre 2011
lechorepublicain.teleprogrammes	02 décembre 2011
Pratique.nordlittoral.fr	02 décembre 2011
France Bleu Cotentin	02 décembre 2011
La Marseillaise	01 décembre 2011
www.saint-lo.maville.com	30 novembre 2011

www.trouville.com	30 novembre 2011
www.caen.maville.com	30 novembre 2011
Ouest France	30 novembre 2011
France 3 Normandie	29 novembre 2011
La Presse de la Manche	28 novembre 2011
France 3 Normandie	28 novembre 2011
Gault Milliau	déc / janvier 2012
La Manche Libre	19 novembre 2011
cuisine recettes du marché	déc / janv 2012
gastronomie.lemonde.fr	07 novembre 2011
Patrimoine normand	oct / déc 2011
Cuisine magazine	nov / janv 2012
Valeurs	13/19 octobre 2011
France Bleu Picardie	10 octobre 2011
Ouest France	05 octobre 2011
Ouest France	05 octobre 2011
Ouest France	04 octobre 2011
Patrimoine normand	oct / déc 2011
Linéaires	octobre 2011
Côté Santé	octobre 2011
Recettes gourmandes	sept / oct 2011
Au fil de la Normandie	sept / nov 2011
www.lhotellerie-restauration.fr	24 août 2011
Papilles & pupilles	24 août 2011
rsstourisme infos	24 août 2011
Top Santé	septembre 2011
Télé 7 jours jeux	août 2011

M6 – 100 % Mag	juillet 2011
Saveurs HS	juin 2011
Le Marin	03 juin 2011
France 3 - Midi en France	16 mars 2011
Libération Champagne	09 mars 2011
L'Est Eclair	09 mars 2011
L'Est Eclair	08 mars 2011
Chefs pourcel blog	27 février 2011
La Presse de la Manche	25 février 2011
Féminin Cuisine	fév /avril 2011
Linéaires	janvier 2011

Paru dans l(es) édition(s): Dieppe

Une autre fermeture

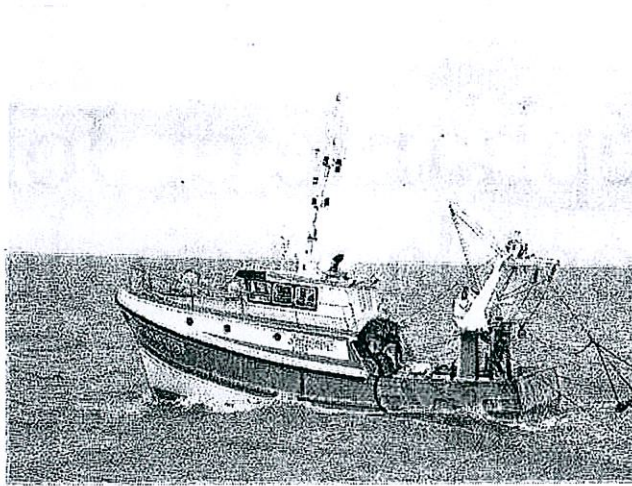
La fermeture définitive du comité local des pêches intervient au moment de la disparition du bureau « Démarche qualité de la coquille Saint-Jacques » implanté à Dieppe. Ses deux salariées seraient licenciées suite à cette fermeture qui pourrait intervenir courant janvier. Joint par nos soins, le comité régional des pêches, en l'absence de son président, n'a pas souhaité commenter cette information. La coquille Saint-Jacques dieppoise bénéficie du label Démarche qualité, premier pas pour l'obtention d'un éventuel Label rouge. La coquille Saint-Jacques de Basse-Normandie a déjà son Label rouge. La suppression de ce bureau ne remet pas, en tout cas, en cause la qualité de la coquille dieppoise.

Une journée avec

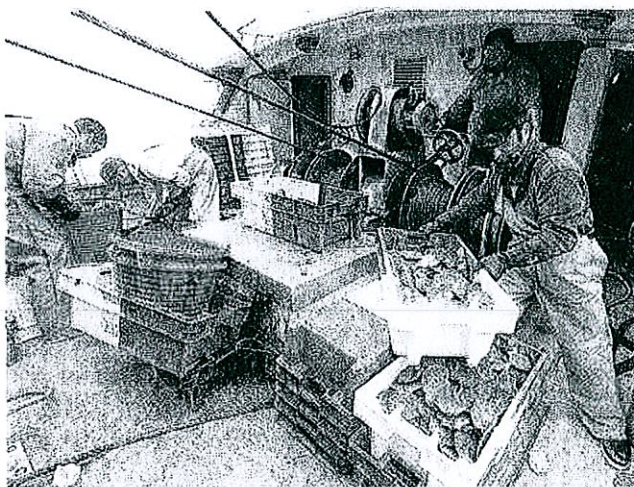
Depuis vingt-cinq ans, Dimitri Rogoff pêche les coquilles Saint-Jacques dans la baie de Port-en-Bessin, dans le Calvados. Ce patron-pêcheur exerce un métier difficile, mais qui reste attractif en matière d'emploi. Reportage.



"On dit que les coquilles Saint-Jacques chantent. Ce sont des produits vivants, sauvages" lance **Dimitri Rogoff**



Long de treize mètres, le Sauvage permet de pêcher à la drague jusqu'à 1,5 tonnes de coquilles Saint-Jacques



Capture tri, étiquetage des coquilles : les matelots s'occupent des mollusques avec un soin très particulier

Dimitri Rogoff, marin-pêcheur engagé

13 heures En ce jour d'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Seine, **Dimitri Rogoff** est 'remonté à bloc'. Ce patron-pêcheur de 51 ans compte beaucoup sur la pêche de ces prochains jours. *"La coquille Saint-Jacques trouve toute sa place sur les tables de fêtes. 70 % de notre chiffre d'affaires est d'ailleurs réalisé avec ces mollusques. Autant dire qu'on n'a pas intérêt à se loucher à cette période de l'année"*, concède-t-il sans détour.

13 h 30 Direction la baie de Seine. Après une heure de route, Dimitri et ses quatre matelots s'arrêtent là où se pressent déjà plusieurs bateaux. Pour dénicher les caches des petits mollusques à la chair tendre et au goût raffiné, Dimitri a sa technique : *"J'essaie de repérer ce que l'on appelle les taches. Ce sont les endroits où sont regroupées les coquilles. L'expérience et l'intuition font toujours le reste !"*

15 h 45 Toutes les heures, le patron du *Sauvage* - le bateau de 13 m qu'il a acheté il y a quelques années à Port-en-Bessin - lève la drague. La pêche est vidée sur le bateau. Après la capture, c'est le moment du tri. *"Il faut trier les coquilles avec soin, ne garder que les plus belles."* Une à une, elles sont examinées : les plus petites (moins de 11 cm) retournent à l'eau. Celles comprises entre 11 et 13 cm sont considérées comme de taille moyenne. Et les mollusques de plus de 13 cm sont les gros calibres. Une fois séparées, toutes sont scrupuleusement lavées et dépourvues de leurs crépidules (petits parasites). Elles sont ensuite stockées

à plat dans des coffres à criée. *"C'est la meilleure manière de conserver leur eau, et ainsi de garantir leur fraîcheur."*

18 h 30 Après quatre heures de pêche, il est temps de retourner au port. Pendant le trajet, les quatre matelots nettoient le bateau à grandes eaux. De son côté, Dimitri en profite pour remplir son journal de bord européen. *"Il s'agit d'un document officiel qui reprend des informations importantes comme le lieu de pêche, le temps passé sur place, ainsi que la quantité pêchée."* La pêche à la coquille Saint-Jacques est en effet très réglementée : le quota maximal autorisé par bateau est d'une tonne et demie en quatre heures. En route, Dimitri passe également plusieurs coups de fil à ses

études d'arc
une école de

AVANT CE POSTE, DIMITRI ROGOFF A ÉTÉ :

- depuis ses 30 ans : il s'investit dans des structures professionnelles liées à la pêche (comité régional des pêches, Copeport...);
- à 29 ans : patron-pêcheur de coquilles Saint-Jacques ;
- à 28 ans : Dimitri achète un bateau polyvalent de 9 m, qu'il remet à flots ;
- à 27 ans : il reprend son activité de pêcheur, décroche son brevet de 'capacitaire à la pêche', puis de 'motoriste à la pêche sauvage' ;
- à 24 ans : père au foyer ;
- à 23 ans : il devient moniteur de plongée. En

parallèle, il est matelot sur différents bateaux de Port-en-Bessin, dans le Calvados ;

• de 18 ans à 21 ans : études d'architecture dans une école de Rouen (76).

confrères. *"Souvent, je me renseigne auprès d'eux pour connaître leur lieu de pêche. C'est un peu le jeu du poker menteur ! Parfois on s'entraide, parfois on garde nos petits secrets..."*

21 heures Une fois rentrée au port, l'équipe du *Sauvage* s'active de plus belle. Les bacs à criée sont pesés. Les coquilles sont étiquetées une à une. Les plus belles pourront bénéficier de l'étiquette Label rouge.

22 h 10 Les coquilles sont ensuite conditionnées dans la halle à marée. La pêche étalée, on entend presque les coquilles 'claquer'. *"On dit qu'elles chantent. Ce sont des produits vivants, sauvages"*, s'enthousiasme Dimitri. Celles-ci seront mises à disposition des mareyeurs le lendemain matin, pour être vendues aux enchères à la criée de 6 heures.

9 heures (le lendemain) Dimitri jette un œil à sa feuille de vente du matin. Résultat : 4 000 € de chiffre d'affaires. *"Sachant que nous ne travaillons que quatre jours par semaine et que j'ai quatre matelots, ce n'est pas mal du tout. De toute façon, je ne sors pas en mer à moins de 2 000 €."* Si cela peut paraître abrupt, il faut préciser que les pêcheurs détiennent le triste record de métier le plus risqué. *"La Manche est particulièrement dangereuse. Les bateaux cassent et se démantèlent régulièrement. En à peine dix heures,*

le temps peut se lever et la mer se déchaîner."

10 h 25 Dimitri se rend à **Normandie** fraîcheur mer, un groupement qualité dont il est le président. Cet ancien étudiant en architecture est très impliqué dans la gestion durable de la ressource halieutique.

Il jette un œil critique sur ses contemporains, notamment à travers ses blogs (www.finemaree.com et www.rogoff.fr). *"Ce groupement qualité me permet de me renseigner sur les grandes tendances du marché. En fonction des résultats, nous pouvons décider d'agir, par exemple*

en modulant les heures de pêche, voire en diminuant les quotas de pêche par bateau. Nous avons une biomasse de coquilles : il faut donc veiller à ne pas dilapider les stocks, et à faire en sorte qu'elles se reproduisent. Pour cela, je milite en faveur d'une pêche durable et responsable." Autre cheval de bataille de ce patron engagé : le Label rouge, obtenu en 2002, puis de nouveau en 2009. Une manière de bénéficier d'une meilleure reconnaissance du métier : *"Notre produit et le soin qu'on lui apporte sont mieux valorisés. Tout le monde s'y retrouve, pêcheurs comme consommateurs."*

11 heures Peu avant de prendre le large, Dimitri s'amuse des résultats d'un récent sondage, annonçant que 89 % des Français ont une bonne image des pêcheurs. Car s'ils le jugent à une écrasante majorité (95 %) peu rémunérateur et dangereux, seuls 22 % des sondés estiment par ailleurs que c'est un métier d'avenir. *"Et pourtant, conclut-il, le secteur s'est beaucoup modernisé ces dernières années et reste très attractif en matière d'emploi."* Effectivement, les lycées professionnels rencontrent un vif succès auprès des jeunes. Et selon le comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNP MEM), la rémunération serait supérieure aux autres secteurs comparables, avec un salaire mensuel moyen de 2 500 €.

MYLÈNE SACKSICK

LA PÊCHE PROFESSIONNELLE EN BASSE-NORMANDIE

Elle représente environ 580 navires et 2 200 marins. 400 pêcheurs à pied vivent également de cette activité. La pêche professionnelle est une activité à but commercial réglementée en fonction des modes de pêche pratiqués, des espèces pêchées et des secteurs fréquentés. Il existe différents modes de pêches : chaluts, dragues, filets, pêches aux lignes, casiers, pêche à pied. À noter qu'en France, les principales espèces pêchées sont le thon, la sole, la baudroie (ou lotte), le merlu, la langoustine, le hareng, la coquille Saint-Jacques et le bar.

Le parcours classique d'un marin-pêcheur

Généralement, le marin-pêcheur est d'abord matelot : tri, préparation, conditionnement, conservation, stockage du poisson, mais aussi manœuvres sur les engins de pêche, entretien du navire. Il deviendra par la suite généralement responsable d'équipe ou officier chargé de la conduite du navire, de la pêche et du traitement des captures. À terme, beaucoup achètent un bateau pour devenir patron-pêcheur.

Coquille St-Jacques la guerre des genres

Vraies noix de Saint-Jacques et simples pétoncles jouissent de la même appellation « Saint Jacques ». Comment s'y retrouver ? La coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*, vit dans les eaux tempérées européennes depuis les côtes de Norvège jusqu'au nord de l'Espagne. Elle se pêche majoritairement au Royaume-Uni, surtout en Écosse, en Irlande et en France. Dans l'Hexagone, les principaux gisements se trouvent à Saint-Brieuc, Cherbourg, Dieppe et Boulogne/mer.

Ce mollusque bivalve qui vit sur les fonds marins sableux est bien connu des zoologistes et... des gastronomes avertis !

L'Organisation mondiale du commerce, elle, ne fait pas la différence entre ce savoureux coquillage et de simples pétoncles !

Troubles et confusions

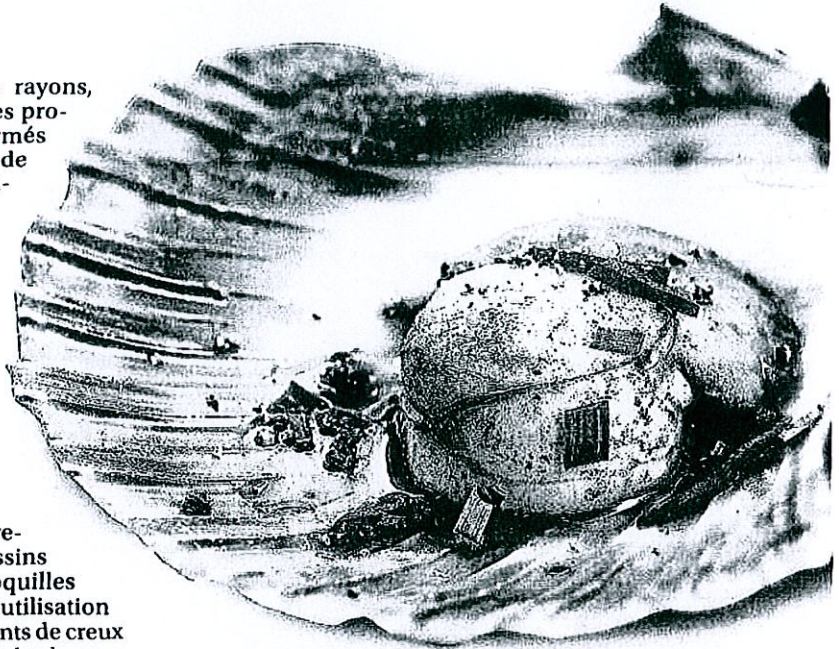
Depuis 1996, l'OMC permet en effet de dénommer « noix de Saint-Jacques » tous types de coquillages dits « Pectens », sous prétexte qu'ils sont de la même famille, celle des pectinidés qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles ! Une confusion qu'un sénateur français résuma à l'époque en ces termes : « Confondre le pétoncle et la coquille Saint-Jacques dans une même appellation revient à autoriser la dénomination caviar pour les oeufs de Lump. »

Les pêcheurs ont maintes fois dénoncé cette décision estimant qu'elle relevait d'une concurrence déloyale qui leur portait préjudice en favorisant la mise sur le marché, sous une appellation trompeuse, des pétoncles exportés par le Canada, le Pérou et le Chili. L'industrie agroalimentaire a profité de ce mélange des genres pour entretenir le trouble chez le consommateur, voire pour abuser les moins bien infor-

més. Dans les rayons, plus de 90 % des produits transformés ? sous forme de conserves, semi-conserves, noix congelées et plats cuisinés ? sont des pétoncles et affichent en grand sur l'emballage « Noix de Saint-Jacques » ! Les mentions « Recette bretonne », « Produit en Bretagne », les dessins de véritables coquilles Saint-Jacques, l'utilisation comme contenant de creux de coquille sont des leurres qui misent sur la renommée des véritables noix. Mais accommodés à la sauce normande ou bretonne, les pétoncles n'en sont pas moins des pétoncles !

Pour y voir plus clair

Chez le poissonnier, pas de problème. Les coquilles Saint-Jacques entières et vivantes sont des « vraies » ! On les reconnaît à leur coquille aux côtes en éventail, à leur couleur rouge à brun, parfois rose et légèrement tachetée. Surtout, elles ont la particularité de posséder une valve inférieure creuse et une valve supérieure totalement plate, à la différence des pétoncles dont les deux



valves sont bombées. En France, les coquilles Saint-Jacques qui mettent deux à trois ans pour atteindre leur maturité, se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Mais les noix fraîches décorées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Attention dans ce cas aussi, les noix peuvent avoir subi un trempage - interdit en France - dans l'eau douce (plus quelques additifs pour la conservation et le blanchiment) afin d'augmenter leur poids ! Ces pratiques se retrouvent aussi avec les noix surgelées. Pour ne pas se tromper en matière de pro-

duits surgelés et de plats cuisinés, une solution : se munir de lunettes et décoder les emballages. Le pays d'origine doit figurer « lisiblement » ainsi que le nom scientifique de l'espèce : Pecten novaezelandis de Nouvelle Zélande, Argopecten purpuratus du Chili, Chlamys farreri et Chlamys nobilis de Chine, Platinopecten yessoensis du Japon, mais aussi des Européennes comme Chlamys varia et Chlamys opercularis sont autant de pétoncles !

Comparez-les avec la Pecten maximus : votre palais fera la différence !

Des Normandes label rouge

Chez votre poissonnier, une méthode simple permet de tester la fraîcheur d'une coquille Saint-Jacques. Bien vivante, elle se referme avec un « clac » sec dès que l'on touche le muscle rond constituant la « noix » ou quand on tapote la valve. Bon à savoir : les coquilles Saint-Jacques de Normandie qui représentent la moitié de la production française, bénéficient d'un label rouge depuis octobre 2002.

Une cousine voisine

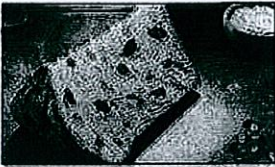
Provenant d'Espagne et d'Italie, Pecten jacobaeus est la cousine méditerranéenne de la coquille Saint-Jacques, mais elle représente une faible production. Le prix du pétoncle est deux à trois fois inférieur mais il n'a ni la saveur ni les qualités nutritives de la coquille Saint-Jacques. La présence de corail n'est pas un indice fiable de reconnaissance car certains pétoncles en ont aussi !



CUISINE

ZOOM

LE PANETTONE



Traditionnellement servi le soir de Noël en Italie, le panettone est une brioche garnie de raisins secs et de fruits confits. Originaire du Piémont et de la Lombardie, sa naissance reste quelque peu mystérieuse et entourée de bien des légendes. On raconte notamment que le gâteau aurait été servi au XVI^e siècle à la cour du duc de Milan. Le chef cuisinier aurait simplement servi une brioche préparée par un commis de cuisine prénommé Toni. Le gâteau plut beaucoup à la cour et le chef décida de rendre hommage à son marmiteux en baptisant la brioche "Pan del Ton" (pain de Toni)... Aujourd'hui, en Italie, on ne saurait concevoir un repas de Noël sans panettone. Et s'il en existe de multiples versions (aux marrons glacés, aux pistaches, au rhum, au chocolat,...), c'est le panettone traditionnel milanais qui a la préférence des Italiens. On le déguste généralement accompagné d'asti Spumante ou de Moscato (vins blancs). Aujourd'hui, le panettone a largement dépassé les frontières de l'Italie et est plébiscité par les Français. Muriel Dellafortuna le confirme: les ventes progressent chaque année et souvent, les clients achètent plusieurs panettonnes pour les offrir. Pour elle, il n'y a pas de secret: un bon panettone se paie relativement cher, se reconnaît à la qualité des fruits confits et des raisins secs, et à son moelleux (preuve d'une belle quantité de beurre!). Elle conseille de le placer quelques minutes dans un four chaud mais éteint avant de le déguster afin que le beurre fonde délicieusement en bouche!

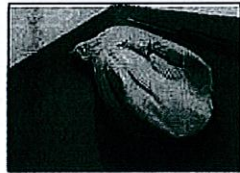
Merci à Muriel Dellafortuna
www.italiadellizie.com

FOIE GRAS, HÙITRES ET AUTRES RÉJOUISSANCES

Conseils, astuces et idées recettes pour bien choisir et cuisiner quelques incontournables de nos tables de fête.

FOIE GRAS

Selon un récent sondage ISOS, le foie gras arrive en tête des plats les plus emblématiques de la gastronomie française. Alsace et Sud Ouest peuvent s'en disputer la paternité, le foie gras semble bel et bien remonter à l'époque égyptienne, il y a 4500 ans ! Petit rappel: le foie gras est le foie sain d'un canard ou d'une oie engraisés par gavage. Aujourd'hui, le foie gras de canard est le plus



consommé. Cru, il pèse généralement entre 450 et 600 g. Le foie gras d'oie, plus fin et plus délicat, attire également de nombreux inconditionnels; plus gros, son poids se situe entre 600 et 700 g. Qu'il soit de canard ou d'oie, sa couleur doit être uniforme et sans tache, sa texture régulière et fine, et au toucher il doit être ferme sans être dur. Il se déguste avec de la baguette ou du pain de campagne légèrement grillé, seul ou accompagné d'un chutney de figues ou d'oignons. On pourra aussi le proposer en salade, avec des Saint-Jacques ou des fonds d'artichaut et quelques noisettes grillées. Il est excellent poêlé et servi avec des quartiers de pomme ou des lamelles de mangue, ou quelques champignons et châtaignes. Essayez-le aussi en crème brûlée: une entrée raffinée et fondante à souhait.

BOUDIN

Le boudin (essentiellement le blanc) figure aussi parmi les stars des réveillons. Il en existe de multiples recettes, mais en général, le boudin est fait d'un hachis très fin de viande blanche, de gras de porc, volaille ou veau, parfois enrichi de crème, de lait, de mie de pain ou d'œufs, aromatisé d'herbes, d'alcool et enveloppé d'un boyau. Le boudin blanc de Rethel (qui bénéficie d'une IGP)



est composé uniquement de viande de porc, de lait et d'œufs. En pays catalan, on prépare les fameuses boutifares, composées de morceaux de porcs et d'œufs qui constituent le liant. Mais le plus festif reste le boudin blanc truffé, qui, pour mériter cette appellation, doit comporter au moins 3% de truffes. Le boudin blanc est une charcuterie fragile qui doit être conservée dans la partie la plus froide du réfrigérateur et consommé dans les 48h. Il peut être rôti au four ou poêlé et servi accompagné de quartiers de pommes dorés au beurre, auxquels on pourra jouter des lamelles de foie gras, une purée de topinambours ou une compotée d'oignons. Le boudin blanc est parfait, en feuilleté ou en tarte fine. Vous pouvez aussi le présenter en verrine, avec des dés de pain d'épices, des girolles et quelques noisettes.

SAINT-JACQUES

Avant toute chose, assurez-vous que vous achetez bien des Saint-Jacques et non des pétoncles ! Depuis 1996 en effet, l'appellation "Saint-Jacques" est autorisée pour tous les pectens.



La coquille Saint-Jacques est formée de deux grandes valves, l'une bombée, l'autre plate, alors que les pétoncles ont les deux valves bombées. Les véritables coquilles Saint-Jacques sont également reconnaissables à leur nom latin, "pecten maximus". Autre garantie, le Label Rouge ou l'IGP. A l'achat, vérifiez que les Saint-Jacques sont vivantes, avec leur coquille bien fermée. Rapidement "snackées" ou poêlées, les coquilles Saint-Jacques se suffisent à elles seules, relevées de fleur de sel et d'huile de noix ou d'olive. On pourra également les cuire à la vapeur (attention, elles doivent rester bien souples), et les servir sur un lit de mâche, avec quelques noisettes concassées, ou les poêler avec une pointe de curry et les accompagner de pommes. Crues, la Saint-Jacques peut être servie en tartare ou en carpaccio, avec quelques gouttes de citron vert, une pointe de ciboulette, du saumon cru mariné et des graines de sésame.

HÙITRES

Mollusque bivalve, l'huître est élevée pendant 2 à 4 ans dans des parcs et baigne dans des eaux strictement contrôlées. L'huître plate et arrondie, principalement originaire des baies de



Bretagne et de la côte Atlantique, a une chair tendre et une saveur iodée très prononcée. L'huître creuse et allongée représente l'essentiel de la production. Sa chair verte est en général plus crémeuse et plus juteuse que la plate. Choisissez les huîtres vivantes, lourdes et bien fermées. Vous pouvez les conserver dans un endroit frais et aéré ou dans le bas du réfrigérateur. Pensez à les garder dans la bourriche, partie creuse en dessous, pour qu'elles gardent leur eau. Traditionnellement, les huîtres se servent crues, en entrée, accompagnées de pain de seigle beurré, de vinaigre à l'échalote ou de jus de citron. Mais les amateurs préfèrent les déguster telles quelles. Les huîtres peuvent également se cuisiner à la vapeur, être pochées, ou gratinées dans leur coquille. Une seule règle s'impose, ne pas les brusquer à la cuisson. Pour sortir des sentiers battus, essayez-les en sabayon... ou en capucino réalisé avec du fumet de poisson. Et pourquoi ne pas les associer au foie gras ? Nappez vos huîtres d'une sauce au beurre blanc, passez sous le grill quelques instants et disposez un dé de foie gras sur chaque huître: le contraste des saveurs et des textures est saisissant !

Béatrice Vigot-Lagandré



© JJ Cassinat pour Normandie Fraîcheur Mer. Recette de Philippe Hardy, Restaurant Le Mascaret à Blainville/Mer)

Pour 4 personnes

12 coquilles St-Jacques de Normandie Label Rouge, 4 pommes de terre bleue de la Manche, 1dl de crème fraîche, 4 épices, 1 échalote, 1 gousse d'ail, un peu de vin blanc, huile d'olive, sel et poivre
Décortiquer les coquilles

Saint-Jacques aux épices sur pomme de terre bleue de la Manche

et conserver les barbes et les noix. Rincer les barbes plusieurs fois à l'eau pour éliminer le sable.

Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher et les tailler en tranches.

Couper les noix de St-Jacques en 2. Faire un fumet avec les barbes en les faisant rissoler 5 mn dans une poêle chaude et mouiller à hauteur; laisser cuire 10 mn. Faire fondre l'échalote finement ciselée avec un trait d'huile d'olive, ajouter

l'ail ciselé et mouiller au vin blanc.

Laisser réduire à sec et ajouter le fumet des barbes de St-Jacques, la crème fraîche et porter à ébullition.

Dans une poêle, chauffer une cuillère à café d'huile et saisir rapidement les St-Jacques 1mn de chaque côté. Saler, poivrer.

Mettre dans l'assiette 2 cuillères de sauce et alterner les tranches de pomme de terre et les St-Jacques.

LE CHOIX DU VIN

UNE TABLE PÉTILLANTE

Huîtres ou Saint-Jacques, boudin blanc, poisson fumé, foie gras, dinde, bûche : les accords se feront sur un blanc minéral ou boisé, un rouge fruité ou opulent, un vin doux... trop de mélange vont saturer le plus solide des palais.

Ce serait regrettable en ce repas de réveillon. Alors autant opter tout de suite pour des bulles festives qui animeront toute la soirée, de l'apéritif aux desserts. La soirée va pétiller !

Beau crémant de Liroux ou champagne, le choix reste parfois délicat. Question de budget. Le crémant est aujourd'hui digne des grandes tables. Le champagne est toujours synonyme de fête. En blanc ou en rosé, le champagne Devaux, avec son flacon épuré, accompagnera la fête. Cette maison née en 1846, a été dirigée avec énergie par Augusta Devaux durant le XIX^e siècle, mais faute d'héritier le dernier propriétaire a confié les rênes de l'entreprise à l'Union auboise. D'abord en blanc - pinot noir majoritaire et chardonnay - avec la collection D : la Cuvée est élevée trois ans en cave. De savoureux arômes d'oranges confites, des notes toastées, une touche beurrée : l'élégance, la finesse du chardonnay le dispute à la rondeur soyeuse du pinot noir, tout en préservant l'équilibre. Le D se décline en rosé - mêmes cépages et même origine, côte des Bar et côtes des Blancs (le pinot noir est en partie vinifié en rouge) - et ne manque pas d'ampleur, s'y ajoute de la fraîcheur et de la vivacité, des notes de cerises, légèrement épicées.

Daniel Bailbé

■ **Champagne veuve A. Devaux - Laurent Gillet, président.**

Domaine de Villeneuve à Bar-sur-Seine (Aube).

T. 03 25 38 30 65 - info@champagne-devaux.fr -

www.champagne-devaux.fr

Collection D : La Cuvée (32 €) et Le Rosé (40€)



Filet de poularde de Bresse farci au boudin blanc en chaud froid de fromage blanc



© N. Carnet / CNIEL. Recette de Sonia Ezgulian pour la collective des Produits Laitiers

Pour 4 personnes

4 filets de poularde de Bresse, 350 g de boudin blanc, 2 échalotes, 250 g de fromage blanc, 1 noix de beurre doux, 100 g de pignons, 2 blancs d'œuf, 2 feuilles de gélatine, 1 bonne pincée de

muscade, 1 filet d'huile de noisette.

Faites saisir le boudin blanc avec l'huile de noisette, retirez du feu et hachez grossièrement. Ajoutez les pignons de pin, assaisonnez de sel et poivre.

Pratiquez une large incision dans les filets de poularde de façon à former une poche.

Répartissez la farce de boudin blanc, refermez et fixez les deux parties de chaque filet de volaille avec des bâtonnets en bois. Ajoutez du beurre dans la poêle qui a servi à colorer le boudin, faites légèrement saisir les filets de poularde sur les deux

faces et enfournez-les six minutes à 180°C. Cette cuisson permet de conserver le moelleux de la volaille de Bresse. Laissez refroidir les filets de poularde.

Assaisonnez le fromage blanc de sel, de poivre et de muscade, montez en neige ferme les deux blancs d'œufs et incorporez-les au fromage blanc. Avec une spatule, recouvrez les filets de poularde farcis avec une couche aérienne de fromage blanc.

Dressez dans un joli plat et laissez aux invités la surprise de découvrir l'ingrédient principal et sa farce.

Canard des marais aux fruits secs et pommes au foie gras



A. Beauvais - F. Hamel / Cerdas Culinaires CNIEL

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 2 h

2 oignons, 1 canard des marais (2,5 à 3 kg), 60 g de beurre demi-sel, 4 cuil. à soupe de miel de romarin, 200 g de pruneaux dénoyautés, 100 g d'abricots secs, 50 g de pistaches non salées, 50 g d'amandes entières, 6 pommes, 150 g de bloc de foie gras, fleur de sel, poivre du moulin
Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Eplucher et couper les oignons en six. Frotter le canard avec la fleur de sel ou à défaut avec du gros sel (enlever alors l'excédent de gros

sel).

Dans un plat, disposer le canard, le poivrer, déposer les morceaux de beurre sur le dessus et l'enfourner 20 mn.

Au bout de ce laps de temps, ajouter 2 cuil. à soupe de miel, les fruits secs et les oignons. Couvrir le canard d'une feuille de papier d'aluminium. Cuire 1 h en vérifiant régulièrement la cuisson et si nécessaire arroser d'eau. Terminer la cuisson en retirant la feuille d'aluminium et en l'enduisant du miel restant. Poursuivre la cuisson 40 mn. Le canard doit être bien coloré.

En fin de cuisson du canard, préparer les pommes.

Laver les pommes et les évider. Les piquer légèrement à l'aide d'une fourchette.

Ajouter le foie gras à l'intérieur des pommes, les poivrer et les placer 25 mn avant la fin de cuisson du canard.

Retirer le canard du four, filtrer le jus de cuisson et le disposer dans une saucière.

Présenter le canard dans un plat avec les fruits secs et les pommes cuites.

Servir bien chaud.

Saint-Jacques aux épices sur pomme de terre bleue de la Manche

Pour 4 personnes 12 coquilles St-Jacques de Normandie Label Rouge, 4 pommes de terre bleue de la Manche, 1dl de crème fraîche, 4 épices, 1 échalote, 1 gousse d'ail, un peu de vin blanc, huile d'olive, sel et poivre

Décortiquer les coquilles et conserver les barbes et les noix. Rincer les barbes plusieurs fois à l'eau pour éliminer le sable. Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher et les tailler en tranches. Couper les noix de St-Jacques en 2. Faire un fumet avec les barbes en les faisant rissoler 5 mn dans une poêle chaude et mouiller à hauteur, laisser cuire 10 mn. Faire fondre l'échalote finement ciselée avec un trait d'huile d'olive, ajouter l'ail ciselé et

mouiller au vin blanc. Laisser réduire à sec et ajouter le fumet des barbes de St-Jacques, la crème fraîche et porter à ébullition. Dans une poêle, chauffer une cuillère à café d'huile et saisir rapidement les St-Jacques 1mn de chaque côté. Saler, poivrer. Mettre dans l'assiette 2 cuillères de sauce et alterner les tranches de pomme de terre et les St-Jacques.

©JJ Cassinat pour Normandie Fraîcheur Mer.
Recette de Philippe Hardy, Restaurant Le Mascaret à Blainville/Mer)

S'ORGANISER POUR VALORISER

Premier pays consommateur mondial de saint-jacques par habitant, la France ne peut se contenter de sa seule production de *Pecten maximus*. Face aux importations, celle-ci doit trouver des voies de différenciation sur le frais.

Repères

Consommation

La consommation de saint-jacques des ménages et de la restauration en France représente **50 000 tonnes** en poids net à l'achat et **160 000 tonnes** en équivalent poids vif.

Seuls **6 %** des achats portent sur de la coquille fraîche et **20 %** sur de la noix fraîche.

La noix surgelée domine avec **39 %** des achats.

Les plats cuisinés totalisent **35 %**.

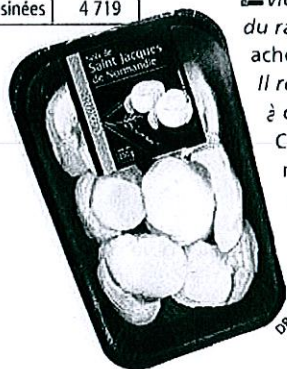
Sources : Estimations Via Aqua d'après Kantar Worldpanel, Gira Foodservice, FranceAgriMer, Douanes / Normapêche Bretagne

Consommation des ménages à leur domicile

(poids net)

	Volume (tonnes)
Saint-Jacques fraîches	8 710
Dont entières	6 041
Dont décortiquées	2 669
Saint-Jacques surgelées	10 846
Dont crues	6 127
Dont cuisinées	4 719

Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel



« Les bonnes idées sont souvent les plus simples, note Bertrand Desplat, directeur de Fipêche. En Bretagne, des organisations de producteurs (OP) se sont associées à un industriel local pour mettre en marché leur production de saint-jacques. Coquille entière, noix fraîche, noix surgelée : Pêcheries d'Armorique et Celtarmor maîtrisent les 3 marchés. » Une intégration de l'amont et de la première transformation que Bertrand Desplat juge indispensable pour répondre aux attentes des distributeurs : garantie de volumes, régularité d'approvisionnement et constance du rapport qualité/prix.

Le gisement de la baie de Saint-Brieuc et ses quelque 7 000 tonnes de production par campagne se prêtent assurément à la massification des volumes. Une situation totalement différente de celle du Sud Bretagne, dont les 1 200 tonnes de captures proviennent de 2 gisements majeurs (rade de Brest et baie de Quiberon) et 3 mineurs (Loctudy, Concarneau et Lorient).

Quant au gisement de la baie de Seine, son partage entre la Basse-Normandie (avec un éclatement des criées et des points de débarquement) et la Haute-Normandie rend la gestion concertée difficile. Ce qui n'a toutefois pas empêché l'association Normandie fraîcheur mer (NFM) d'obtenir le Label rouge pour sa coquille puis sa noix de Saint-Jacques. Un moyen de se démarquer des importations de noix fraîches britanniques (Écosse surtout) plus compétitives en prix du fait des différences de mode de pêche, de réglementation ou encore de normes sociales.

Comme le rappelle Arnaud Manner, directeur de NFM, « la noix française est de 50 % à 60 % plus chère que l'écos-

saïse ». Et ce indépendamment du Label rouge. Ce dernier reste d'ailleurs l'une des rares démarches d'identification réellement abouties de l'offre française. L'indication géographique protégée (IGP) Côtes d'Armor, dont bénéficie la saint-jacques entière et la noix bretonne, reste inconnue du consommateur. « Déposé à l'Inao il y a un an, le dossier Label rouge coquille Saint-Jacques de Manche ouest est en cours de traitement », révèle Damien Venzat, secrétaire général de l'OP Cobrenord. Quant à la certification de conformité obtenue pour la noix par la marque collective Fraîcheur du littoral de Haute-Normandie, elle n'a jamais dépassé le stade de la criée.

Segmenter le marché

Les points de vue divergent. « Les signes de qualité sont peut-être nécessaires, mais jamais suffisants à la réussite commerciale de la filière. C'est son organisation, sa structuration, qui est la première clef du succès. Pour preuve : nous avons créé un modèle qui permet de vendre 100 % de la saint-jacques bretonne, sans signe de qualité distinctif », note Bertrand Desplat.

Certes, pour des impératifs logistiques concourant à la préservation de sa fraîcheur, la coquille entière ne peut être que française. « Mais pour la noix, la mention de l'origine Atlantique nord-est ne permet pas au consommateur de distinguer la noix française de la britannique au rayon marée », souligne Richard Brouzes, directeur de l'OP Basse-Normandie. Or, en 5 ans, les volumes de noix fraîches (et surgelées) consommés en France ont considérablement augmenté, tandis que les ventes en coquilles ne cessent de baisser. « Leurs principaux débouchés sont les circuits

UNE NORMANDE SIGNÉE CASINO DELICES

Le consommateur du rayon marée libre-service n'a pas les mêmes attentes que celui du rayon traditionnel, juge Pascal Soulier, acheteur national marée LS chez Casino. Il recherche du prêt à cuire, voire du prêt à consommer. »

C'est encore plus sensible sur les produits non élaborés. Pour l'enseigne, le choix d'apposer sa marque sur de la noix de Saint-Jacques en barquette de 250 g se justifie donc. Sa démarche va même au-delà. « Nous voulons apporter une lisibilité de l'offre à notre clientèle », reprend Pascal Soulier, qui explique le choix

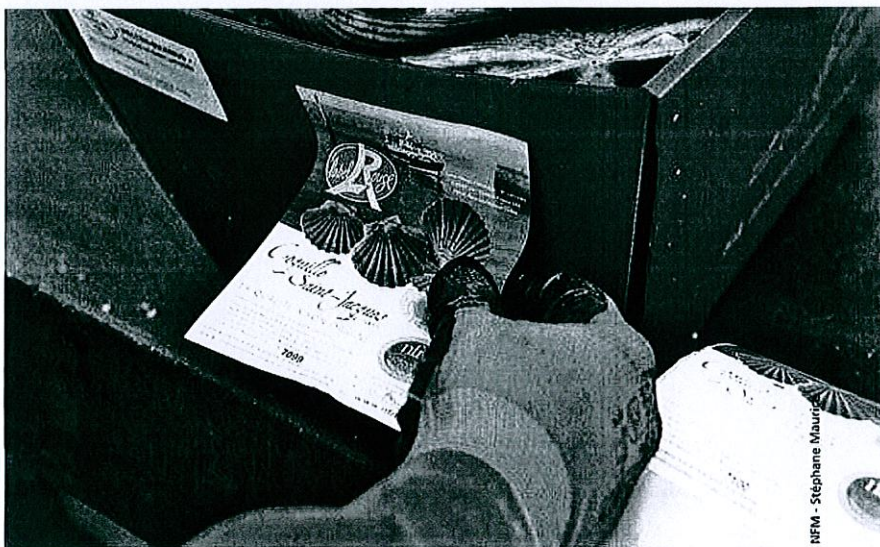
de la marque premium Casino délices pour la noix de Saint-Jacques de Normandie : « Notre cahier des charges est identique à celui du Label rouge sur la fraîcheur et la taille de la coquille. La seule différence est l'aspect externe du coquillage, qui doit être parfait pour le Label rouge. » Pour segmenter son offre, l'enseigne envisageait de proposer à sa marque cœur de gamme Casino, de mai à octobre, une origine Écosse. Mais le produit, testé cette année à marque fournisseur, a eu du mal à s'imposer. Seule la normande devrait donc rester en lice, de mi-octobre à avril. « Le consommateur préfère attendre et être sûr de ce qu'il achète », conclut Pascal Soulier.

traditionnels, car les poissonniers les décortiquent pour leurs clients, et les zones côtières, où les consommateurs ont l'habitude de les préparer », indique Frédéric Chevallet, directeur commercial du groupe Lequertier.

Coûteuse pour le distributeur, car source potentielle de pertes, la coquille entière est à l'évidence un marché vieillissant, qui pâtit du déclin du nombre de poissonneries. Résultat : l'installation de l'offre étrangère de noix fraîche, dont les acteurs ont su fidéliser les distributeurs. Certes, « ces derniers se disent prêts à commercialiser et à promouvoir: le produit français (même à un prix supérieur), si les problématiques liées à la régularité du volume et à l'homogénéité de l'offre sont réglées, note une étude d'Abso conseil pour FranceAgriMer*. Mais la légitimité de la noix française doit s'appuyer sur un positionnement fort, autour du premium, dans une optique de segmentation du marché. »

L'initiative de Lequertier, en Basse-Normandie, va dans ce sens. L'an dernier, le groupe reprenait l'emplacement de Copeport pour se lancer dans le décortiquage manuel de la saint-jacques et sa commercialisation en vrac et en barquette sous atmosphère protectrice pour la grande distribution : 250 g poids variable pour le libre-service et du 1 kg pour le rayon traditionnel. Cette démarche a profité au Label rouge, avec le développement d'une barquette noire dédiée, et à la noix de Saint-Jacques de Normandie. « La mention de l'origine est importante pour le consommateur », note Frédéric Chevallet.

Plusieurs enseignes ont joué le jeu sur le Label rouge comme sur la noix de Normandie. Certaines se sont même engagées dans une démarche de MDD premium, comme Cora dégustation et Casino délices. Arnaud Manner s'en félicite : « Cela a créé un début de segmentation en permettant la mention d'une origine française et la valorisation du produit par rapport aux importations d'Écosse. » « Le niveau de fraîcheur et la qualité gustative de la saint-jacques de Normandie justifient son positionnement et son écart de prix par rapport à la noix écossaise », confirme Frédéric Chevallet. Alors, face à l'accueil très positif du produit,



Normandie fraîcheur mer a obtenu le Label rouge pour sa coquille et sa noix de Saint-Jacques.

Lequertier développe son activité de décortiquage, tout en s'attachant à structurer la filière pour assurer l'approvisionnement de sa clientèle dès le début de la campagne

Parallèlement, un partenariat s'est mis en place sur la noix de Normandie surgelée pour ce positionnement premium. « Le surgelé est un moyen de réguler le marché du frais, en dégageant des volumes lorsqu'il y a trop d'apports », rappelle Arnaud Manner. En Manche ouest, l'entreprise Granvilmer travaille en collaboration avec l'OP locale. Elle achète directement sous criée pour la surgélation. « Toutefois, la filière surgelée n'est pas assez développée en Normandie pour assurer ce rôle de tampon qui lui revient, reprend NFM Mais les choses se mettent en place. » ■

* Étude économique sur le marché de la coquille Saint-Jacques et des pectinidés en France et dans l'Union européenne – 2010.

SUD BRETAGNE : VENDRE MALGRE L'ASP

Le gisement de Brest fut l'un des premiers touchés par les toxines Lamnésiantes (Amnesic shellfish poison ou ASP), entraînant sa fermeture en 2008-2009. Sacrifiant le prix de leur saint-jacques coraillée (environ 2,50 €/kg contre 4,40 €/kg), les producteurs s'étaient rapidement organisés. Le décortiquage et la mise en barquette en frais sous atmosphère à la marque Iroise, pour la vente à la grande distribution locale, étaient sous-traités à Aquadis (à Plouvorn). La production s'est poursuivie, même hors fermeture, approvisionnée par leur cantonnement, au rythme de quelque 20 tonnes par campagne. Mais si Brest a depuis rouvert, les Glénan et Quiberon restent fermés, respectivement depuis 2009-2010 et 2010-2011.

Face à la persistance du problème, la mise en noix est envisagée. Toutefois, une récente étude réalisée pour Normapêche Bretagne* montre que « cela pourrait se traduire par une perte de clientèle locale », note Isabelle Letellier, directrice de l'association.

Il s'agit de la clientèle directe des pêcheurs, des poissonniers et des mareyeurs achetant sous criée.

Mais c'est surtout la question du prix acceptable par les pêcheurs qui se pose. Toutes criées confondues, il est très supérieur à la moyenne nationale (3,58 €/kg contre 2,30 € en 2009-2010). Compte tenu des coûts de transformation, de transport, etc., le maintien du prix au producteur actuel aboutirait à une noix à 50 €/kg. Or les GMS sont prêtes à la payer 39 €/kg au maximum, les poissonniers et la RHD jusqu'à 40-45 €/kg.

Enfin, au-delà de la rémunération des pêcheurs, il reste à trouver un transformateur disposant d'un agrément spécifique pour le traitement de produits contaminés.

* Étude de marché et d'opportunités pour la noix de Saint-Jacques, des pêcheries de la rade de Brest et du Sud-Bretagne.

AU FIL DE LA Normandie

32 www.normandie-aufil.fr

LE MAGAZINE À L'HUMEUR VAGABONDE

24 pages exceptionnelles

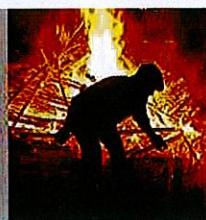
LA MANCHE VUE DU CIEL

Trimestriel - n° 32 - Décembre 2011 - Janvier - Février 2012 - France 5,90 €

L 17 / 03 - 32 - F - 5,90 € - RD



**La coquille
Saint-Jacques**
Une star en baie de Seine



**Croyances et
traditions populaires**
D'étranges rites
au secours du destin

Reportage | Texte et photos : Stéphane Maurice

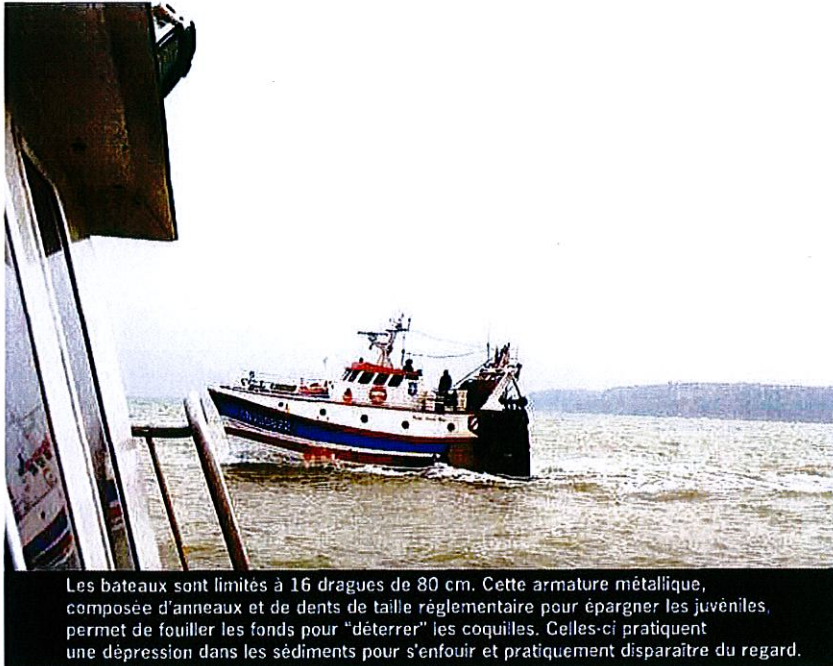
La coquille Saint-Jacques

Une star

e n b a i e d e S e i n e



Mets d'exception autrefois, produit de consommation courante aujourd'hui, la coquille Saint-Jacques n'a pourtant rien perdu de son prestige auprès des gastronomes éclairés. Mais ce brave bivalve hermaphrodite joue parfois un jeu de dupe avec les consommateurs. Lui, ou ses sosies qui usurpent grossièrement l'identité du véritable *Pecten Maximus* ?



Les bateaux sont limités à 16 dragues de 80 cm. Cette armature métallique, composée d'anneaux et de dents de taille réglementaire pour épargner les juvéniles, permet de fouiller les fonds pour "déterrer" les coquilles. Celles-ci pratiquent une dépression dans les sédiments pour s'enfouir et pratiquement disparaître du regard.

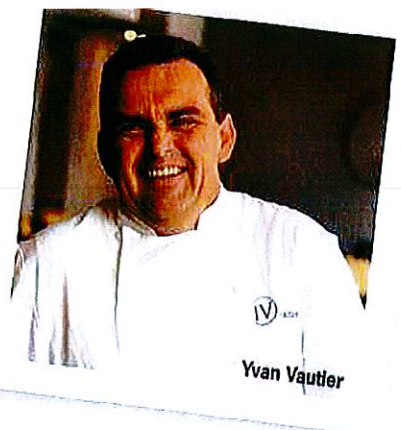
Une blancheur de nacre, une délicatesse de chair, une saveur si fine qu'il faut la sublimer avec une économie d'effets. Dans la cuisine de son restaurant caennais, Ivan Vautier manipule les premières coquilles de la baie de Seine avec une précaution qu'on ne prête qu'aux nourrissons. Limiter le temps de cuisson, ne pas masquer la douceur en bouche, assaisonner avec raison... La recette qu'il expérimente aujourd'hui réclame plus d'humilité que de virtuosité. Le principe est simplissime : les noix dans leur coquille sont juste retournées sur une plancha avec le corail. Après une légère coloration – la valve creuse répartissant la chaleur autour de la chair –, il est temps d'arrêter la cuisson. Une once de beurre vanillé, quelques râpures de citron vert. Stop !

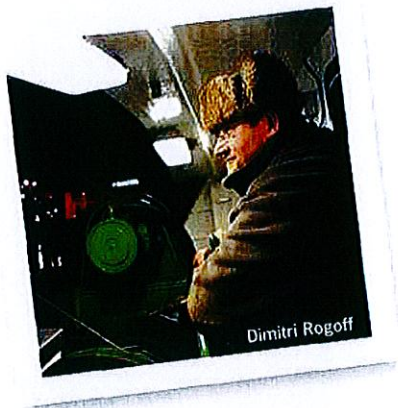
Sur le bord du piano, la dégustation peut commencer avec l'équipe. Quelques secondes de silence s'écoulent... Les regards échangés rendent tout commentaire superflu. L'accord frôle la perfection, le produit parle par lui-même, et quand les fourchettes retombent dans l'assiette, on se sent les jambes toutes cotonneuses. Nous avons tous un souvenir de coquilles à la bretonne, longuement cuites au four jusqu'à la déshydratation complète, avec ces noix qu'il fallait retrouver sous un épais manteau de chapelure. La tendresse de nos grand-mères, c'était pour nous, pas pour les pectinidés !

1996 : tout s'embrouille

Avec ce plat tout en retenue, Ivan Vautier prouve – s'il le fallait encore – que la coquille Saint-Jacques mérite toujours ses

lettres de noblesse. Mais apparemment, ce sentiment n'est pas unanimement partagé. Car en 1996, une décision de l'OMC a jeté le trouble dans l'esprit des consommateurs. Depuis cette date, les banals pétoncles peuvent aussi être nommés "coquilles Saint-Jacques", et cette usurpation est devenue tout à fait légale. Trouble chez les consommateurs, mais on l'imagine, révolte chez les pêcheurs normands. Quelques-uns n'ont pas voulu se résigner. C'est dans ce contexte qu'est né le groupement **Normandie Fraîcheur Mer**, sous l'impulsion de deux organisations professionnelles régionales (l'OPBN et le CRPM*). Avec pour seule arme l'étendard de la qualité et la promotion d'une pêche responsable. Cette organisation qui regroupe marins-pêcheurs, criées et mareyeurs en Basse-Normandie ne ménage pas sa peine. Mais, depuis son bureau de directeur, face à la halle à marée de Port-en-Bessin, Arnaud Manner sait que cette situation est irréversible. *"Cette déréglementation est le résultat d'un intense lobbying mondial au profit de certains*





Dimitri Rogoff

opérateurs, avec pour objectif de favoriser les exportations du Pérou, du Chili et du Canada "

En apprenant récemment que la France n'avait pas envoyé de représentant lors des négociations à l'OMC, Arnaud Manner s'est convaincu que la cause était déjà perdue en 1996. Pour quelle raison ? Simplement parce que le marché français est extrêmement convoité. Avec une capacité de pêche de 15 000 à 20 000 tonnes seulement, notre consommation de coquille Saint Jacques excède de 6 à 7 fois la production nationale. La coquille Saint-Jacques victime de son propre succès ?

"Les industriels se sont tout de suite en gouffrés dans la brèche, détaille Arnaud Manner. Ils se sont mis à remplir des creux

de coquilles avec des petoncles en proposant des titres de recettes équivoques comme Coquille « de » Saint-Jacques à la Normande !" Dans le même temps, *Pecten Maximus* (le nom scientifique de la vraie coquille Saint-Jacques) a continué de se démocratiser en grande distribution et en plats cuisinés. L'apport des produits britanniques – de vraies coquilles pêchées en Atlantique Nord mais inférieures en qualité à celles de la baie de Seine – ne change

rien à la situation. La demande crée des tensions sur les prix. Ils n'ont pas cessé de baisser depuis 10 ans avec un cours moyen en criée qui a chuté de 3,60 € à 2,50 €. Pour autant, la coquille reste la première espèce en valeur pour la filière et représente entre 50 à 80 % du chiffre d'affaires pour certains pêcheurs.

La baie de Seine : triangle d'or de la coquille

La zone de pêche pour la coquille française s'étend de Boulogne à Oleron. En Manche Est, du Havre à Boulogne, la réglementation pour les gisements ordinaires fixe la période de pêche du 1^{er} octobre au 15 mai. Mais les 200 bateaux normands, qui pêchent pour la plupart en bande côtière, doivent attendre début décembre pour accéder aux gisements de la baie de Seine. Dans cette zone, la réglementation est plus contraignante car les gisements proches du littoral sont les plus convoités. Pas seulement en raison de la distance moindre à parcourir, mais aussi parce qu'on y trouve les gisements les plus denses, avec une croissance de coquille plus rapide qu'ailleurs grâce aux alluvions de l'estuaire. Pour éviter la surpêche, la saison y est donc plus courte, et la taille de prise réglementaire, de 11 cm.



Le nettoyage et le tri par taille se pratiquent à bord entre chaque remontée de drague.



La qualité, l'abondance, les caprices de la météo, l'importance de la demande : les prix de vente en criée sont soumis à de fortes fluctuations en cours de saison. A l'ouverture en décembre de la baie de Seine, il peut y avoir trop de volumes, mais on a vu aussi des prix flamber à 6 €.



Lorsque un lot ne trouve pas d'acquéreur en criée, l'OPBN assure un prix de retrait à 2,05 €. Celui-ci part ensuite en congélation pour une revente ultérieure.

est plus grande que dans les autres zones françaises, où elle n'est que de 10,2 cm. Ces contraintes, Dimitri Rogoff, les accepte de bon gré. Ce pêcheur coiffe une double casquette : patron du *Sauvage*, un bateau de 13 m, il est aussi président et trésorier de Normandie Fraîcheur Mer. De ce fait, il est concerné plus que quiconque par la gestion de la ressource.

En passant les écluses de Port-en-Bessin, Dimitri est encore disponible pour évoquer cette question cruciale. *"Les pêcheurs sont peu nombreux à reconnaître ouvertement que la ressource s'amenuise lentement. Mais on navigue à vue en ouvrant et en fermant la saison en fonction de l'évaluation ponctuelle des gisements. Nous approvisionnons le marché alors qu'on devrait réfléchir à une pêche réellement responsable. Peut-être moins de bateaux, de meilleurs revenus, des ventes mieux contrôlées car plus de la moitié des coquilles commercialisées ne rentre pas actuellement en criée..."*

Arrivé sur sa zone de pêche à la tombée du jour, le *Sauvage* allume ses projecteurs et commence sa traque. La parole se fait rare, désormais. Un œil sur les instruments de navigation, le crépitement de la VHF en fond sonore, le moteur qu'il faut pousser ou ralentir, les dragues que la mer noire engloutit dans un fracas de ferraille... Le temps de l'action prime celui de la réflexion. Car le *timing* de pêche est compté : 12 h maximum et il peut se



réduire à 4 h en fin de saison pour éviter une mise à sac des gisements ou l'effondrement des cours. Le quota journalier est limité à 1 800 kg pour les bateaux de plus de 15 m et quatre débarquements seulement sont autorisés par semaine.

Dans l'obscurité profonde, les trois matelots du *Sauvage* ne s'accordent aucun répit pendant cette course de fond : mesurer, trier, nettoyer, conditionner et recommencer !

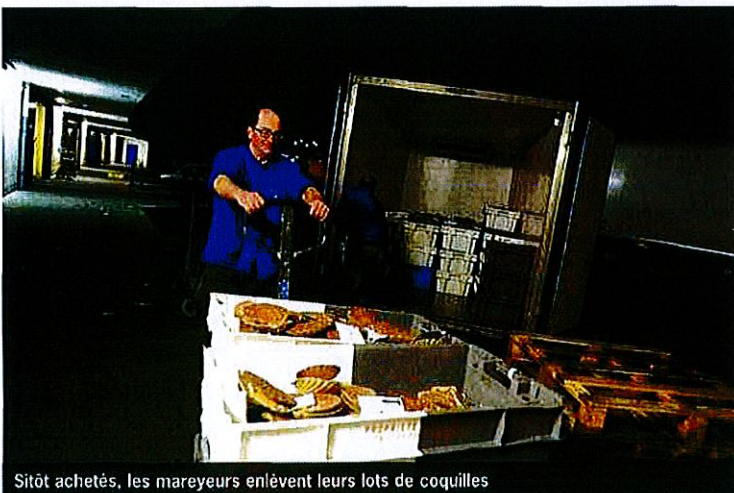
Un Label Rouge pour sortir du lot

Si le produit a tendance à être de plus en plus galvaudé, il a trouvé également, depuis 2002, une issue pour émerger. Comme une quinzaine de bateaux actuellement, le *Sauvage* travaille une partie de sa pêche en Label Rouge. La coquille

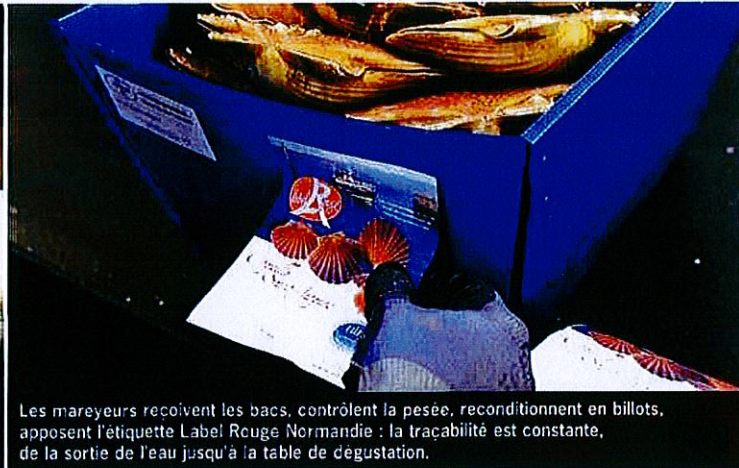
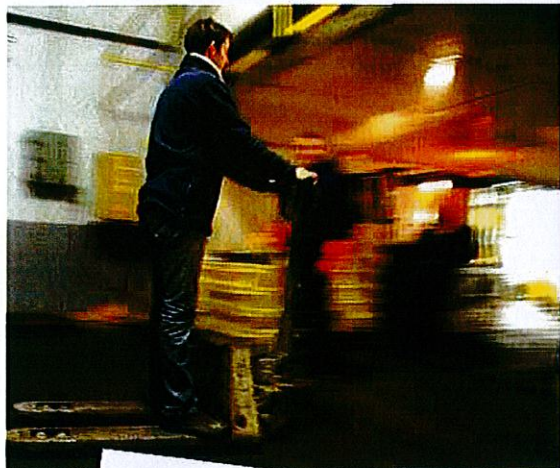
Saint-Jacques de Normandie a été le premier produit non transformé à obtenir ce label. Mais avant la débarque, le tri à bord est encore plus sélectif : il faut écarter les coquilles ébréchées ou déboîtées car elles doivent garder leur eau pour mieux se conserver. Il faut aussi éliminer les crépidules qui ajoutent du poids, les stocker à plat dans des bacs portant l'identification du bateau et l'heure de pêche, et surtout débarquer au plus vite. Car la coquille Label Rouge doit être conditionnée et expédiée par le mareyeur le jour de l'achat en criée et être mise en vente avant 36 h. Passé ce délai, elle est automatiquement déclassée en coquille ordinaire. A Port-en-Bessin, les produits sont le plus souvent disponibles aux consommateurs sous 24 h. Les Suisses la reçoivent à J + 1 et la revende à J + 2.

Interrogé sur ce débouché, Arnaud Manner concède que ces volumes très qualitatifs restent marginaux avec 200 t labellisées sur les 5 700 t pêchées en Basse-Normandie. *"Avec un gain de 0,23 € à 0,27 € supplémentaires, une saison peut rapporter 10 000 € de plus sur le million d'euros de chiffre d'affaires annuel d'un bateau. Un bonus à partager entre le patron et les matelots. Pour ces derniers, c'est environ 500 € chacun : plutôt une poire pour la soif au regard de la pénibilité du travail..."*

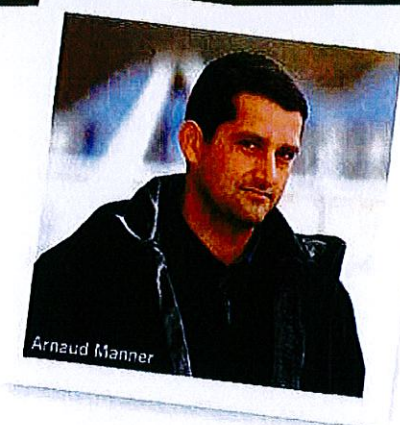
Mais Arnaud Manner voit plus loin. Le Label Rouge, intimement lié à la pêche en baie de Seine, est aussi une démarche militante pour les pêcheurs qui adhèrent au cahier des charges. *"Ils s'engagent avec une volonté de respecter leur métier,*



Sitôt achetés, les mareyeurs enlèvent leurs lots de coquilles



Les mareyeurs reçoivent les bacs, contrôlent la pesée, reconditionnent en billots, apposent l'étiquette Label Rouge Normandie : la traçabilité est constante, de la sortie de l'eau jusqu'à la table de dégustation.



Arnaud Manner

de bien le faire. Le Label Rouge a un rôle moteur sur toute la filière. Pour les mareyeurs, c'est un produit d'appel qui leur ouvre des marchés, et les bateaux hors Label Rouge se rapprochent progressivement de nos standards en triant les coquilles. Et quand les prix ont tendance à chuter, on observe un différentiel de 0,30 € entre la Basse-Normandie et la Haute-Normandie où il n'y a pas de Label Rouge !"

Avec ou sans label, la coquille a encore de beaux jours devant elle, pour peu qu'on sache la distinguer dans la jungle des bacs à surgelés. Pour ne pas se tromper ou se laisser abuser, il y a un principe simple à respecter : la consommer fraîche, entière ou décortiquée, mais en s'assurant de sa provenance exacte et de son identification. Si vous voulez une véritable coquille Saint-Jacques normande, il n'y a pas d'alternative : c'est de la *Pecten Maximus*. Rien d'autre !

* Organisation de Producteurs de Basse-Normandie, Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie.

La noix, aussi, a son Label Rouge

Mondeville, entre le périphérique de Caen et l'A13. Le lieu est improbable mais c'est ici, à quelques dizaines de kilomètres du littoral, qu'est implanté Lequertier, l'un des mareyeurs les plus importants de la région. Depuis 2009, Lequertier est un pionnier de la noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge, grâce à son atelier de décortiquage agréé. En 2010, une tonne de coquilles a ainsi été préparée et conditionnée en barquettes à destination de la grande distribution. Des noix de coquilles en barquettes ? On sent poindre une réticence. Pourtant, avec ou sans ses valves, il s'agit de la même coquille Label Rouge, mais prête à cuire. Frédéric Chevallet, directeur commercial chez Lequertier, croit en son produit, car il répond à de nouvelles tendances de consommation. Noix de grosse taille, parfaitement intègres, corallées, débarrassées de leur rectum noir, d'une fraîcheur indiscutable car les délais de décortiquage et d'emballage sont limités à J+1 : il est vrai que le produit a belle allure, même conditionné sous film et présenté sous les lumières blafardes des linéaires de supermarchés. Rien à voir avec les coquilles d'Écosse qui baignent dans l'eau saumâtre des bacs en inox...

"L'achat en noix, explique Frédéric Chevallet, continue de se développer alors que la vente en coquille entière connaît une lente érosion. Le marché global progresse. Les noix en barquettes nous permettent de segmenter le marché avec un produit haut de gamme."



Conditionnées en barquettes sous atmosphère protectrice, la date limite de consommation des noix se prolonge jusqu'à 7 jours.



CUISINE pratique

LE PANIER DE BÉNÉDICTE en décembre



Les incontournables du mois

→ **Le potimarron** : sa couleur doit être uniforme, sans moisissure. Une fois pré-cuit (15 min), le cuisiner en gratin, avec parmesan, muscade et crème. Sinon, il est délicieux avec les légumes du couscous. De 3 € à 5 € le kg.

→ **La mâche** : selon la variété, elle est plus ou moins verte, croquante et parfumée. Cuisinée, son velouté séduit, qu'elle soit étuvée 3 à 4 min, dans un peu de beurre ou d'huile d'olive avec de la noix de muscade, ou frite, enrobée de pâte à beignets, ou encore cuite dans un bouillon de poule, puis mixée et crémée. De 4 € à 9 € le kg.

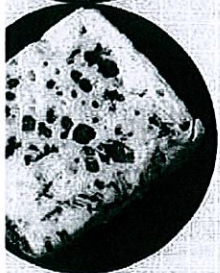
→ **La clémentine de Corse** : facilement identifiable à son logo IGP, son cul vert et ses feuilles qui sont le meilleur indice de fraîcheur. Exempte de pépins, elle signe une alliance de bon goût avec les crevettes, le magret de canard ou le chocolat. De 3 € à 4,50 € le kg.

→ **Le foie gras cru** : bien avant les fêtes, profiter des prix accessibles pour l'acheter et le congeler en attendant de le cuisiner (recette p. 78), sous réserve d'en connaître l'origine. Sachant que Label rouge et IGP canard à foie gras du Sud-Ouest garantissent identité et typicité. De 60 € à 90 € le kg.

→ **Le hareng frais** : c'est la vedette pour son prix et ses atouts nutritionnels ! En filets, le faire mariner 2h dans 6 cl d'huile, 3 cl de vinaigre de vin, ½ jus de citron, ½ oignon, thym, laurier. Poêler 2 min, servir avec une sauce moutarde (1 cuil. à soupe + moitié de la marinade). De 2 € à 3 € le kg.

→ **Le roquefort** : incontournable sur le plateau de fromages, il rend une sauce froide ou chaude onctueuse et accompagne gratin, omelette et quiche. Entre 19 € et 22 € le kg.

Les prix varient selon les cours du marché et ne sont donnés qu'à titre indicatif.



Le petit + gourmand

→ Parmentier de châtaignes et canard

Dans 4 cercles, poser 1 chapeau de cèpe poêlé. Garnir aux 2/3 de purée (600 g de pommes de terre + 200 g de céleri-rave + 20 cl de lait et crème + 50 g de beurre + sel, muscade). Terminer par le mélange (2 cuisses de canard confit + 120 g de marrons entiers Sabaton émiettés + pieds de cèpes hachés et poêlés + ¼ de botte de persil haché + piment d'Espelette). Enfourner 10 min à 210 °C (th 7).

Tiré de *Cuisiner la châtaigne d'Ardèche*, Philippe Barret, éd. Delbart.



LE PRODUIT DU MOIS ET SES 4 RECETTES



La coquille Saint-Jacques

Avec 151940 tonnes* pour une production nationale de 20989* tonnes, notre consommation nous place parmi les premiers amateurs au monde de *Pecten maximus*, l'espèce la plus commune. Du 1^{er} octobre au 15 mai, la pêche très réglementée a lieu en Basse et Haute-Normandie, Bretagne et Pas-de-Calais. Seule la Normande arbore deux Labels rouges, garantie d'un coquillage prélevé à maturité (taille supérieure ou égale à 11 cm), avec une noix plus généreuse et coraillée.

Préserver sa saveur naturelle

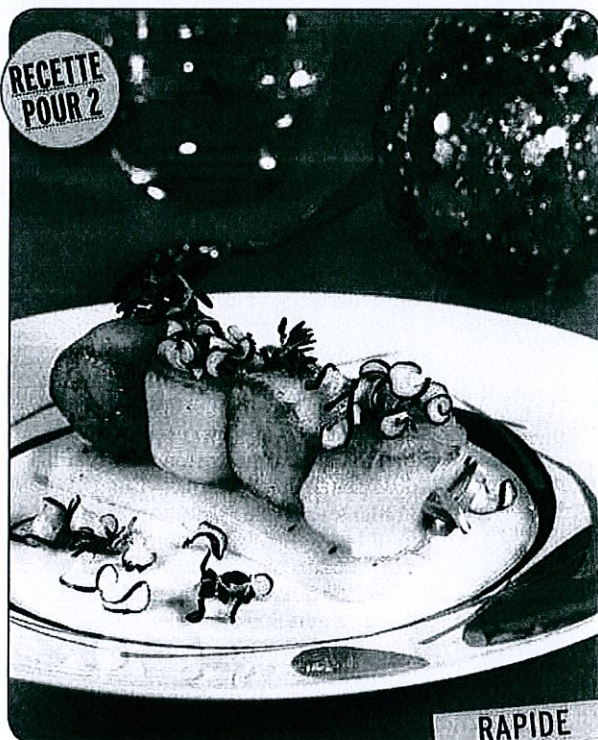
Préferer les saint-jacques en coquilles fermées, lourdes mais pas trop grosses. Vendues décoquillées, les noix doivent être brillantes et nacrées. Quant au corail, il n'est pas un signe de qualité, mais de provenance et de saison. Les conserver 24 à 48 heures dans le bac à légumes du réfrigérateur, calées sur leurs coquilles creuses. En entrée, compter 3 noix par personne, et 4 ou 5 en plat. Extra-fraîches, elles se mangent crues, en tartare ou carpaccio, relevées de citron, huile d'olive, noix, vanille et fleur de sel. Cuites, les saisir à la poêle, au four ou sous le gril sans les assaisonner pour préserver leur moelleux. De 6 à 10 € le kg en coquille et 21 € décoquillée.

*Source Franceagrimer 2009

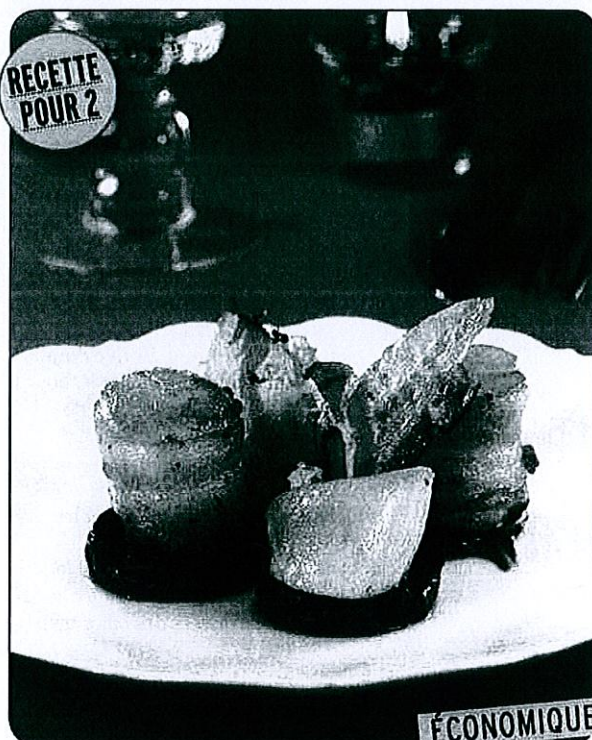
Pour les ouvrir facilement

Les ranger 5 min sur une plaque préalablement chauffée dans le four ou bien les disposer 3 min au micro-ondes, en position "cuisson poisson".

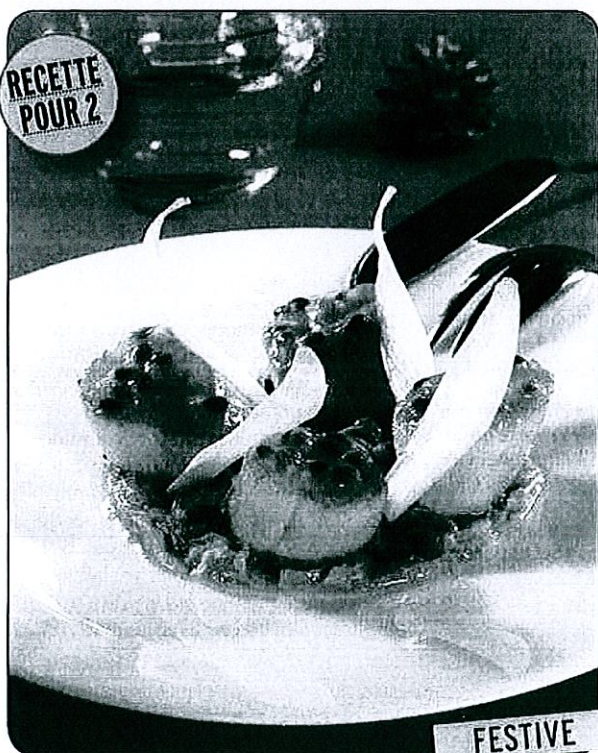
Lorsque vous détachez les noix, vous pouvez réserver les barbes qui font un excellent fumet.



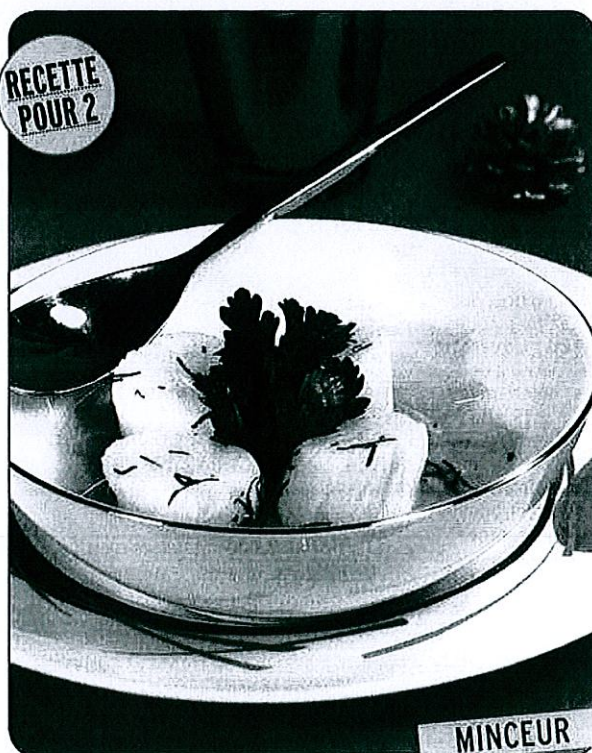
**BROCHETTE DE SAINT-JACQUES
ET SALSIFIS FONDANTS**



**NOIX DE SAINT-JACQUES
AU BACON CROUSTILLANT**



**SAINT-JACQUES AUX FRUITS DE
LA PASSION ET ENDIVES BRAISÉES**



**CONSOMMÉ
DE SAINT-JACQUES**



NOIX DE SAINT-JACQUES AU BACON CROUSTILLANT



DIFFICULTÉ ■■■

Nettoyer les épinards. Les laver dans plusieurs eaux, puis les égoutter soigneusement. Passer les saint-jacques sous un filet d'eau. Les éponger sur du papier absorbant. Envelopper chacune d'elles dans une tranche de bacon maintenue en place par un bâtonnet (cure-dent). Faire chauffer 2 cl d'huile d'olive dans une poêle. Y faire colorer les saint-jacques 1 min de chaque côté. Ajouter 15 g de beurre dans le jus de cuisson. Retirer la poêle du feu, y verser 1 cuillerée d'eau. Faire chauffer le reste de beurre et d'huile dans une casserole. Ajouter les épinards bien égouttés. Les cuire en les mélangeant jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Les assaisonner et les servir avec les saint-jacques débarrassées des bâtonnets.

- ◆ 8 noix de Saint-Jacques
- ◆ 8 tranches de bacon
- ◆ 800 g d'épinards frais en branches
- ◆ 3 cl d'huile d'olive
- ◆ 30 g de beurre
- ◆ 2,5 cl d'eau
- ◆ Sel, poivre



Servez avec des chips de bacon. Étalez les tranches de bacon sur une plaque de cuisson, puis faites-les dessécher 8 à 10 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Recette de Fabrizio La Mantia

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET SALSIFIS FONDANTS



DIFFICULTÉ ■■■

Passer les noix de Saint-Jacques sous un filet d'eau. Les éponger sur du papier absorbant. Les réserver. Éplucher les salsifis au couteau Économe. Les couper en morceaux de 12 cm, puis les plonger dans l'eau froide pour préserver leur couleur. Verser 50 cl d'eau dans une casserole assez haute. Ajouter 30 g de beurre, le thym citron, le zeste de citron, le laurier, le sel et le poivre moulu. Porter à ébullition. Y jeter les salsifis. Les cuire 15 à 20 min : ils doivent être fondants (vérifier de la pointe du couteau). Enfiler les noix de Saint-Jacques sur des mini-brochettes. Faire colorer une minute dans l'huile d'olive. Ajouter le reste de beurre. En arroser les saint-jacques tout en cuisant 2 min. Servir avec les salsifis.

- ◆ 8 noix de Saint-Jacques
- ◆ 6 salsifis frais
- ◆ 50 cl d'eau
- ◆ 50 g de beurre
- ◆ 1 brin de thym citron
- ◆ Zeste de ½ citron
- ◆ 1 feuille de laurier
- ◆ 2 cl d'huile d'olive
- ◆ Sel, poivre



Pour la note décorative, réalisez des copeaux de salsifis. Émincez la pointe à la mandoline pour les obtenir, puis faites-les frire 1 min dans l'huile chaude.

Recette de Fabrizio La Mantia

MINCEUR

CONSOMMÉ DE SAINT-JACQUES

◆ 49,2 kcal la portion



DIFFICULTÉ ■■■

Laver, peler la carotte, le céleri-rave et le gingembre. Les détailler en fine julienne ainsi que la citronnelle. Porter le bouillon de légumes à ébullition. Y jeter le gingembre et la citronnelle. Couvrir et cuire 5 min à petits frémissements. Passer les noix de Saint-Jacques sous un filet d'eau. Les éponger sur du papier absorbant. Ajouter la julienne de carotte et de céleri-rave dans le bouillon. Poursuivre la cuisson 2 min avant d'y plonger les noix de Saint-Jacques. Cuire 2 min de plus. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Répartir légumes, saint-jacques et bouillon dans des assiettes creuses ou des bols. Ajouter quelques brins de persil au dernier moment.

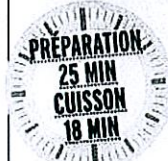
- ◆ 6 noix de Saint-Jacques
- ◆ 20 g de carotte
- ◆ 20 g de céleri-rave
- ◆ 15 g de gingembre frais
- ◆ ¼ de bâton de citronnelle
- ◆ 40 cl de bouillon de légumes
- ◆ ¼ de bouquet de persil plat
- ◆ Sel, poivre



Ce bouillon apporte peu de calories pour un grand volume bien rassasiant. Pris en entrée, il apaisera l'appétit et aidera à contrôler les apports de la suite du repas. De plus, les saint-jacques sont riches en sélénium anti-vieillessement qui protège contre les radicaux libres.

Conseils de Nathalie Kutter-Lardeau, nutritionniste

SAINT-JACQUES AUX FRUITS DE LA PASSION ET ENDIVES BRAISÉES



DIFFICULTÉ ■■■

Passer les saint-jacques sous un filet d'eau. Les éponger sur du papier absorbant. Essuyer les endives avec un linge humide. Les émincer dans la longueur. Éplucher l'échalote. L'émincer fin et la faire revenir dans 10 g de beurre fondu. À la première coloration, ajouter les endives. Faire revenir 2 à 3 min en mélangeant délicatement. Mouiller avec l'eau et le vin blanc. Saler, poivrer et cuire 15 min sans couvercle : il ne doit pas rester de liquide. Couper les fruits de la Passion en 2. Récupérer le jus. Dans une poêle, faire colorer 2 min de chaque côté les noix de Saint-Jacques. Verser le jus de fruits de la Passion. Ajouter 10 g de beurre : laisser sur le feu quelques secondes jusqu'à épaississement. Servir avec les endives.

- ◆ 8 noix de Saint-Jacques
- ◆ 4 endives moyennes
- ◆ 1 échalote
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ ½ verre de vin blanc moelleux
- ◆ 1 verre d'eau
- ◆ 2 fruits de la Passion
- ◆ Sel et poivre



Taillez 2 grandes feuilles d'endive dans la hauteur pour réaliser des copeaux et disposez-les sur chaque assiette.

Recette de Fabrizio La Mantia



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Journal Emploi Les Blogs des Experts Juridique et social Equipements
 Archives Fonds de commerce Gestion et marketing Produits et boissons
 S'abonner Petites annonces Newsletter quotidienne Formation - écoles Recettes

Hygiène
 Annuaires
 Salons - Agenda



SANDWICH & SNACK SHOW

Sandwich & Snack Show 15 - 16 Février 2012
 Paris Porte de Versailles / Pavillon 4 Idées à emporter...



ClubMed

hippopotamus

EMPLOI
Une journée avec Dimitri Rogoff, marin-pêcheur

mardi 20 décembre 2011 18:24

Port-en-Bessin (14) Depuis vingt-cinq ans, Dimitri Rogoff pêche les coquilles Saint-Jacques dans la baie de Port-en-Bessin, dans le Calvados. Ce patron-pêcheur exerce un métier difficile, mais qui reste attractif en matière d'emploi. Reportage.



Dimitri Rogoff est patron-pêcheur de coquilles Saint-Jacques dans la Baie de Port-en-Bessin.



Long de treize mètres, le Sauvage permet de pêcher à la drague jusqu'à 1,5 tonnes de coquilles Saint-Jacques.



Capture, tri, étiquetage des coquilles, les matelots s'occupent des mollusques avec un soin très particulier. Les coquilles seront ensuite vendues sur la criée le lendemain.

13 heures : En ce jour d'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques en Baie de Seine, **Dimitri Rogoff** est 'remonté à bloc'. Ce patron-pêcheur de 51 ans compte beaucoup sur la pêche de ces prochains jours. "La coquille Saint-Jacques trouve toute sa place sur les tables de fêtes. 70 % de notre chiffre d'affaires est d'ailleurs réalisé avec ces mollusques. Autant dire qu'on n'a pas intérêt à se louper à cette période de l'année", concède-t-il sans détour.

13 h 30 : Direction la Baie de Seine. Après une heure de route, Dimitri et ses quatre matelots s'arrêtent là où plusieurs bateaux sont concentrés. Pour dénicher où se cachent les petits mollusques à la chair tendre et au goût raffiné, Dimitri a sa petite technique : "J'essaie de repérer ce qu'on appelle les tâches. Ce sont les endroits où sont regroupées les coquilles. L'expérience et l'intuition font toujours le reste !"

15 h 45 : Toutes les heures, le patron du *Sauvage* - le bateau de 13 m qu'il a acheté il y a quelques années à Port-en-Bessin -lève la drague. La pêche est vidée sur le bateau. Après la capture, c'est le moment du tri. "Il faut trier les coquilles avec soin, ne garder que les plus belles." Une à une, les coquilles sont examinées : les plus petites (moins de 11 cm) retournent à l'eau. Celles comprises entre 11 cm et 13 cm sont considérées comme de taille moyenne. Et les mollusques de plus de 13 cm sont les gros calibres. Une fois séparées, toutes sont scrupuleusement lavées et dépourvues de leurs crépidules (petits parasites). Elles sont ensuite stockées à plat dans des coffres à criée. "C'est la meilleure manière de conserver leur eau, et ainsi de garantir leur fraîcheur."

18 h 30 : Après quatre heures de pêche, il est temps de retourner au port. Pendant le trajet, les quatre matelots nettoient le bateau à grandes eaux. De son côté, Dimitri en profite pour remplir son journal de bord européen. "Il s'agit d'un document officiel qui reprend des informations importantes comme le lieu de pêche, le temps passé sur place, ainsi que la quantité pêchée." La pêche à la coquille Saint-Jacques est en effet très réglementée : le quota maximum autorisé par bateau est d'une tonne et demie en quatre heures. En route, Dimitri passe également plusieurs coups de fil à ses confrères. "Souvent, je me renseigne auprès d'eux pour connaître leur lieu de pêche. C'est un peu le jeu du 'Poker menteur' ! Parfois on s'entraide, parfois on garde nos petits secrets."

21 heures : Une fois au port, l'équipe du *Sauvage* s'active de plus belle. Les bacs à criée sont pesés. Les coquilles sont étiquetées une à une. Les plus belles pourront bénéficier de l'étiquette Label rouge.

22 h 10 : Les coquilles sont ensuite conditionnées dans la halle à marée. La pêche étalée, on entend presque les coquilles 'claquer'. "On

Salon LHR Emploi

JEUDI 15 MARS 2012
 JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012

Plus d'infos sur WWW.LHR-EMPLOI.FR

EMPLOI-FORMATION

La Newsletter Emploi-Formation
 Pour s'inscrire, saisissez votre mail :

Recherchez une formation

Dossier Métiers Emploi Salaires 2010 MAJ

Dossier Apprentissage

EMPLOI

ESPACE CANDIDATS

1 238 offres d'emploi

Déposez votre CV

Infos emploi : Conseils CV, Interviews de recruteurs, fiches métiers, vidéos

Carrière à l'international et Outre-mer

ESPACE RECRUTEURS

13 852
 CV de moins de 30 jours

Passez une annonce

Consultez la banque de CV

Carrière à l'international et Outre-mer

OFFRES D'EMPLOI

EMPLOI CUISINE
 Chef de cuisine
 Cuisinier
 Pizzaiolo
 Pâtissier - Boulanger

EMPLOI SALLE
 Maître d'hôtel
 Serveur - Serveuse
 Sommelier
 Barman

EMPLOI RÉCEPTION
 Chef de réception
 Réceptionniste
 Veilleur de nuit
 Concierge
 Voiturier Portier Bagagiste Chasseur Groom

EMPLOI ÉTAGES
 Gouvernante
 Femme de chambre

EMPLOI DIRECTION
 Directeur de restaurant
 Directeur d'hôtel

dit qu'elles chantent. Ce sont des produits vivants, sauvages", se félicite Dimitri. Celles-ci seront mises à disposition des mareyeurs le lendemain matin, pour être vendues aux enchères à la criée de 6 heures.

9 heures (le lendemain) : Dimitri jette un oeil à sa feuille de vente du matin. Résultat : 4 000 € de chiffre d'affaires. *"Sachant qu'on ne travaille que quatre jours par semaine et que j'ai quatre matelots, ce n'est pas mal du tout. De toute façon, je ne sors pas à moins de 2 000 € en mer."* Si cela peut paraître abrupt, il faut dire que les pêcheurs détiennent le triste record de métier le plus dangereux. *"La Manche est particulièrement dangereuse. Les bateaux cassent et se démantèlent régulièrement. En à peine dix heures, le temps peut se lever et la mer se déchaîner."*

10 h 25 : Dimitri se rend à Normandie fraîcheur mer, un groupement qualité, dont il est le président. Cet ancien étudiant en architecture est très impliqué dans la gestion durable de la ressource. Il jette un oeil critique sur ses contemporains, notamment au travers de ses blogs (www.finemaree.com et www.rogoff.fr). *"Ce groupement qualité me permet de me renseigner sur les grandes tendances du marché. En fonction des résultats, nous pouvons décider d'agir en modulant les heures de pêche, voire en diminuant les quotas de pêche par bateau. Nous avons une biomasse de coquilles : il faut donc veiller à ne pas dilapider les stocks, et à faire en sorte qu'elles se reproduisent. Pour cela, je milite en faveur d'une pêche durable et responsable."* Autre cheval de bataille de ce patron engagé : le Label rouge, obtenu en 2002, puis de nouveau en 2009. Une manière de bénéficier d'une meilleure reconnaissance du métier : *"Notre produit et le soin qu'on lui apporte sont mieux valorisés. Tout le monde s'y retrouve, pêcheurs comme consommateurs."*

11 heures : Peu avant de prendre le large, Dimitri s'amuse des résultats d'un récent sondage, annonçant que 89 % des Français ont une bonne image des pêcheurs. Jugé - à une écrasante majorité - peu rémunérateur et dangereux (à 95 %), seuls 22 % des sondés estiment par ailleurs que c'est un métier d'avenir. *"Et pourtant, conclut-il, le secteur s'est beaucoup modernisé ces dernières années et reste très attractif en matière d'emploi."* Effectivement, les lycées professionnels rencontrent un vif succès auprès des jeunes. Et selon le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPMM), la rémunération serait supérieure aux autres secteurs comparables, avec un salaire moyen de 2 500 € nets par mois.

Mylène Sacksick

Rétrospective

Avant ce poste, Dimitri Rogoff a été :

- **depuis ses 30 ans :** il s'investit dans des structures professionnelles liées à la pêche (comité régional des pêches, Copeport...);
- **à 29 ans :** patron-pêcheur de coquilles Saint-Jacques ;
- **à 28 ans :** Dimitri achète un bateau polyvalent de 9 m, qu'il remet à flots ;
- **à 27 ans :** il reprend son activité de pêcheur, décroche son brevet de 'capacitaire à la pêche', puis de 'motoriste à la pêche sauvage' ;
- **à 24 ans :** père au foyer ;
- **à 23 ans :** il devient moniteur de plongée. En parallèle, il est matelot sur différents bateaux de Port-en-Bessin, dans le Calvados (14) ;
- **de 18 ans à 21 ans :** études d'architecture dans une école de Rouen (76).

La pêche professionnelle en Basse-Normandie

Elle représente environ **580** navires et **2 200** marins. **400** pêcheurs à pied vivent également de cette activité. La pêche professionnelle est une activité à but commercial réglementée en fonction des modes de pêche pratiqués, des espèces pêchées et des secteurs fréquentés.

Il existe différents modes de pêches : chaluts, dragues, filets, pêches aux lignes, casiers, pêche à pied.

À noter qu'en France, les principales espèces pêchées sont le thon, la sole, la baudroie (la lotte), le merlu, la langoustine, le hareng, la coquille Saint-Jacques et le bar.

Le parcours classique d'un marin-pêcheur

Généralement, le marin-pêcheur sera d'abord **matelot** (tri, préparation, conditionnement, conservation, stockage du poisson, manoeuvres sur les engins de pêche, entretien du navire). Il deviendra par la suite **responsable d'équipe** ou officier chargé de la conduite du navire, de la pêche et du traitement des captures. À terme,

beaucoup achètent un bateau pour devenir **patron-pêcheur**.

Partager cet article :



S'abonner à la newsletter quotidienne

EMPLOI Autres articles...

 **Une journée avec Dimitri Rogoff, marin-pêcheur** mardi 20 décembre 2011 18:24
Depuis vingt-cinq ans, Dimitri Rogoff pêche les coquilles Saint-Jacques dans la baie de Port-en-Bessin... [Lire la suite](#)

 **Un 'bicycle tour' pour les employés de l'InterContinental London Park Lane** vendredi 16 décembre 2011 16:43
Une fois par semaine, le directeur général de l'établissement Alvaro Rey part en vélo avec 6 salariés afin de mieux les connaître et de créer ... [Lire la suite](#)

 **McDonald's s'engage à créer 9 000 emplois en trois ans** jeudi 15 décembre 2011 15:15
Jean-Pierre Petit, p.-d.g. de McDonald's France, et Xavier Bertrand, ministre du Travail, ont signé le 13 décembre une charte d'engagement... [Lire la suite](#)

Pascal Guillaumin : "Je noue de véritables liens avec mes apprentis" mercredi 14 décembre 2011 15:16
Le chef de cuisine et propriétaire du restaurant le Florimond (Paris, VIIe) revient sur sa façon d'envisager... [Lire la suite](#)

 **Thomas Le Bouler, apprenti au Florimond : "Le maître d'apprentissage doit nous guider dans nos choix professionnels"** mercredi 14 décembre 2011 15:00
Thomas Le Bouler est élève à l'école Grégoire Ferrandi, où il prépare aujourd'hui son bac pro. Depuis un an... [Lire la suite](#)



Pour 4 personnes

INGREDIENTS

12 noix de **coquille**
Saint-Jacques Label Rouge
600gr de potimarron
400gr de girolles
100gr de noisettes éclatées
50cl de bouillon de poule
80gr de beurre
Huile de noisettes
Sel et poivre

Décoquiller les coquilles Saint-Jacques. Nettoyer les noix et les coraux sous un filet d'eau, les éponger sur un linge. Eplucher le potimarron, le tailler en dés et le cuire dans le bouillon de poule. L'égoutter et écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre en parcelles, assaisonner et réserver au chaud. Couper les pieds des girolles et les laver très rapidement à l'eau, les éponger. Les poêler au beurre et ajouter les échalotes ciselées, saler et poivrer. Couper en deux les noisettes, les mettre dans une poêle avec un trait d'huile de noisette et les faire colorer tout doucement. Ajouter une pincée de sel. Dans une assiette, faire un emporte-pièce de potimarron, poser les coquilles Saint-Jacques dessus. Disposer les girolles et quelques noisettes. Signer d'un trait d'huile de noisette.

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES LABEL ROUGE À LA PLANCHA, PULPE DE POTIMARRON, GIROLLES, NOISETTES ÉCLATÉES

[aller directement au contenu](#)

Vous n'avez pas besoin d'apprendre à grand-mère à utiliser un Chromebook.

france info

Quoi ?

Les coquilles Saint-Jacques

LE SAMEDI 17 DÉCEMBRE 2011 À 05:40

Comment choisir les coquilles Saint-Jacques dont la saison a commencé en octobre ? Faut-il les préférer entières ou peut-on les acheter décortiquées ? Faut-il se méfier des imitations ?

Sur les tables des fêtes, on réserve souvent une jolie place à la coquille Saint-Jacques, dont c'est la pleine saison en France. Celles qui arrivent dans nos assiettes ont entre un an et demi et deux ans et demi. Toutes à un moment de leur vie, mais pas tout le temps, ont du corail, qui est leur organe reproducteur. Il est beige pour les mâles, et d'un bel orange chez les femelles. Les coquilles Saint-Jacques sont récoltées avec une sorte de gros râteau.

Les coquilles Label Rouge sont obligatoirement commercialisées dans les 24h, et les noix de Saint-Jacques dans les cinq jours.

Si elles ne sont pas Label Rouge, il est recommandé d'acheter ses coquilles entières, quitte à les faire décortiquer devant vous.

Les noix présentées en vrac sur les étals peuvent être issues de coquilles à la fraîcheur douteuses qui devenaient invendables.

Fuyez celles qui baignent dans un jus. Une noix de Saint-Jacques saine ne rend pas d'eau !

Privilégiez enfin celles de l'Atlantique nord et toujours les vraies, les Pecten maximus. Les produits qui viennent du Canada ou d'Amérique du Sud sont souvent des pétoncles, dont les qualités gustatives n'ont rien à voir.

Les tremper dans le lait est inutile, voire néfaste.

Le site de Normandie Fraicheur Mer : <http://www.nfm.fr/>

La page consacrée à la coquille Label Rouge : <http://www.nfm.fr/html/Coquille.html>

La page consacrée aux recettes de coquille et conseils de préparation : <http://www.nfm.fr/html/recettes/recetcoq.html>

Par



Fabienne Chauvière

Demiers rendez-vous

Le 17 décembre 2011

Les coquilles Saint-Jacques

Le 10 décembre 2011

Les sapins de Noël naturels

Le 03 décembre 2011

Les nouvelles étiquettes énergie

Sur le même thème

Changement de nom sur un bail



18 DÉCEMBRE 2011

Et si on zappait le sapin ?



18 DÉCEMBRE 2011

L'avantage des Sofica



17 DÉCEMBRE 2011

Les smartphones



France 2
18 décembre 2011

Émission Vivement Dimanche
présenté Michel Drucker
chroniqueur Jean Pierre Coffe

Un moteur de recherche pour choisir son poisson durable



Le moteur de recherche développé par le Marine Stewardship Council et disponible sur son site Internet depuis juin 2011.

En cette période propice et face à la demande croissante en produits de la mer durables, le MSC, organisme certificateur, a lancé un moteur de recherche pour aider les consommateurs français à choisir les bons produits.

Suite à l'annonce de nouveaux records de consommation de poissons en 2010, le programme de certification Marine Stewardship Council (MSC) a développé un moteur de recherche spécifique au marché français. Cet outil de recherche, accessible sur le site Internet de MSC, trouvera son utilité en cette période de fêtes de fin d'année, dont les copieux repas font la part belle aux coquilles Saint-Jacques, huitres, caviars, saumons, et autres produits de la mer.

Simple d'utilisation, il propose aux consommateurs de trouver les produits labellisés MSC en fonction de l'espèce de poisson (évitez le thon rouge !), de la marque, du distributeur et du pays de leur choix. Les consommateurs français peuvent ainsi orienter leur recherche parmi plus de 8 000 produits dans le monde et plus de 560 produits. Ils peuvent même recevoir des mises à jour

Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant l'actualité des produits bio et de l'écologie.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 4

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



par email dès l'arrivée d'un produit labellisé MSC de leur marque préférée, présent chez leur distributeur et dans leur pays.

Le point sur le Marine Stewardship Council en France

Le certificateur de produits issus de la mer MSC donne l'opportunité aux pêcheries de prouver leurs bonnes pratiques de gestion pour assurer la pérennité des stocks de poisson et permettre ainsi la protection du milieu marin.

Aujourd'hui, 4 pêcheries françaises sont certifiées durables selon le référentiel MSC :

- la pêcherie de lieu Noir de Mer du Nord (EURONOR)
- la pêcherie de sardine de bolinche de Bretagne Sud
- la pêcherie de lieu Noir (Scapêche et Compagnie des Pêches de Saint-Malo)
- la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey.

Lors de l'ouverture du bureau MSC en France en octobre 2009, on comptait 140 produits labellisés MSC vendus en magasin. Aujourd'hui, on en compte plus de 560, preuve que les consommateurs et les entreprises de la distribution souhaitent agir pour une pêche durable.

Célia Garcin

France Info
17 décembre 2011

Emission Question de choix
présenté par Fabienne Chauvière

Un moteur de recherche pour choisir son poisson durable

par Bioaddict



En cette période propice et face à la demande croissante en produits de la mer durables, le MSC, organisme certificateur, a lancé un moteur de recherche pour aider les consommateurs français à choisir les bons produits.

Suite à l'annonce de nouveaux records de consommation de poissons en 2010, le programme de certification Marine Stewardship Council (MSC) a développé un moteur de recherche spécifique au marché français. Cet outil de recherche, accessible sur le site Internet de MSC, trouvera son utilité en cette période de fêtes de fin d'année, dont les copieux repas font la part belle aux coquilles Saint-Jacques, huitres, caviars, saumons, et autres produits de la mer.

Simple d'utilisation, il propose aux consommateurs de trouver les produits labellisés MSC en fonction de l'espèce de poisson (évitez le thon rouge !), de la marque, du distributeur et du pays de leur choix. Les consommateurs français peuvent ainsi orienter leur recherche parmi plus de 8 000 produits dans le monde et plus de 560 produits. Ils peuvent même recevoir des mises à jour

a Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 742

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

par email dès l'arrivée d'un produit labellisé MSC de leur marque préférée, présent chez leur distributeur et dans leur pays.

Le point sur le Marine Stewardship Council en France

Le certificateur de produits issus de la mer MSC donne l'opportunité aux pêcheries de prouver leurs bonnes pratiques de gestion pour assurer la pérennité des stocks de poisson et permettre ainsi la protection du milieu marin.

Aujourd'hui, 4 pêcheries françaises sont certifiées durables selon le référentiel MSC :

- la pêcherie de lieu Noir de Mer du Nord (EURONOR)
- la pêcherie de sardine de bolinche de Bretagne Sud
- la pêcherie de lieu Noir (Scapêche et Compagnie des Pêches de Saint-Malo)
- la pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey.

Lors de l'ouverture du bureau MSC en France en octobre 2009, on comptait 140 produits labellisés MSC vendus en magasin. Aujourd'hui, on en compte plus de 560, preuve que les consommateurs et les entreprises de la distribution souhaitent agir pour une pêche durable.

Célia Garcin

Date : 13/12/11

Un moteur de recherche pour acheter les produits issus de la pêche durable

Le Marine Stewardship Council (MSC) lance son moteur de recherche dédié au marché français. Disponible depuis juin 2011, l'outil de recherche de produits de la mer durables, accessible via le lien www.msc.org/recherche-produits, propose aux consommateurs de trouver des produits de la mer labellisés MSC en fonction de l'espèce de poisson, de la marque, du distributeur, du type de produit et du pays de leur choix.

Ce moteur de recherche référence aujourd'hui plus de 8.000 produits sur le plan international et plus de 560 produits en France. Un système d'alerting par email offre la possibilité d'être averti des mises à jour dès l'arrivée d'un produit labellisé MSC selon la marque, le distributeur et le pays.

Le programme de certification du MSC donne l'opportunité aux pêcheries de prouver leurs bonnes pratiques de gestion pour assurer la pérennité des stocks de poisson, contribuer à la protection du milieu marin. Aujourd'hui, 4 pêcheries françaises sont certifiées durables selon le référentiel MSC : la pêcherie de lieu Noir de Mer du Nord (EURONOR), la pêcherie de sardine de bolinche de Bretagne Sud, la pêcherie de lieu Noir (Scapêche et Compagnie des Pêches de Saint-Malo) et la pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey.

Évaluation du site

Ce site propose une actualité de l'environnement et du développement durable et s'adresse principalement aux professionnels

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 11

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

»» On passe à la télé



Certaines coquilles Saint-Jacques ont dépassé les 6 euros le kilo.

L'émission *La Voix est libre* présentée par Franck Besnier sur France-3 Normandie ce samedi à 11h30 est la première d'une série sur les produits normands de Noël. Y aura-t-il des huîtres en quantité suffisante pour les fêtes de fin d'année ? Les ostréiculteurs ont-ils retrouvé le sourire, comme c'est le cas pour la coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine qui s'est rarement aussi bien vendue ?

Invités de Franck Besnier: Jo Costard, président de la section conchylicole Normandie-Mer du Nord, Dimitri Rogoff, patron pêcheur et président de Normandie Fraîcheur Mer, Sébastien Winsor, présidente de l'Institut régional de la qualité agro-alimentaire. Le dessinateur Chauvu...croquera cette émission.

France 3
10 décembre 2011

Emission La Voix est libre
présenté par Franck Besnier à 11h30



AUTOUR D'UN PLAT

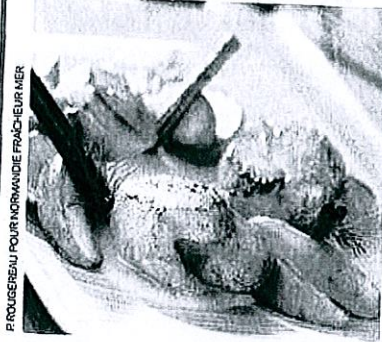
ENTRÉE

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAMEL DE JUS DE POMME ET CANNELLE

POUR 1 PERSONNE ■ PRÉPARATION 10 MINUTES ■ CUISSON 15 MINUTES

◦ 3 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge ◦ 1 pomme Boskoop ◦ 1 pomme Golden ◦ 1 branche de céleri ◦ sel de Guérande ◦ 20 g de beurre d'Isigny ◦ coriandre fraîche ou cerfeuil ◦ cannelle

RECETTE DE DIDIER ROBIN, LA CHENEVIÈRE - ESCURES-COMMES (CALVADOS)



PRODUCEAU POUR NORMANDIE FRAICHEUR MER

LE CONSEIL : DÉCOUVREZ PLUS DE 180 RECETTES À BASE DE NOIX DE SAINT-JACQUES SUR LE SITE DE NORMANDIE FRAICHEUR MER : WWW.NFM.FR

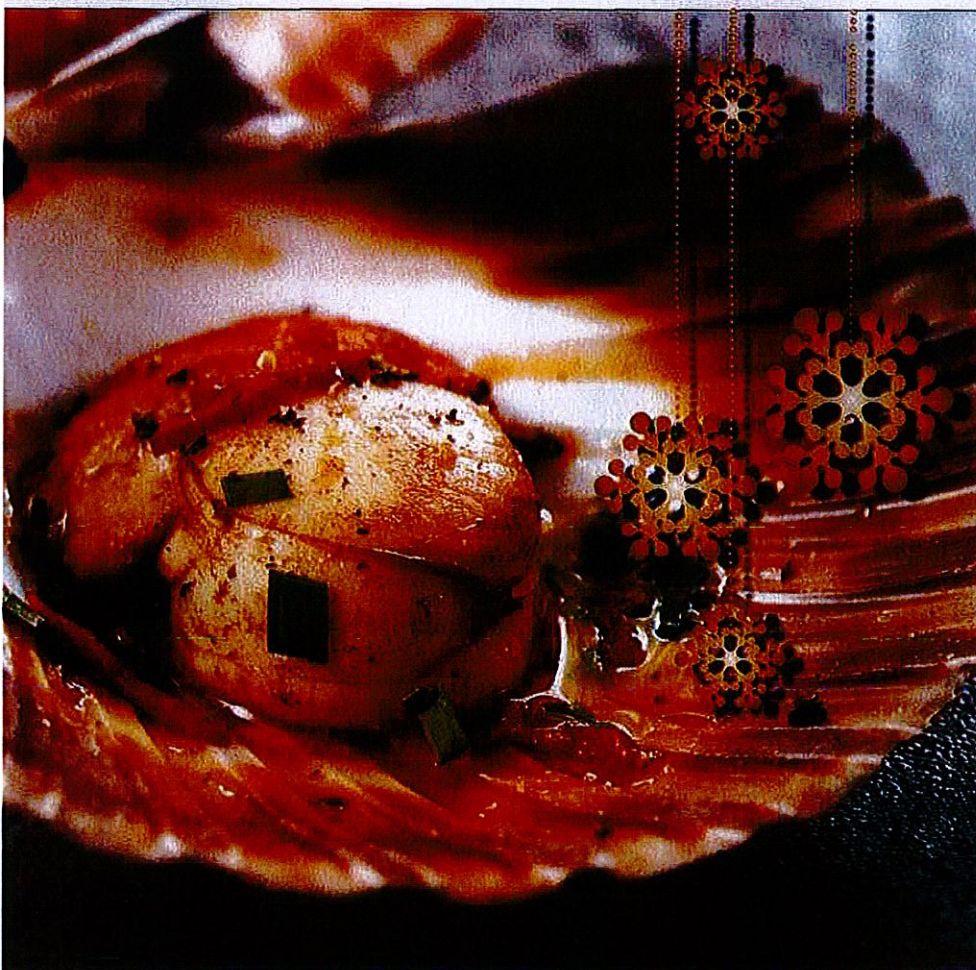
 **POUR ACCOMPAGNER :**
SAINT-VÉRAN

1. Décortiquez et lavez les noix, puis égouttez-les.
2. Coupez la branche de céleri en biseau et faites-la cuire dans l'eau bouillante salée.
3. Taillez deux moitiés de pomme en julienne, passez les deux autres moitiés à la centrifugeuse.
4. Faites réduire ce jus de façon à obtenir un caramel, ajoutez la noisette de beurre, la cannelle et laissez reposer.
5. Faites revenir les noix dans une poêle anti-adhésive d'un seul côté.
6. Déposez le céleri au centre de l'assiette et les noix tout autour.
7. Ajoutez la julienne de pomme et nappez de caramel. Agrémentez d'une petite pincée de sel de Guérande et d'herbes fraîches.



LES FÊTES

COQUILLES SAINT-JACQUES la guerre des genres



Vraies noix de Saint-Jacques et simples pétoncles jouissent de la même appellation. Comment s'y retrouver ?

La coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*, vit dans les eaux tempérées européennes depuis les côtes de Norvège jusqu'au nord de l'Espagne. Elle se pêche majoritairement au Royaume-Uni, surtout en Écosse, en Irlande et en France. Dans l'Hexagone, les principaux gisements se trouvent à Saint-Brieuc, Cherbourg, Dieppe et Boulogne/mer. Ce mollusque bivalve qui vit sur les fonds marins sableux est bien connu des gastronomes avertis ! L'organisation mondiale du commerce, elle, ne fait pas la différence entre ce savoureux coquillage et de simples pétoncles !

Faux et usages de faux

Depuis 1996, l'Organisation Mondiale du commerce permet de dénommer " noix de Saint-Jacques " tous types de coquillages dits " Pectens ", sous prétexte qu'ils sont de la même famille, celle des pectinidés qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles ! Une confusion qu'un sénateur français résuma à l'époque en ces termes : " Confondre le pétoncle

et la coquille Saint-Jacques dans une même appellation revient à autoriser la dénomination caviar pour les œufs de Lump. " Les pêcheurs ont dénoncé cette décision estimant qu'elle relevait d'une concurrence déloyale qui leur portait préjudice en favorisant la mise sur le marché, sous une appellation trompeuse, des pétoncles exportés par le Canada, le Pérou et le Chili.

L'industrie agroalimentaire a profité de ce mélange des genres pour entretenir le trouble chez le consommateur, voire pour abuser les moins bien informés. Dans les rayons, plus de 90 % des produits transformés - sous forme de conserves, semi-conserves, noix congelées et plats cuisinés - sont des pétoncles et affichent en grand sur l'emballage " Noix de Saint-Jacques " !

Les mentions " Recette bretonne ", " Produit en Bretagne ", les dessins de véritables coquilles Saint-Jacques, l'utilisation comme contenants de creux de coquille sont des leurreux qui misent sur la renommée des véritables noix. Mais accommodés à la sauce normande ou bretonne, les pétoncles n'en sont pas moins des pétoncles !

■ Nom de non !

● Les coquilles Saint-Jacques fraîches, on en trouve peu ou pas du tout chez nous même pour les fêtes dans les poissonneries sauf peut-être en grandes surfaces.

A Saint-Denis, la... boucherie Edmond (0692 54 38 59) prend les commandes et en fait venir par avion. Il faut commander le vendredi pour les recevoir le mercredi suivant. Le prix tourne autour de 35 euros le kilo sans corail.

En métropole, les coquilles Saint-Jacques mettent deux à trois ans pour atteindre leur maturité et se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Les noix fraîches décortiquées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Pour ne pas se tromper en matière de produits surgelés Le pays d'origine doit figurer "lisiblement" ainsi que le nom scientifique de l'espèce : Pecten novaezelandis de Nouvelle Zélande, Argopecten purpuratus du Chili, Chlamys farreri et Chlamys nobilis de Chine, Platanopecten yessoensis du Japon, mais aussi des Européennes comme Chlamys varia et Chlamys opercularis sont autant de pétoncles ! Comparez-les avec la Pecten maximus : votre palais fera la différence ! Coquilles Saint-Jacques et pétoncles ? Même combat que Champagne et méthode champenoise !

En métropole, les coquilles Saint-Jacques mettent deux à trois ans pour atteindre leur maturité et se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Les noix fraîches décortiquées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Pour ne pas se tromper en matière de produits surgelés Le pays d'origine doit figurer "lisiblement" ainsi que le nom scientifique de l'espèce : Pecten novaezelandis de Nouvelle Zélande, Argopecten purpuratus du Chili, Chlamys farreri et Chlamys nobilis de Chine, Platanopecten yessoensis du Japon, mais aussi des Européennes comme Chlamys varia et Chlamys opercularis sont autant de pétoncles ! Comparez-les avec la Pecten maximus : votre palais fera la différence ! Coquilles Saint-Jacques et pétoncles ? Même combat que Champagne et méthode champenoise !



À la mangue

■ Pour 4 personnes : 16 noix de coquilles Saint Jacques de Normandie (Label Rouge), 2 mangues, du cerfeuil, de l'aneth, 1/2 botte d'oignons verts, 2 cl de vinaigre de vin, 2 cl de vinaigre balsamique, 1 cl d'huile de noisette, 50 g de beurre d'Isigny, sel, poivre. Peler et tailler les mangues en julienne. Confectionner une vinaigrette avec le vinaigre de vin, le vinaigre balsamique, l'huile de noisette, sel et poivre. Ajouter cerfeuil, l'aneth et l'oignon vert haché. Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques et les cuire rapidement dans le beurre noisette. Ajouter la julienne de mangue en fin de cuisson.

Au gingembre

■ Pour 6 personnes et 1,5 Kg de coquilles Saint Jacques de Normandie (Label Rouge) : 1 cuillère à café de gingembre râpé, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 jus de citron, 1 cuillère à café de miel.

mélanger la cuillère à café de gingembre râpé, la cuillère à soupe de sauce soja, le jus de citron, la cuillère à café de miel Rouler les Saint-Jacques dans la préparation et rôtir quelques minutes au four à vif.

ORIGINAL...

NOIX DE SAINT JACQUES PANÉE

4 pers

VOTRE MARCHÉ

Préparation 10 minutes

Cuisson 2 minutes

12 grosses noix de Saint-Jacques

2 c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

50 g de Fine Chapelure de Pain Tiplak 30 g

d'amandes en poudre
30 g de noisettes en poudre

1 c. à soupe d'amandes effilées

1 c. à soupe de noisettes concassées

100 g de beurre demi-sel

Jus d'1/2 citron

4 brins de coriandre

PRÉPARATION

● Badigeonnez les noix de Saint-Jacques d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez.

● Mélangez la Fine Chapelure de Pain Tiplak, les amandes et les noisettes en poudre.

● Roulez les noix de Saint-Jacques dans ce mélange.

● Dans une poêle sans matière grasse, faites griller les amandes effilées et les noisettes concassées. Réservez.

● Faites revenir les noix de Saint-Jacques avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et les 2/3 du beurre dans une poêle entre 30 secondes et 1 minute par face. Conservez les noix de Saint-Jacques au chaud.

● Pour la sauce, faites fondre le reste du beurre avec le jus de citron, les amandes effilées et les noisettes concassées.

● Servez les noix de Saint-Jacques avec la sauce et parsemez le tout de feuilles de coriandre.



Date : 02/12/11

Coquille Saint-Jacques, la guerre des genres

Vraies noix de Saint-Jacques et simples pétoncles jouissent de la même appellation « Saint Jacques ». Comment s'y retrouver ?



La coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*, vit dans les eaux tempérées européennes depuis les côtes de Norvège jusqu'au nord de l'Espagne. Elle se pêche majoritairement au Royaume-Uni, surtout en Écosse, en Irlande et en France. Dans l'Hexagone, les principaux gisements se trouvent à Saint-Brieuc, Cherbourg, Dieppe et Boulogne/mer. Ce mollusque bivalve qui vit sur les fonds marins sableux est bien connu des zoologistes et... des gastronomes avertis ! L'Organisation mondiale du commerce, elle, ne fait pas la différence entre ce savoureux coquillage et de simples pétoncles !

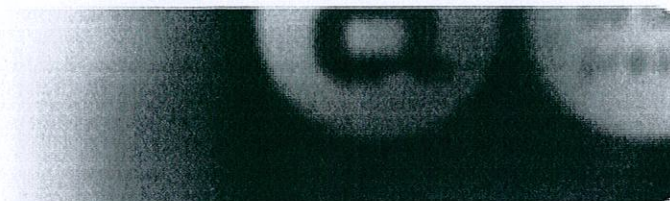
Évaluation du site

Le site Internet du quotidien régional L'Echo Républicain diffuse des articles concernant l'actualité d'Eure-et-Loir et des Yvelines.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Troubles et confusions



Depuis 1996, l'OMC permet en effet de dénommer « noix de Saint-Jacques » tous types de coquillages dits « Pectens », sous prétexte qu'ils sont de la même famille, celle des pectinidés qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles ! Une confusion qu'un sénateur français résuma à l'époque en ces termes : « Confondre le pétoncle et la coquille Saint-Jacques dans une même appellation revient à autoriser la dénomination caviar pour les œufs de Lump. » Les pêcheurs ont maintes fois dénoncé cette décision estimant qu'elle relevait d'une concurrence déloyale qui leur portait préjudice en favorisant la mise sur le marché, sous une appellation trompeuse, des pétoncles exportés par le Canada, le Pérou et le Chili. L'industrie agroalimentaire a profité de ce mélange des genres pour entretenir le trouble chez le consommateur, voire pour abuser les moins bien informés. Dans les rayons, plus de 90 % des produits transformés □ sous forme de conserves, semi-conserves, noix congelées et plats cuisinés □ sont des pétoncles et affichent en grand sur l'emballage « Noix de Saint-Jacques » ! Les mentions « Recette bretonne », « Produit en Bretagne », les dessins de véritables coquilles Saint-Jacques, l'utilisation comme contenants de creux de coquille sont des leurres qui misent sur la renommée des véritables noix. Mais accommodés à la sauce normande ou bretonne, les pétoncles n'en sont pas moins des pétoncles !

Pour y voir plus clair

Chez le poissonnier, pas de problème. Les coquilles Saint-Jacques entières et vivantes sont des « vraies » ! On les reconnaît à leur coquille aux côtes en éventail, à leur couleur rouge à brun, parfois rose et légèrement tachetée. Surtout, elles ont la particularité de posséder une valve inférieure creuse et une valve supérieure totalement plate, à la différence des pétoncles dont les deux valves sont bombées. En France, les coquilles Saint-Jacques qui mettent deux à trois ans pour atteindre leur maturité, se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Mais les noix fraîches décortiquées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Attention dans ce cas aussi, les noix peuvent avoir subi un trempage – interdit en France – dans l'eau douce (plus quelques additifs pour la conservation et le blanchiment) afin d'augmenter leur poids ! Ces pratiques se retrouvent aussi avec les noix surgelées. Pour ne pas se tromper en matière de produits surgelés et de plats cuisinés, une solution : se munir de lunettes et décoder les emballages. Le pays d'origine doit figurer « lisiblement » ainsi que le nom scientifique de l'espèce : *Pecten novaezelandis* de Nouvelle Zélande, *Argopecten purpuratus* du Chili, *Chlamys farreri* et *Chlamys nobilis* de Chine, *Platinopecten yessoensis* du Japon, mais aussi des Européennes comme *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* sont autant de pétoncles ! Comparez-les avec la *Pecten maximus* : votre palais fera la différence !



Des Normandes label rouge



Chez votre poissonnier, une méthode simple permet de tester la fraîcheur d'une **coquille Saint - Jacques** . Bien vivante, elle se referme avec un « clac » sec dès que l'on touche le muscle rond constituant la « noix » ou quand on tapote la valve. Bon à savoir : les **coquilles Saint - Jacques de Normandie** qui représentent la moitié de la production française, bénéficient d'un label rouge depuis octobre 2002.

Une cousine voisine

Provenant d'Espagne et d'Italie, *Pecten jacobaeus* est la cousine méditerranéenne de la **coquille Saint-Jacques**, mais elle représente une faible production. Le prix du pétoncle est deux à trois fois inférieur mais il n'a ni la saveur ni les qualités nutritives de la coquille Saint-Jacques. La présence de corail n'est pas un indice fiable de reconnaissance car certains pétoncles en ont aussi ! M. Vanhamme

[Haut de page](#)

[Retour](#)

Coquille Saint-Jacques, la guerre des genres

Vraies noix de Saint-Jacques et simples pétoncles jouissent de la même appellation « Saint Jacques ». Comment s'y retrouver ?



La coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*, vit dans les eaux tempérées européennes depuis les côtes de Norvège jusqu'au nord de l'Espagne. Elle se pêche majoritairement au Royaume-Uni, surtout en Écosse, en Irlande et en France. Dans l'Hexagone, les principaux gisements se trouvent à Saint-Brieuc, Cherbourg, Dieppe et Boulogne/mer. Ce mollusque bivalve qui vit sur les fonds marins sableux est bien connu des zoologistes et... des gastronomes avertis ! L'Organisation mondiale du commerce, elle, ne fait pas la différence entre ce savoureux coquillage et de simples pétoncles !

Évaluation du site

Le site Internet du quotidien régional Nord Littoral diffuse des articles concernant l'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



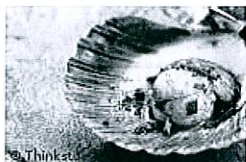
Troubles et confusions



Depuis 1996, l'OMC permet en effet de dénommer « noix de Saint-Jacques » tous types de coquillages dits « Pectens », sous prétexte qu'ils sont de la même famille, celle des pectinidés qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles ! Une confusion qu'un sénateur français résuma à l'époque en ces termes : « Confondre le pétoncle et la coquille Saint-Jacques dans une même appellation revient à autoriser la dénomination caviar pour les œufs de Lump. » Les pêcheurs ont maintes fois dénoncé cette décision estimant qu'elle relevait d'une concurrence déloyale qui leur portait préjudice en favorisant la mise sur le marché, sous une appellation trompeuse, des pétoncles exportés par le Canada, le Pérou et le Chili. L'industrie agroalimentaire a profité de ce mélange des genres pour entretenir le trouble chez le consommateur, voire pour abuser les moins bien informés. Dans les rayons, plus de 90 % des produits transformés □ sous forme de conserves, semi-conserves, noix congelées et plats cuisinés □ sont des pétoncles et affichent en grand sur l'emballage « Noix de Saint-Jacques » ! Les mentions « Recette bretonne », « Produit en Bretagne », les dessins de véritables coquilles Saint-Jacques, l'utilisation comme contenants de creux de coquille sont des leurres qui misent sur la renommée des véritables noix. Mais accommodés à la sauce normande ou bretonne, les pétoncles n'en sont pas moins des pétoncles !

Pour y voir plus clair

Chez le poissonnier, pas de problème. Les coquilles Saint-Jacques entières et vivantes sont des « vraies » ! On les reconnaît à leur coquille aux côtes en éventail, à leur couleur rouge à brun, parfois rose et légèrement tachetée. Surtout, elles ont la particularité de posséder une valve inférieure creuse et une valve supérieure totalement plate, à la différence des pétoncles dont les deux valves sont bombées. En France, les coquilles Saint-Jacques qui mettent deux à trois ans pour atteindre leur maturité, se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Mais les noix fraîches décortiquées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Attention dans ce cas aussi, les noix peuvent avoir subi un trempage – interdit en France – dans l'eau douce (plus quelques additifs pour la conservation et le blanchiment) afin d'augmenter leur poids ! Ces pratiques se retrouvent aussi avec les noix surgelées. Pour ne pas se tromper en matière de produits surgelés et de plats cuisinés, une solution : se munir de lunettes et décoder les emballages. Le pays d'origine doit figurer « lisiblement » ainsi que le nom scientifique de l'espèce : *Pecten novaezelandis* de Nouvelle Zélande, *Argopecten purpuratus* du Chili, *Chlamys farreri* et *Chlamys nobilis* de Chine, *Platinopecten yessoensis* du Japon, mais aussi des Européennes comme *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* sont autant de pétoncles ! Comparez-les avec la *Pecten maximus* : votre palais fera la différence !



Des Normandes label rouge

Chez votre poissonnier, une méthode simple permet de tester la fraîcheur d'une **coquille Saint - Jacques** . Bien vivante, elle se referme avec un « clac » sec dès que l'on touche le muscle rond constituant la « noix » ou quand on tapote la valve. Bon à savoir : les **coquilles Saint - Jacques** de **Normandie** qui représentent la moitié de la production française, bénéficient d'un label rouge depuis octobre 2002.

Une cousine voisine

Provenant d'Espagne et d'Italie, *Pecten jacobaeus* est la cousine méditerranéenne de la **coquille** Saint-Jacques, mais elle représente une faible production. Le prix du pétoncle est deux à trois fois inférieur mais il n'a ni la saveur ni les qualités nutritives de la coquille Saint-Jacques. La présence de corail n'est pas un indice fiable de reconnaissance car certains pétoncles en ont aussi ! M. Vanhamme

France Bleu Cotentin
02 décembre 2011

Emission les Tokés de Yannick LEFLOT
10h - 11h



C'EST DE SAISON

La coquille Saint-Jacques

Cuisine. Vraies noix de Saint-Jacques et simples pétoncles jouissent de la même appellation

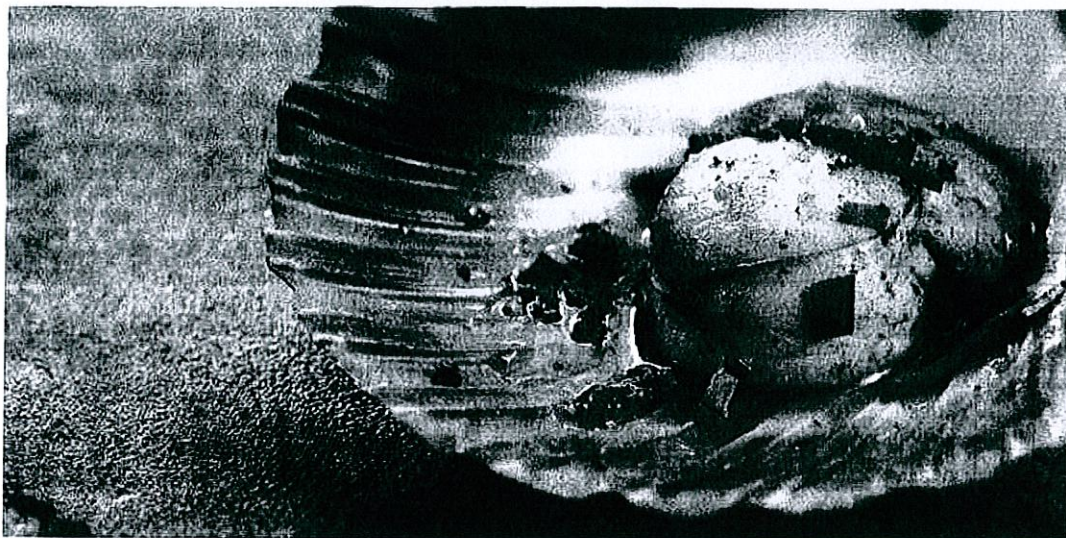
« Saint Jacques ». Comment s'y retrouver ?

La coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*, vit dans les eaux tempérées européennes depuis les côtes de Norvège jusqu'au nord de l'Espagne. Elle se pêche majoritairement au Royaume-Uni, surtout en Écosse, en Irlande et en France. Dans l'Hexagone, les principaux gisements se trouvent à Saint-Brieuc, Cherbourg, Dieppe et Boulogne/mer. Ce mollusque bivalve est bien connu des zoologistes et... des gastronomes ! L'Organisation mondiale du commerce, elle, ne fait pas la différence entre ce savoureux coquillage et de simples pétoncles !

TROUBLES ET CONFUSIONS

Depuis 1996, l'OMC permet en effet de dénommer « noix de Saint-Jacques »

tous types de coquillages dits « Pectens », sous prétexte qu'ils sont de la même famille, celle des pectinidés qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles ! Les pêcheurs ont maintes fois dénoncé cette décision estimant qu'elle relevait d'une concurrence déloyale qui leur portait préjudice en favorisant la mise sur le marché, sous une appellation trompeuse, des pétoncles exportés par le Canada, le Pérou et le Chili. L'industrie agroalimentaire a profité de ce mélange des genres pour entretenir le trouble chez le consommateur, voire pour abuser les moins bien informés. Dans les rayons, plus de 90 % des produits transformés – sous forme de conserves, semi-conserves, noix congelées et plats cuisinés – sont des pétoncles.



Coquille Saint-Jacques et pétoncle se livrent une véritable guerre des genres !

POUR Y VOIR PLUS CLAIR

Chez le poissonnier, pas de problème. Les coquilles Saint-Jacques entières et vivantes sont des « vraies » ! On les reconnaît à leur coquille aux côtes en éventail, à leur couleur rouge à brun, parfois rose et légèrement tachetée. Surtout, elles ont la particularité de posséder une valve inférieure creuse et une valve supérieure totalement plate, à la différence des pétoncles dont les deux valves sont bombées. En France, les coquilles Saint-Jacques qui mettent deux à trois ans

pour atteindre leur maturité, se pêchent à la drague, d'octobre à mai. Mais les noix fraîches décortiquées, françaises, irlandaises ou écossaises se trouvent toute l'année. Attention dans ce cas aussi, les noix peuvent avoir subi un trempage – interdit en France – dans l'eau douce (plus quelques additifs pour la conservation et le blanchiment) afin d'augmenter leur poids ! Ces pratiques se retrouvent aussi avec les noix surgelées. Pour ne pas se tromper en matière de produits surgelés et de plats cuisinés,

une solution : se munir de lunettes pour décoder les emballages. Le pays d'origine doit figurer « lisiblement » ainsi que le nom scientifique de l'espèce : *Pecten novaezelandis* de Nouvelle Zélande, *Argopecten purpuratus* du Chili, *Chlamys farreri* et *Chlamys nobilis* de Chine, *Platinopecten yessoensis* du Japon, mais aussi des Européennes comme *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* sont autant de pétoncles ! Comparez-les avec la *Pecten maximus* : votre palais fera la différence ! M. VANHAMME

À SAVOIR

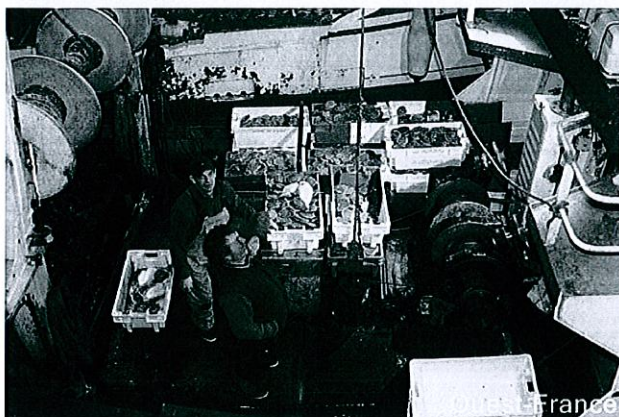
Repères

■ **Des Normandes label rouge.** Chez votre poissonnier, une méthode simple permet de tester la fraîcheur d'une coquille Saint-Jacques. Bien vivante, elle se referme avec un « clac » sec dès que l'on touche le muscle rond constituant la « noix » ou quand on tapote la valve. Bon à savoir : les coquilles Saint-Jacques de Normandie qui représentent la moitié de la production française, bénéficient d'un label rouge depuis octobre 2002.

■ **Une cousine voisine.** Provenant d'Espagne et d'Italie, *Pecten jacobaeus* est la cousine méditerranéenne de la coquille Saint-Jacques, mais elle représente une faible production.

Date : 30/11/11

La coquille nouvelle de Baie de Seine a débarqué



Sur un total de 75 tonnes de coquilles Saint-Jacques ramenées lundi, vers 22 h, à Port-en-Bessin, 28 tonnes ont été débarquées pour être vendues sur place mardi, dès 5 h 30.

L'ouverture dans cette zone très prisée des marins-pêcheurs a eu lieu lundi. 28 tonnes de Saint-Jacques ont été débarquées à Port-en-Bessin en soirée. Belles... et vendues de 3,20 à 3,60 € le kg en criée.

Reportage

« Je vis à Port-en-Bessin depuis 45 ans. Je ne raterai ce spectacle pour rien au monde. » Il est près de 21 h 45, lundi, sur les quais, à Port-en-Bessin. Confortablement assise sur un banc et bien emmitouffée, Marie Perrée ne quitte pas l'entrée du port des yeux.

Depuis quelques minutes, c'est l'effervescence. Des dizaines de bateaux se taquinent de la coque. S'agglutinent devant la porte encore fermée. C'est l'embouteillage. Comme à chaque fois que les chalutiers rentrent de l'ouverture de la pêche en Baie de Seine. Une mine d'or pour les marins, située en deçà des 12 milles, à l'est du Cotentin et au large du Calvados.

22 h 10. Pas une minute de retard. La porte s'ouvre. Le Sauvage, bateau local de 13,5 m composé de cinq membres d'équipage, ouvre la file d'une soixantaine de bateaux. Après 4 h de

Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré à la ville de Caen. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne de la ville et sa région.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 13

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

pêche autorisée en ce premier jour, il est grand temps de débarquer son butin sur les quais de la halle.

3,5 tonnes de Label rouge

22 h 25. Balances, palettes et chariots élévateurs sont déjà prêts. La mécanique est bien huilée. « Au début, on est tombé dans une zone moyenne, explique Dimitri Rogoff, patron du Sauvage âgé de 51 ans, dont la première campagne de pêche à la coquille date de 1988. Ce n'est pas toujours facile la première journée. On ne sait pas trop où aller. Mais on s'est bien rattrapé. » En 4 h, il a atteint son quota d'une tonne et demie.

« La coquille est belle cette année, reprend Dimitri Rogoff. Elle a un beau corail, une belle noix. Et puis, les Saint-Jacques font toutes au moins 11 cm. On n'a pas été obligé d'en rejeter à l'eau comme au mois d'octobre. »

Durant la nuit, 28 tonnes sont ainsi débarquées sous la criée de Port-en-Bessin. Parmi elles, près de 3,5 tonnes de coquilles susceptibles d'être vendues avec le Label rouge, garantissant une qualité supérieure. « Si on prend en compte tous les bateaux, comme ceux venus de Dieppe repartis avec leur pêche par camions, 75 tonnes ont été ramenées ce lundi », souligne Dominique Lamort, qualiticien à **Normandie fraîcheur mer**, le groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande.

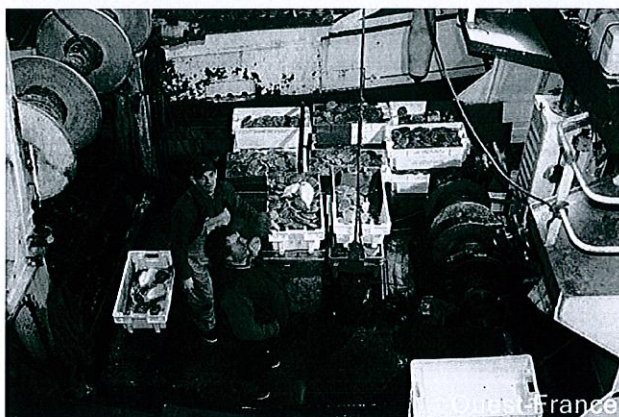
5 h 30, mardi. Presque tout Port-en-Bessin est encore plongé dans un profond sommeil. Les acheteurs, mareyeurs ou autres poissonniers, ont, eux, les yeux bien ouverts en salle des ventes, surpris de voir les lots partir à des prix élevés. 3,20 € le kg en moyenne pour la coquille dite standard, 3,60 € le kg pour la saint-jacques Label rouge. Des coûts assez importants qui seront répercutés auprès des consommateurs. « C'est la vente qui fait une bonne pêche », annonçait Dimitri Rogoff, quelques heures auparavant.

Benoît LASCoux.

La débarque à Port-en-Bessin

Date : 30/11/11

La coquille nouvelle de Baie de Seine a débarqué



Sur un total de 75 tonnes de coquilles Saint-Jacques ramenées lundi, vers 22 h, à Port-en-Bessin, 28 tonnes ont été débarquées pour être vendues sur place mardi, dès 5 h 30.

L'ouverture dans cette zone très prisée des marins-pêcheurs a eu lieu lundi. 28 tonnes de Saint-Jacques ont été débarquées à Port-en-Bessin en soirée. Belles... et vendues de 3,20 à 3,60 € le kg en criée.

Reportage

« Je vis à Port-en-Bessin depuis 45 ans. Je ne raterai ce spectacle pour rien au monde. » Il est près de 21 h 45, lundi, sur les quais, à Port-en-Bessin. Confortablement assise sur un banc et bien emmitouflée, Marie Perrée ne quitte pas l'entrée du port des yeux.

Depuis quelques minutes, c'est l'effervescence. Des dizaines de bateaux se taquinent de la coque. S'agglutinent devant la porte encore fermée. C'est l'embouteillage. Comme à chaque fois que les chalutiers rentrent de l'ouverture de la pêche en Baie de Seine. Une mine d'or pour les marins, située en deçà des 12 milles, à l'est du Cotentin et au large du Calvados.

22 h 10. Pas une minute de retard. La porte s'ouvre. Le Sauvage, bateau local de 13,5 m composé de cinq membres d'équipage, ouvre la file d'une soixantaine de bateaux. Après 4 h de

Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré aux villes de Deauville et de Trouville. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne des ville et de leur région.

Cible
Grand Public

Dynamisme[®] : **8**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

pêche autorisée en ce premier jour, il est grand temps de débarquer son butin sur les quais de la halle.

3,5 tonnes de Label rouge

22 h 25. Balances, palettes et chariots élévateurs sont déjà prêts. La mécanique est bien huilée. « Au début, on est tombé dans une zone moyenne, explique Dimitri Rogoff, patron du Sauvage âgé de 51 ans, dont la première campagne de pêche à la coquille date de 1988. Ce n'est pas toujours facile la première journée. On ne sait pas trop où aller. Mais on s'est bien rattrapé. » En 4 h, il a atteint son quota d'une tonne et demie.

« La coquille est belle cette année, reprend Dimitri Rogoff. Elle a un beau corail, une belle noix. Et puis, les Saint-Jacques font toutes au moins 11 cm. On n'a pas été obligé d'en rejeter à l'eau comme au mois d'octobre. »

Durant la nuit, 28 tonnes sont ainsi débarquées sous la criée de Port-en-Bessin. Parmi elles, près de 3,5 tonnes de coquilles susceptibles d'être vendues avec le Label rouge, garantissant une qualité supérieure. « Si on prend en compte tous les bateaux, comme ceux venus de Dieppe repartis avec leur pêche par camions, 75 tonnes ont été ramenées ce lundi », souligne Dominique Lamort, qualicien à **Normandie fraîcheur mer**, le groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande.

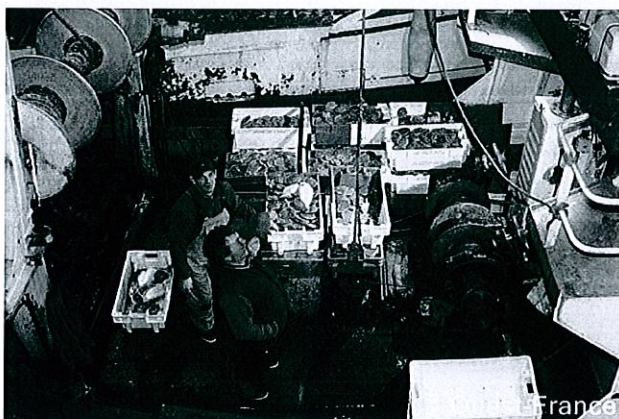
5 h 30, mardi. Presque tout Port-en-Bessin est encore plongé dans un profond sommeil. Les acheteurs, mareyeurs ou autres poissonniers, ont, eux, les yeux bien ouverts en salle des ventes, surpris de voir les lots partir à des prix élevés. 3,20 € le kg en moyenne pour la coquille dite standard, 3,60 € le kg pour la saint-jacques Label rouge. Des coûts assez importants qui seront répercutés auprès des consommateurs. « C'est la vente qui fait une bonne pêche », annonçait Dimitri Rogoff, quelques heures auparavant.

Benoît LASCoux.

La débarque à Port-en-Bessin

Date : 30/11/11

La coquille nouvelle de Baie de Seine a débarqué



Sur un total de 75 tonnes de coquilles Saint-Jacques ramenées lundi, vers 22 h, à Port-en-Bessin, 28 tonnes ont été débarquées pour être vendues sur place mardi, dès 5 h 30.

L'ouverture dans cette zone très prisée des marins-pêcheurs a eu lieu lundi. 28 tonnes de Saint-Jacques ont été débarquées à Port-en-Bessin en soirée. Belles... et vendues de 3,20 à 3,60 € le kg en criée.

Reportage

« Je vis à Port-en-Bessin depuis 45 ans. Je ne raterai ce spectacle pour rien au monde. » Il est près de 21 h 45, lundi, sur les quais, à Port-en-Bessin. Confortablement assise sur un banc et bien emmitoufflée, Marie Perrée ne quitte pas l'entrée du port des yeux.

Depuis quelques minutes, c'est l'effervescence. Des dizaines de bateaux se taquinent de la coque. S'agglutinent devant la porte encore fermée. C'est l'embouteillage. Comme à chaque fois que les chalutiers rentrent de l'ouverture de la pêche en Baie de Seine. Une mine d'or pour les marins, située en deçà des 12 milles, à l'est du Cotentin et au large du Calvados.

22 h 10. Pas une minute de retard. La porte s'ouvre. Le Sauvage, bateau local de 13,5 m composé de cinq membres d'équipage, ouvre la file d'une soixantaine de bateaux. Après 4 h de

a Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré à la ville de Saint-Lô. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne de la ville et sa région.

Cible
Grand Public

Dynamisme[®] **7**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



pêche autorisée en ce premier jour, il est grand temps de débarquer son butin sur les quais de la halle.

3,5 tonnes de Label rouge

22 h 25. Balances, palettes et chariots élévateurs sont déjà prêts. La mécanique est bien huilée. « Au début, on est tombé dans une zone moyenne, explique Dimitri Rogoff, patron du Sauvage âgé de 51 ans, dont la première campagne de pêche à la coquille date de 1988. Ce n'est pas toujours facile la première journée. On ne sait pas trop où aller. Mais on s'est bien rattrapé. » En 4 h, il a atteint son quota d'une tonne et demie.

« La coquille est belle cette année, reprend Dimitri Rogoff. Elle a un beau corail, une belle noix. Et puis, les Saint-Jacques font toutes au moins 11 cm. On n'a pas été obligé d'en rejeter à l'eau comme au mois d'octobre. »

Durant la nuit, 28 tonnes sont ainsi débarquées sous la criée de Port-en-Bessin. Parmi elles, près de 3,5 tonnes de coquilles susceptibles d'être vendues avec le Label rouge, garantissant une qualité supérieure. « Si on prend en compte tous les bateaux, comme ceux venus de Dieppe repartis avec leur pêche par camions, 75 tonnes ont été ramenées ce lundi », souligne Dominique Lamort, qualiticien à **Normandie fraîcheur mer**, le groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande.

5 h 30, mardi. Presque tout Port-en-Bessin est encore plongé dans un profond sommeil. Les acheteurs, mareyeurs ou autres poissonniers, ont, eux, les yeux bien ouverts en salle des ventes, surpris de voir les lots partir à des prix élevés. 3,20 € le kg en moyenne pour la coquille dite standard, 3,60 € le kg pour la saint-jacques Label rouge. Des coûts assez importants qui seront répercutés auprès des consommateurs. « C'est la vente qui fait une bonne pêche », annonçait Dimitri Rogoff, quelques heures auparavant.

Benoît LASCoux.

La débarque à Port-en-Bessin

Normandie -

La coquille nouvelle de Baie de Seine a débarqué

L'ouverture dans cette zone très prisée des marins-pêcheurs a eu lieu lundi. 28 tonnes de Saint-Jacques ont été débarquées à Port-en-Bessin en soirée. Belles... et vendues de 3,20 à 3,60 EUR le kg en criée. Reportage « Je vis à Port-en-Bessin depuis 45 ans. Je ne raterai ce spectacle pour rien au monde. » Il est près de 21 h 45, lundi, sur les quais, à Port-en-Bessin. Confortablement assise sur un banc et bien emmitouflée, Marie Perrée ne quitte pas l'entrée du port des yeux. Depuis quelques minutes, c'est l'effervescence. Des dizaines de bateaux se taquinent de la coque. S'agglutinent devant la porte encore fermée. C'est l'embouteillage. Comme à chaque fois que les chalutiers rentrent de l'ouverture de la pêche en Baie de Seine. Une mine d'or pour les marins, située en deçà des 12 milles, à l'est du Cotentin et au large du Calvados. 22 h 10. Pas une minute de retard. La porte s'ouvre. *Le Sauvage*, bateau local de 13,5 m composé de cinq membres d'équipage, ouvre la file d'une soixantaine de bateaux. Après 4 h de pêche autorisée en ce premier jour, il

est grand temps de débarquer son butin sur les quais de la halle. 3,5 tonnes de Label rouge 22 h 25. Balances, palettes et chariots élévateurs sont déjà prêts. La mécanique est bien huilée. « Au début, on est tombé dans une zone moyenne, explique Dimitri Rogoff, patron du *Sauvage* âgé de 51 ans, dont la première campagne de pêche à la coquille date de 1988. Ce n'est pas toujours facile la première journée. On ne sait pas trop où aller. Mais on s'est bien rattrapé. » En 4 h, il a atteint son quota d'une tonne et demie. « La coquille est belle cette année, reprend Dimitri Rogoff. Elle a un beau corail, une belle noix. Et puis, les Saint-Jacques font toutes au moins 11cm. On n'a pas été obligé d'en rejeter à l'eau comme au mois d'octobre. » Durant la nuit, 28 tonnes sont ainsi débarquées sous la criée de Port-en-Bessin. Parmi elles, près de 3,5 tonnes de coquilles susceptibles d'être vendues avec le Label rouge, garantissant une qualité supérieure. « Si on prend en compte tous les bateaux, comme ceux venus de Dieppe repartis avec leur pêche par camions, 75

tonnes ont été ramenées ce lundi », souligne Dominique Lamort, qualicien à Normandie fraîcheur mer, le groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande. 5 h 30, mardi. Presque tout Port-en-Bessin est encore plongé dans un profond sommeil. Les acheteurs, mareyeurs ou autres poissonniers, ont, eux, les yeux bien ouverts en salle des ventes, surpris de voir les lots partir à des prix élevés. 3,20 EUR le kg en moyenne pour la coquille dite standard, 3,60 EUR le kg pour la saint-jacques Label rouge. Des coûts assez importants qui seront repercutés auprès des consommateurs. « C'est la vente qui fait une bonne pêche », annonçait Dimitri Rogoff, quelques heures auparavant. Benoît LASCoux. La débarque à Port-en-Bessin

France 3
29 novembre 2011

Journal 12/13

En baie de Seine, la pêche à la coquille s'ouvre aujourd'hui

Restaurateurs et consommateurs vont pouvoir retrouver dans leurs assiettes la délicieuse coquille saint-Jacques de la baie de Seine. Dans les ports de Saint-Vaast-la-Hougue et de Barfleur, les pêcheurs sont prêts pour l'ouverture. Tous les feux sont au vert. Départ en mer prévu vers 13 heures.

Après l'ouverture, début octobre, de la pêche à la coquille saint-Jacques au large, la saison en baie de Seine démarre ce lundi en début d'après-midi. « En octobre, c'était les retrouvailles... avant l'impatience. L'impatience d'avoir

accès à la belle des belles, la coquille aux généreuses rondeurs, aux noix charnues et coraillées, que l'on pêche dans la zone protégée et rigoureusement réglementée de la baie de Seine, en deçà des 12 milles, à l'Est du Co-

tentin et au large du Calvados », précise-t-on, non sans poésie, chez Normandie fraîcheur mer. En effet, l'ouverture dans cette zone est toujours différée. « Je n'ai pas armé le bateau pour la coquille début octobre, mais là, je l'ai

fait pour demain (N.D.L.R. : aujourd'hui), confie Alain Rigault, président du comité local des pêches Est-Cotentin. Je vais partir vers 13 heures du port de Barfleur, on va être cinq ou six bateaux. À Saint-Vaast, ils seront plus d'une vingtaine. »

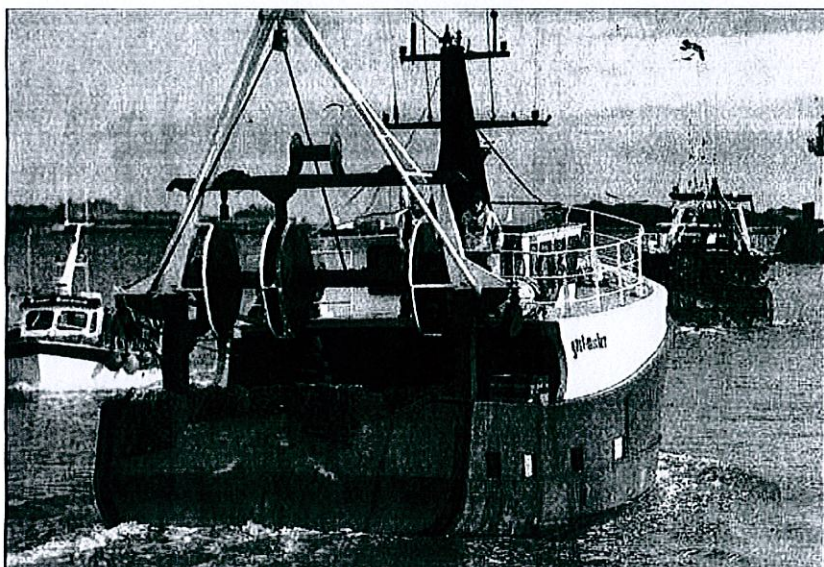
■ Les stocks sont « importants »

Les bateaux prendront la mer pour se rendre sur zone et pêcher quatre heures seulement, dans la limite de leur quota, et revenir dans la soirée pour la première débarque. Et si les professionnels sont impatients, les restaurateurs et les fins gourmets le sont aussi, eux qui attendent de goûter la précieuse coquille. « Celle de baie Seine est meilleure, assure Alain Rigault. Elle est davantage coraillée. » Et Normandie fraîcheur mer de préciser : « Avec ou sans corail ? Les Normands sont clairement pour : outre l'effet décoratif, joyeux et appétant du corail dans l'assiette, sa présence confère à la noix des qualités nutritionnelles supérieures, notamment pour les vitamines (E, B2, B5 et B12), les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, fer, etc.) et les acides gras essentiels

(oméga 3 et 6). D'autre part, la présence de corail est l'indice d'une noix plus charnue, ce qui signifie que le rapport entre le poids de la noix et le poids de la coquille entière est plus favorable au consommateur. » Une qualité supérieure qui annonce un éventuel retour du « label rouge », car il faut rappeler que la saint-Jacques a été le premier produit sauvage non transformé à obtenir cette distinction, grâce à la supériorité organoleptique du produit et au respect d'un cahier des charges strict.

Cette nouvelle saison en baie de Seine s'annonce bien puisque « selon les prélèvements d'Ifremer, la biomasse a doublé par rapport à l'an dernier », conclut Alain Rigault. « Le stock des grosses coquilles (de trois ans et plus) est très important, confirme-t-on chez Normandie fraîcheur mer. Des résultats de sondages effectués par Ifremer très intéressants lorsque l'on sait que ces grosses coquilles sont celles qu'affectionnent tout particulièrement les restaurateurs et que, sur ce marché, la principale concurrente de la belle Normande est sa consœur américaine. »

Nicolas LEPIGEON



Depuis les ports de Saint-Vaast et Barfleur, une trentaine de bateaux vont aller pêcher la coquille en baie de Seine.



Les coquilles saint-Jacques de la baie de Seine vont être de retour sur les étals.

France 3
28 novembre 2011

Journal 12/13

25 nov 2011 - 15h39 Un artiste relaxé après avoir porté une burqa tricolore
 24 nov 2011 - 19h20 JEM-2014 - 500.000 spectateurs et 1200 journalistes attendus en Normandie
 Hier 21h48 Reprise du trafic SeaFrance: échec de la médiation, un juge tranchera
 Hier 21h28 Ferries: la médiation pour une reprise du trafic de SeaFrance a échoué

INFO BASSE-NORMANDIE - MER

Soyez

Publié le 28/11/2011 | 17:39

Pêche en Baie de Seine

premier

Par MPG

commenter

cet

article

LIRE

VIDÉOS

COMMENTAIRES



La pêche à la coquille en Baie de Seine est ouverte

Certains bateaux ne démarrent la saison de pêche à la coquille qu'aujourd'hui avec l'ouverture de la pêche en Baie de Seine : ils sont autorisés à pêcher dans la zone dite des 12 miles, la plus près des côtes.

La pêche à la coquille en baie de Seine ouvre le 28 novembre
 France 3 Basse-Normandie

Vidéo



Toutes les vidéos

Dans un contexte économique difficile, notamment en raison du prix des carburants, la pêche en Baie de Seine permet à des petits bateaux d'éviter de passer trop de temps en mer pour accéder aux zones de pêche. Selon les prévisions d'IFREMER, la ressource en Baie de Seine est bonne cette année et les coquilles sont charnues. Il y en aura pour tout le monde, même si les pêcheurs s'attendent à voir arriver dans cette zone des gros chalutiers en raison de la fermeture de zone plus au large.

Une micro-algue toxique dans certaines zones

La présence d'une micro-algue toxique au large devrait rendre la Baie de Seine très attractive

La pêche hors Baie de Seine est ouverte depuis le 3 octobre dernier. Si la qualité est bonne, la pêche est néanmoins interdite dans certaines zones en raison de la présence d'une micro-algue toxique. L'ASP peut provoquer des troubles neurologiques importants, Ces fermetures partielles maintiennent des prix assez élevés mais permettent de garantir aux consommateurs des produits de qualité.

Reportage ci-dessous de France3 Baie de Seine :

Fermeture de zones de pêche à la coquille par *france3bassenormandie* 845

Soyez

le

premier

à

commenter

cet

article

RÉAGIR ET VOTER >>

COMMENTAIRES (0)

VOIR TOUS LES COMMENTAIRES >> [[f=>http://www.france3.fr/appftv/commentskit/ajout_topic_article_contribution.php?loguser=0&viewall=1&titre_interne=p%25each%2ben%2bbaie%2bde%2bseine&hash=&id_article=99022071441412&portail=france3&comments_tri=1&url_article=http%3a%2f%2fbasse-normandie.france3.fr%2finfo%2fpeche-en-baie-de-seine-71441412.html&mode_affichage=json&subcat=articleactu](http://www.france3.fr/appftv/commentskit/ajout_topic_article_contribution.php?loguser=0&viewall=1&titre_interne=p%25each%2ben%2bbaie%2bde%2bseine&hash=&id_article=99022071441412&portail=france3&comments_tri=1&url_article=http%3a%2f%2fbasse-normandie.france3.fr%2finfo%2fpeche-en-baie-de-seine-71441412.html&mode_affichage=json&subcat=articleactu)]



Les Egyptiens se sont massivement rendus aux urnes



Standard & Poor's regarde de près le AAA de la France



Un nouveau record pour le chômage en octobre



Au Quai Branly, le grand barnum du "sauvage"



Recettes de chef

Saint-jacques

Avec une subtile saveur de noisette, une chair moelleuse et délicate, la saint-jacques inspire les chefs les plus créatifs. Apprenez à la choisir: derrière la coquille peut se cacher une noix trompeuse...

TEXTE CÉCILE JUNOD PHOTOS VIRGINIE GARNIER STYLISME MARION CHATELAIN

3 RECETTES

DE CHEFS FACILES À RÉALISER



MICHEL PORTOS
Saint-jacques et consommé
de sardine grillée



BENOÎT BERNARD
Saint-jacques poêlées
et nem de pied de porc et huître



PHILIPPE LABBÉ
Saint-jacques, coques à la rhubarbe,
pommes grenaille et crevettes
bouquet

La coquille, la vraie, la savoureuse, celle dont on se régale d'octobre à avril, c'est la *Pecten maximus*. Ce peut être aussi une *Pecten jacobaeus* (venue de Méditerranée) ou une *Pecten fumatus*. L'important, c'est de bien retenir ses noms, même s'ils sont un peu rébarbatifs: ils nous permettent de différencier les vraies coquilles Saint-Jacques de leurs copies non-conformes, portant aussi des noms de *pecten* et regroupées sous l'appellation « noix de Saint-Jacques ». Comme la pêche des saint-jacques est limitée, on nous fait prendre des noix pour des coquilles, et en la matière, la législation est complice.

LES PÉTONCLES CRÉENT LA CONFUSION

En effet, depuis 1996, la toute puissante OMC ne nous a pas simplifié la vie en autorisant l'appellation « saint-jacques » pour tous les *pectens*, provoquant alors la confusion entre les véritables coquilles saint-jacques et les pétoncles. Une confusion qui sert essentiellement les intérêts commerciaux de certains qui en abusent largement, notamment dans l'industrie du surgelé et des plats cuisinés. Tout ceci relève bien d'une arnaque, d'une tromperie pour les consommateurs: « Confondre pétoncle et coquille Saint-Jacques dans une même appellation revient à autoriser la dénomination caviar pour les œufs de lump I », protestait un sénateur lors de la mise en place de la législation par l'OMC. Dans l'industrie alimentaire, les saint-jacques viennent en grande partie du Canada, de

Nouvelle-Angleterre, d'Australie, du Chili, du Pérou, de Chine et du Japon, de la région d'Hokkaido... Ceci est tout-à-fait légal, les besoins de l'industrie, en particulier en petites noix, dépassant de loin les productions françaises et même européennes.

MIEUX VAUT ALLER CHEZ LE POISSONNIER !

Heureusement, sur les étals des poissonniers, c'est plus facile de s'y retrouver: la vraie saint-jacques est reconnaissable à sa grande taille et sa coquille supérieure totalement plate pourvue de grosses côtes en éventail. Elle est de couleur rouge à brun, parfois rose ou tachetée. Les autres pétoncles ou vanneaux sont plus petits et possèdent des coquilles bombées. Si vous trouvez de la Coquille Normande Fraîcheur Mer, n'hésitez pas: elle est le premier produit non transformé à avoir bénéficié d'un Label Rouge, en 2002.


Si les noix de Saint-Jacques sont bien fraîches, on peut s'en régaler en tartare ou en carpaccio: juste un filet d'huile d'olive, du jus de citron, de la fleur de sel et du poivre. On peut aussi les poêler (une minute de chaque côté, pas plus); les préparer en brochettes, en gratin ou en sauce (le corail écrasé est une excellente base), ou comme Anne-Sophie Pic les pocher dans le beurre à 65° trois minutes sur chaque côté pour obtenir une cuisson translucide ou encore suivre les recettes proposées par les trois nominés: « Cuisiniers de l'année Gault&Millau » au guide 2012: Benoît Bernard, Philippe Labbé et Michel Portos...



Un beau produit noble...
mais attention aux plats cuisinés
et produits surgelés :
la législation autorise
d'appeler « saint-jacques »
de simples pétoncles!

Shopping : Ramequin, cuillère et salière Peugeot chez La Bovida



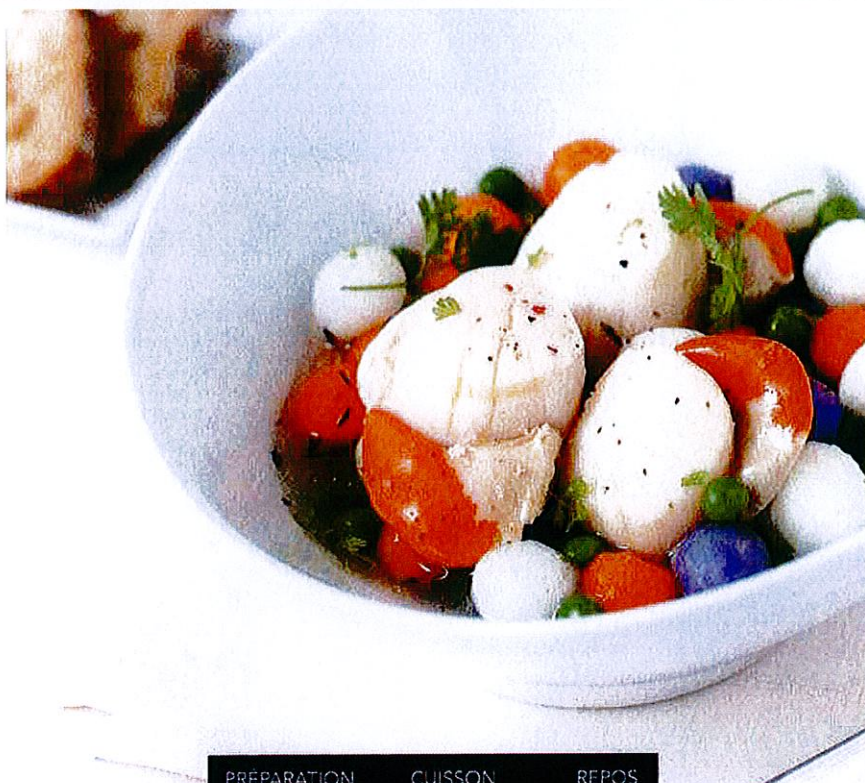
MICHEL PORTOS
LE SAINT-JAMES 
BOULIAC (33)

Un type épatant, qui tranche avec la profession: il est sans doute celui qui utilise le moins d'artifices, le moins de besoins techniques, le moins d'échafaudages. Marqué par la culture catalane autant que méditerranéenne, plein de vie, de ressource et de talent, il s'exprime comme un artiste. Sa cuisine extrêmement raffinée touche les sens d'une façon immédiate et imparable.

“ Attention à la cuisson pochée des saint-jacques: pas plus de 3 minutes à frémissent. Surtout pas de gros bouillons! ”



Sur les étals de marché, la « vraie » coquille Saint-Jacques est facilement reconnaissable à sa grande taille, sa face supérieure plate et ses grosses côtes en éventail. Si vous trouvez de la Coquille Normandie Fraicheur Mer, n'hésitez pas: elle est le premier produit non transformé à avoir bénéficié d'un Label Rouge.



PRÉPARATION 25 min CUISSON 16 min REPOS 3 h

Shopping : Boi, couverts à poisson et coupelle chez La Bovida

Saint-jacques et consommé de sardine grillée

DIFFICULTÉ  
INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

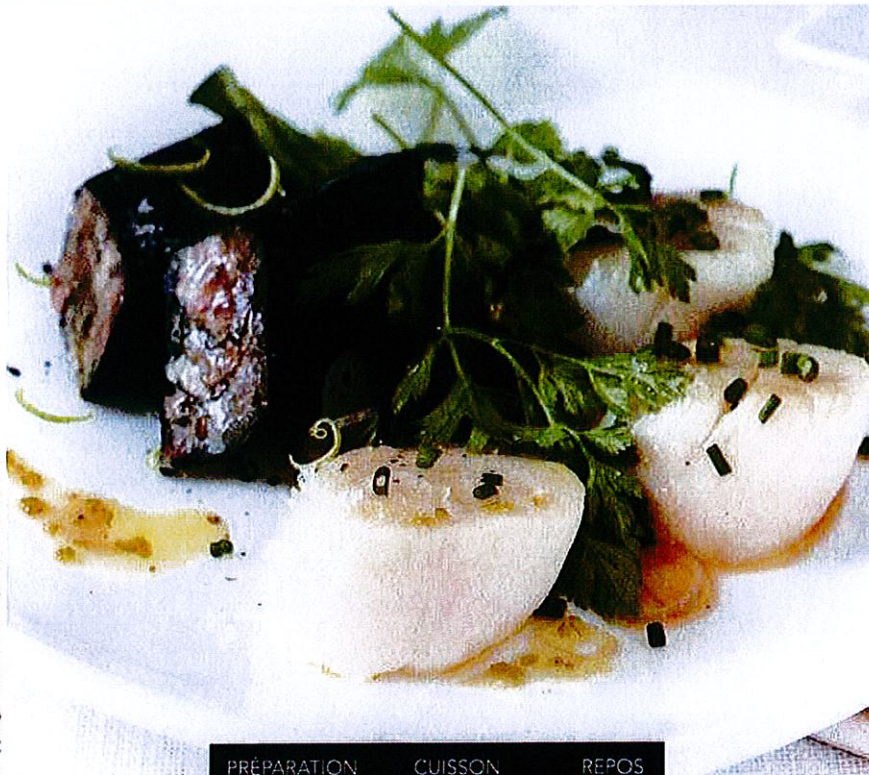
- 12 saint-jacques
- 2 carottes
- 1 navet long
- 4 pommes de terre vitelotte
- 40 g de petits pois
- 1 kg de sardines
- 10 g de thym
- 7 cl d'huile d'olive
- 50 g d'ail
- 5 feuilles de laurier
- Barquette de pousses de petits pois (magasin bio)
- 1 l de fumet de poisson

Préparer le bouillon de sardines: dans une poêle, griller les sardines avec le thym, une partie de l'huile d'olive et la fleur de sel. Faire blanchir l'ail dans le reste de l'huile d'olive. Rassembler le tout dans la poêle, mouiller avec le fumet, couvrir et laisser infuser 3 heures minimum. Filtrer le bouillon dans une passoire fine et ajouter une goutte de vinaigre balsamique blanc et de l'huile d'olive extra. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des billes de carotte, de navet et de pomme de terre. Cuire chacun de ces légumes et les petits pois séparément 3 minutes après la reprise de l'ébullition. Rafraîchir dès la fin de la cuisson. Dans une casserole, mettre à chauffer le bouillon de sardines grillées, y pocher les saint-jacques 3 minutes à frémissent. Disposer le bouillon et les saint-jacques dans une assiette creuse. Ajouter les légumes taillés et blanchis dans l'assiette.

Déposer des pousses de petits pois en finition.

ET POUR ACCOMPAGNER?
Domaine des Nugues, beaujolais-villages 2010, blanc 9 €. On se régale de ce beaujolais blanc structuré, qui présente des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche c'est l'harmonie, avec de la matière et de la richesse, de la persistance également.





Shopping : Assiette et coupelle chez La Bovida

PRÉPARATION 45 min CUISSON 30 min REPOS 1 h



BENOÎT BERNARD
LA LAITERIE
LAMBERSART (59)

Ce chef atypique a une mission, celle de faire du bien, d'être loyal, de donner du plaisir... Vous êtes chez lui dans la gastronomie de haut vol, à la lilloise. C'est-à-dire identique à ce qui se fait dans un palace, mais d'une façon plus simple, directe, franche.

“ Le secret de réussite de cette recette originale, qui surprend les palais fins, tient à l'équilibre des saveurs entre terre et mer, Orient et Occident ”

Saint-jacques poêlées et nem de pied de porc et huître

Faire fondre le pied de porc cuit à feu doux. Laisser frémir 10 min. Ouvrir les coquilles, les nettoyer et garder seulement la noix. Ouvrir les huîtres et récupérer le premier jus. Réserver le tout au frais.

Désosser et hacher le pied de porc. Ciseler l'échalote, la faire suer à l'huile d'olive, ajouter le pied de porc et le jus des huîtres. Cuire jusqu'à évaporation. Laisser tiédir. Hacher les huîtres, les ajouter au pied de porc tiédi ainsi qu'un 1/2 jus de citron vert et un tour de moulin à poivre. Couler la préparation dans un moule à manquer sur une hauteur de 1,5 cm. Réserver 1 h au frais. Humidifier les feuilles de nori à l'aide d'un pinceau, sortir le pied de porc figé, tailler un rectangle de 2x5 cm, le rouler dans les feuilles de nori, réserver.

Réaliser une vinaigrette avec l'huile d'olive, la sauce d'huître et un zeste de citron vert.

Poêler les saint-jacques 2 min sur chaque face et réchauffer le nem de pied de porc à la vapeur 3 min.

Dans l'assiette, disposer les saint-jacques et le nem tranché en 2. Ajouter un bouquet d'enoki. Assaisonner les herbes avec la vinaigrette, disposer sur les saint-jacques. Ajouter les feuilles d'huître et terminer avec un trait de vinaigrette dans l'assiette.

ET POUR ACCOMPAGNER ?
Paul Goerg, champagne 1^{er} cru Blanc de blancs, effervescent blanc 30 €. Un Blanc de blancs frais et désaltérant. La poire et la pomme se mêlent au beurre et à la brioche. De la vivacité et une effervescence délicate; finale sur le miel et la fleur d'oranger.



DIFFICULTÉ 3/5
INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

- 3 coquilles Saint-Jacques
- 1 pied de porc cuit
- 2 feuilles de nori (algues grillées)
- 4 huîtres creuses
- 200 g de champignons enoki (en épicerie fines)
- 1 dl de sauce d'huître, condiment asiatique
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 échalote
- 2 feuilles d'huître (végétal au goût d'huître en vente en épicerie fine)
- 1 citron vert
- Cerfeuil, persil plat, ciboulette



Décoquiller une noix de Saint-Jacques n'est pas très compliqué mais nécessite un petit tour de main : on sectionne la muscle avec un petit couteau en se protégeant la main avec un torchon, on dégage la noix à l'aide d'une cuillère, on retire les barbes et on la nettoie sous l'eau.



© Frédéric Ducout

PHILIPPE LABBÉ
L'ABELLE AU SHANGRI-LA PARIS (75)

Sur sa nouvelle scène de palace parisien, ce très grand de la profession fait une fois encore des miracles. Comme toujours avec Labbé, le niveau technique est ahurissant, dans une sensation d'évidence malgré la virtuosité et la complexité de certaines compositions.

“ Dans cette recette, la pointe d'acidité apportée par le yuzu et la rhubarbe excite la douceur de la saint-jacques et des coquillages ”



En dehors de la saison de pêche sur les côtes françaises, on trouve fraîches, de « vraies » coquilles Saint-Jacques toute l'année : elles sont souvent d'importation écossaise ou irlandaise, et la plupart du temps sont vendues décortiquées.



PRÉPARATION 45 min CUISSON 45 min REPOS 1 h

Saint-jacques, coques à la rhubarbe, grenailles et bouquets

DIFFICULTÉ 3/5
INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- Gel de yuzu
- 10 cl de jus de yuzu
- 10 cl d'eau
- 15 g de sucre en poudre
- 2 g de féculé
- Coquillages
- 800 g de coques
- 100 g de vin blanc
- 50 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- ¼ bte d'estragon
- Rhubarbe
- 1 kg de rhubarbe
- 45 g de beurre
- 45 g de fond blanc
- Grenailles et crevettes
- 500 g de pommes de terre grenaille
- 50 g de beurre
- 20 cl de fond blanc
- 500 g de crevettes bouquet

Ouvrir les saint-jacques. Retirer les bardes et le corail, conserver les bardes pour le jus. Rincer les bardes, les sécher sur un linge. Porter à ébullition le jus de yuzu, l'eau, le sucre et la féculé. Faire frémir 2 min en remuant. Refroidir puis mixer. Mettre les coques à dégorger dans de l'eau salée à 30 g/l pendant 1h puis laver à grande eau. Réduire le vin blanc de moitié, ajouter l'échalote hachée, la gousse d'ail et les feuilles d'estragon. Laisser infuser 10 min hors du feu. Chauffer une casserole à blanc, ajouter les coques et l'infusion au vin blanc. Dès que les coquillages s'ouvrent, arrêter la cuisson. Décortiquer et retirer la poche noire. Éplucher la rhubarbe, la détailler en petits cubes. Les faire suer au beurre, mouiller au fond blanc ou à l'eau, cuire à feu doux. Décortiquer les crevettes. Ôter les particules de peaux des pommes de terre grenaille avec un linge rugueux. Rincer. Démarrer leur cuis-

son au beurre dans un sautoir, mouiller avec le fond blanc, cuire à feu doux. Ajouter les crevettes, laisser chauffer quelques minutes. Égoutter. Rôtir les saint-jacques à l'huile d'olive, ajouter quelques grains de fleur de sel. Disposer 3 pièces sur chaque assiette, ajouter les pommes grenailles, les cubes de rhubarbe, les coques, et décorer l'assiette avec le gel de yuzu.

ET POUR ACCOMPAGNER ?
Barnaut, coteaux-champenois gd cru Bouzy Clos Barnaut à Bouzy 2006, rosé 19 €. Véritable jus de raisin, mais aucunement sucré. Notes de dragée et de frangipane. En bouche, un vin délicat et soyeux.



MER

EN BREF

Coquilles saint-Jacques : une prime aux grosses

Le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer observe qu'au cours de la saison 2010/2011, les coquilles saint-Jacques label rouge de grosse taille ont enregistré une plus-value record de 48 centimes d'euro par kilo, par rapport aux coquilles standard de même taille, c'est-à-dire un prix supérieur de 14 %.

Cela illustre l'intérêt que porte la restauration haut de gamme à ces grosses coquilles labellisées.

En sens inverse, les coquilles labellisées d'une moindre taille n'ont enregistré qu'un supplément de prix de 3,5 %, alors qu'il était de 7,5 % lors de l'attribution du label rouge en 2002.



NOUVEAU
N°1
2€95
SEULEMENT !

Les meilleures recettes pour réussir vos menus de réveillons

Cuisine
Recettes du marché

Cuisine

Recettes du marché

N°1 • Bimestriel • Décembre 2011 - Janvier 2012 • 2,95 €



INGRÉDIENT
LE CHOCOLAT
SI CRAQUANT !

126
RECETTES
DE SAISON

CLASSIQUE

Foie gras

14 recettes d'exception

ORIGINAL

Saint-Jacques

par Grégory Cuilleron

INDÉMODABLE

La dinde

Toujours au top

29

desserts
à dévorer

SECRETS DE CHEF

**PHILIPPE
LESCOT**

nous ouvre ses portes

AMUSE-BOUCHES

**11 idées
bluffantes**

DOSSIER

Spécial Fêtes

**43 RECETTES
POUR DES RÉVEILLONS
GOURMANDS**



Verrine tout saumon façon Compagnons du Goût

Pour 4 personnes Préparation 15 mn

Ingrédients : 4 cuil. à soupe de crème fraîche semi épaisse • aneth et ciboulette ciselées • sel, poivre • 6 tranches de saumon fumé Norvégien • 1 bocal d'oeufs de saumon • 1 jus de citron • 4 gros blinis à couper en deux • 4 pointes d'asperges vertes

MÉLANGEZ la crème et les herbes. Salez, poivrez.

ÉMINCEZ DEUX TRANCHES de saumon fumé en fines lamelles puis incorporez-les à la crème. Ajoutez 2 cuil. à café d'oeufs de saumon, quelques gouttes de citron vert et réservez le. Montez la verrine en alternant blinis, crème aux oeufs de saumon puis blinis. Terminez par un peu de crème, une tranche de saumon fumé. Décorez

avec quelques herbes, une pointe d'asperge et le reste des oeufs de saumon. Réservez au frais.

AU MOMENT DE SERVIR, arrosez de quelques gouttes de citron.

Le conseil de la rédaction

Pour les amateurs de saumon, vous pouvez varier les plaisirs et réaliser cette préparation en alternant saumon mariné et saumon fumé.

Blanquette de saumon écossais Label Rouge aux girolles, marrons et graines de moutarde

Pour 4 personnes Préparation 30 mn Cuisson 30 mn

Ingrédients : 700 g de filet de saumon écossais Label Rouge • 250 g de girolles fraîches ou surgelées • 50 g de marrons • 50 cl de fumet de poisson • 20 cl de crème liquide • 40 g de beurre • 1 cuillerée à soupe de graines de moutarde • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre

FAIRE RÉDUIRE le fumet de poisson d'1/3. Ajouter la crème, laisser réduire légèrement, ajouter 30 g de beurre, du sel, du poivre puis mixer la sauce pour la lisser.

NETTOYER les girolles, les faire cuire 3 minutes à la poêle dans le reste du beurre, ajouter les marrons émincés.

TAILLER LE SAUMON en cubes

de 1,5 cm de côté. Les faire saisir 1 minute à la poêle dans l'huile d'olive. Mettre les girolles et les marrons à chauffer dans la sauce. Ajouter les morceaux de saumon, laisser mijoter 8 à 10 minutes sans faire bouillir.

RÉPARTIR la blanquette dans des assiettes calottes, parsemer de graines de moutarde, servir.



Credit photo : Scottish Quality Salmon

Noix de coquille Saint-Jacques label rouge à la plancha, pulpe de potimarron, girolles, noisettes

Pour 4 personnes Préparation 15 mn Cuisson 15 mn

Ingrédients : 12 noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge • 600 gr de potimarron • 400 gr de girolles • 100 gr de noisettes écalées • 50 cl de bouillon de poule • 80 gr de beurre • Huile de noisettes • Sel et poivre

DÉCOQUILLER les coquilles. Nettoyer les noix et les coraux sous un filet d'eau, les éponger sur un linge.

ÉPLUCHER le potimarron, le tailler en dés et le cuire dans le bouillon de poule. L'égoutter et écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre en parcelles, assaisonner et réserver au chaud.

COUPER les pieds des girolles et les laver très rapidement à l'eau, les éponger. Les poêler au beurre et

ajouter les échalotes ciselées, saler et poivrer. Couper en deux les noisettes, les mettre dans une poêle avec un trait d'huile de noisette et les faire colorer tout doucement. Ajouter une pincée de sel.

DANS UNE ASSIETTE, faire un emporte pièce de potimarron, poser les coquilles Saint-Jacques dessus. Disposer les girolles et quelques noisettes. Signer d'un trait d'huile de noisette.



Auteur : Recette d'Arnaud Viel, Restaurant la Renaissance à Argentan Normandie Fraîcheur Marché



Noix de Saint-Jacques rôties, risotto à la betterave et sauce à l'orange par Grégory Cuilleron

Pour 4 personnes

Préparation 45 mn Cuisson 25 mn

Ingrédients : 12 noix de Saint-Jacques avec corail • 75 cl de vin blanc sec • 25 cl de crème fraîche liquide entière • 15 g de beurre • 1 grosse échalote grise • 2 cuil. à soupe de confiture d'oranges au fructose **Pour le risotto :** 400 g de riz arborio • 1 l de bouillon de volaille bouillant • 25 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 gousses d'ail • 40 g de Parmesan rapé **Pour le coulis de betteraves :** 10 g de beurre • 3 betteraves cuites • 1 cuil. à café de vinaigre blanc

CISELER L'ÉCHALOTE GRISE et la faire suer dans le beurre. Saler et poivrer. Quand l'échalote est devenue translucide, ajouter le vin blanc et laisser réduire de 2/3. Ajouter la crème, les coraux des Saint-Jacques, et porter à ébullition. Baisser le feu. Ajouter la confiture d'oranges au fructose **Vi-vis** et laisser frémir 10 minutes.

PRÉPARER LE RISOTTO en versant l'huile d'olive dans une casserole chaude. Faire revenir les deux gousses d'ail écrasées avec le plat d'un couteau. Verser ensuite le riz et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le riz devienne translucide. Verser le vin blanc, remuer et laisser réduire 1 ou 2 minutes. Verser le bouillon de volaille chaud, puis baisser le feu jusqu'à frémis-

sement et laisser cuire à découvert 18 minutes. Éplucher et mixer les betteraves avec le vinaigre blanc. Réserver ce jus de betteraves. Mixer les coraux des Saint-Jacques et la crème à l'orange à l'aide d'un mixer à main puis passer le mélange au chinois étamine. Ajouter les cubes de beurre froid et monter à l'aide du mixer à main. Mélanger la crème obtenue au jus de betteraves.

DANS UNE POËLE anti-adhésive bien chaude, faire cuire les Saint-Jacques 2 minutes sur chaque face, puis réserver. Retirer le risotto du feu, y ajouter le parmesan et la crème. Remuer et rectifier l'assaisonnement.

DISPOSER quelques cuillères de risotto, 3 noix de Saint-Jacques et napper de sauce.

gastronomie.lemonde.fr

Date : 07/11/11

Noix De Coquille Saint Jacques Label Rouge À La Plancha, Pulpe De Potimarron, Girolles, Noisettes Éclatées

Présentation



Auteur : Recette d'Arnaud Viel, Restaurant la Renaissance à Argentan

Crédit photo : Normandie Fraîcheur Mar

Ingrédients

12 noix de coquille **Saint - Jacques Label Rouge**

600gr de potimarron

400gr de girolles

100gr de noisettes éclatées

Évaluation du site

Cette section du site Internet du quotidien Le Monde diffuse des articles concernant la gastronomie au sens large : recettes, produits, actualités...

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



50cl de bouillon de poule

80gr de beurre

Huile de noisettes

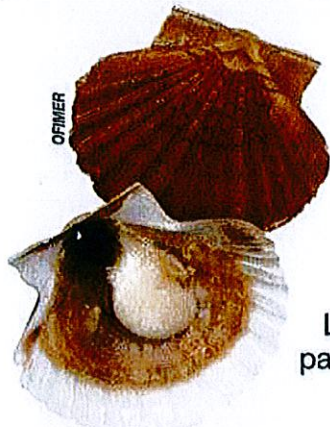
Sel et poivre

Procédure

Décoquiller les coquilles Saint-Jacques. Nettoyer les noix et les coraux sous un filet d'eau, les éponger sur un linge. Eplucher le potimarron, le tailler en dés et le cuire dans le bouillon de poule. L'égoutter et écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre en parcelles, assaisonner et réserver au chaud. Couper les pieds des girolles et les laver très rapidement à l'eau, les éponger. Les poêler au beurre et ajouter les échalotes ciselées, saler et poivrer. Couper en deux les noisettes, les mettre dans une poêle avec un trait d'huile de noisette et les faire colorer tout doucement. Ajouter une pincée de sel. Dans une assiette, faire un emporte pièce de potimarron, poser les coquilles Saint-Jacques dessus. Disposer les girolles et quelques noisettes. Signer d'un trait d'huile de noisette.



Dossier / Poissons et crustacés



Festival de Saint-Jacques

La France a suffisamment de côtes pour s'assurer de rassembler par endroits les éléments favorables à l'élevage de la coquille Saint-Jacques, un des plaisirs de la mer les plus appréciés.

Chaque année, le mois d'octobre marque le début officiel de l'ouverture de la pêche, ce qui signifie que l'on trouve facilement des Saint-Jacques fraîches dans nos assiettes. L'essentiel de la production nationale repose sur trois zones, réparties dans la Manche et l'océan Atlantique, même si la Méditerranée également permet son élevage. D'où qu'elle vienne, la coquille Saint-Jacques se cuisine facilement et laisse toujours les papilles pantoises. En outre, avec elle se marient moult saveurs.

Le privilège français de la consommation de coquilles Saint-Jacques est le résultat d'une pêche rigoureusement encadrée. Ce coquillage pauvre en lipides et riche en vitamines fait l'objet d'une exploitation maîtrisée. Outre le surpeuplement de certains gisements et la limitation des volumes pêchés, la protection des fonds marins est assurée avec les réglementations relatives aux dragues. C'est par conséquent un coquillage dont on dispose en grande quantité, alors ne vous cantonnez pas aux grandes occasions, profitez de sa chair fondante durant les 7 mois de pêche qui lui sont accordés.



La coquille

Saint-Jacques de Normandie bénéficie du Label Rouge. Celui-ci atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques

De la qualité !

spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. C'est une reconnaissance rare pour un produit frais de la pêche.

Il est question d'un mets subtil qu'il est facile de cuisiner. En elle-même, la coquille Saint-Jacques est un produit de qualité, dont le goût et la texture sont un délice pour les amateurs avisés. Elle s'associe parfaitement avec de nombreux ingrédients, vous permettant de laisser parler votre imagination. Si vous êtes en manque d'inspiration, poêlée, sautée, à la plancha ou en papillote, légèrement relevée, accompagnée de quelques légumes frais, cela suffit pour faire l'unanimité auprès de vos convives.

Axel Abadie

Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn - Cuisson : 4 mn

20 coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
1 c. à café de roux (beurre + farine)
4 c. à soupe de crème fraîche
1/2 verre de vin blanc

1 verre de fumet de poisson
2 jeunes carottes
2 petits navets
1 poireau

- Nettoyez les coquilles Saint-Jacques et réservez les noix. Conservez 4 coquilles. Celles-ci serviront au dressage.
- Coupez les carottes et les navets en petits dés et le poireau en julienne. Cuisez-les à la vapeur.
- Faites bouillir le fumet de poisson et le

vin blanc. Ajoutez le roux. Mettez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les Saint-Jacques dans une poêle avec un peu de beurre.
- Garnissez les coquilles de vos petits légumes et des Saint-Jacques poêlées.
- Nappez de sauce et servez.



Source : OPIMER - Photos : Benoît Colasanes

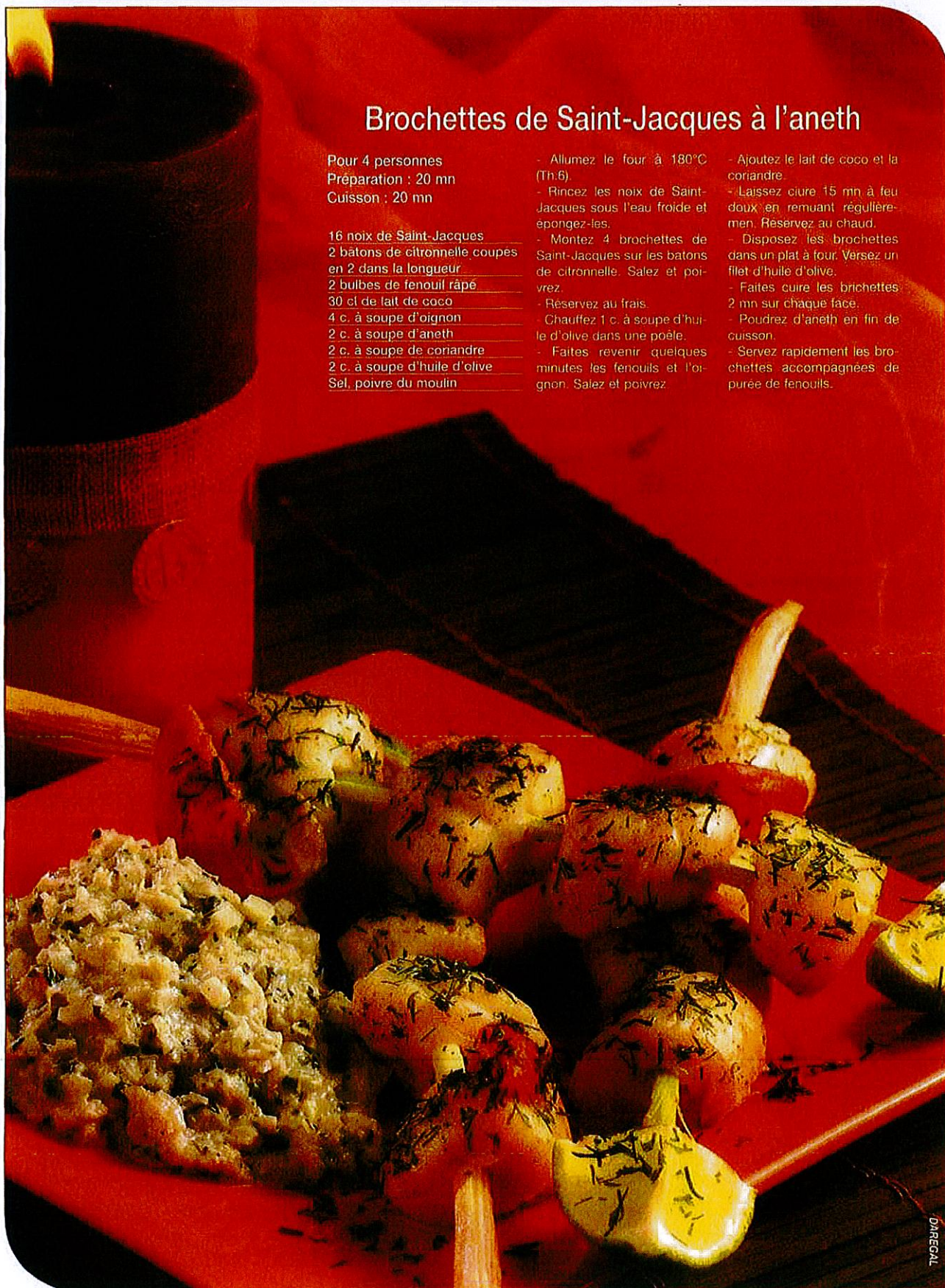
Brochettes de Saint-Jacques à l'aneth

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

16 noix de Saint-Jacques
2 bâtons de citronnelle coupés
en 2 dans la longueur
2 bulbes de fenouil râpés
30 cl de lait de coco
4 c. à soupe d'oignon
2 c. à soupe d'aneth
2 c. à soupe de coriandre
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

- Allumez le four à 180°C (Th.6).
- Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide et épongez-les.
- Montez 4 brochettes de Saint-Jacques sur les bâtons de citronnelle. Salez et poivrez.
- Réservez au frais.
- Chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
- Faites revenir quelques minutes les fenouils et l'oignon. Salez et poivrez.

- Ajoutez le lait de coco et la coriandre.
- Laissez cuire 15 mn à feu doux en remuant régulièrement. Réservez au chaud.
- Disposez les brochettes dans un plat à four. Versez un filet d'huile d'olive.
- Faites cuire les brochettes 2 mn sur chaque face.
- Poudrez d'aneth en fin de cuisson.
- Servez rapidement les brochettes accompagnées de purée de fenouils.



DARECAL



Poêlée de Saint-Jacques aux épices chinoises et tamarin

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn
Cuisson : 5 mn

1 c. à soupe de Cinq Parfums Ducros	12 grosses coquilles Saint-Jacques
1 c. à soupe de pâte de tamarin	1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe d'eau	1 citron découpé en quartier
25 g de beurre	

- Mélangez les épices Cinq Parfums, la pâte de tamarin et l'eau.
- Placez une face de la noix de Saint-Jacques dans le mélange d'épices.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle bien chaude, placez-y les noix de Saint-Jacques sur la face épicée et faites cuire 1 à 2 mn.
- Retournez-les, ajoutez le beurre et faites cuire encore 2 mn.
- Servez avec une salade verte et les quartiers de citron.

Coquilles Saint-Jacques aux poireaux et betteraves

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 6 mn

12 belles noix de Saint-Jacques
2 poireaux
4 betteraves

Pour la sauce betterave :
Chutes de betterave cuite
2,5 cl de vinaigre de framboise
Sel de Guérande, poivre

- Fendez les poireaux en 2 dans le sens de la longueur et émincez-les. Lavez dans un bon volume d'eau, égouttez et faites cuire pendant 3 mn dans une casserole avec un peu d'eau ou au cuisinier vapeur. Salez, poivrez.
- Épluchez les betteraves et coupez 12 tranches fines. Découpez des ronds à l'emporte-pièce et gardez les chutes.
- Mixez les chutes avec le vinaigre de framboise, salez et poivrez. Passez à la passoire fine et réservez dans

- une casserole.
- Faites chauffer une poêle avec une noix de beurre et colorez les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces pendant 3 mn.
- Sur chaque assiette, disposez un peu de fondue de poireaux, une tranche de betterave et une noix de Saint-Jacques. Reproduisez trois fois. Versez ensuite par petites touches, la sauce que vous aurez préalablement fait tiédir.
- Terminez en saupoudrant de sel de Guérande et d'un tour de moulin à poivre.



Bonbons de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest et coquilles Saint-Jacques

Pour 10 personnes - Préparation : 1h
Cuisson : 10 mn - Réfrigération : 7h

Pour la foie gras au sel :

1 lobe de foie gras de canard cru
1 kg de gros sel de Guérande
Pour la gelée de pomme verte :
6 pommes vertes
4 feuilles de gélatine

- Pour la foie gras au sel, séparez les 2 lobes et coupez le gros lobe en 2 parties égales.

- Disposez les 3 morceaux sur un lit de gros sel et recouvrez-le de sel. Laissez ainsi pendant 4h à température, puis rincez à l'eau claire.

- Déveinez le foie gras.

- Pour la gelée de pomme verte, lavez les pommes et coupez-les en morceaux sans ôter ni la peau ni les pépins.

- Passez les morceaux de pomme à la centrifugeuse et mettez la compote obtenue à bouillir.

- Retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatine.

- Laissez refroidir à température ambiante.

- Dans une terrine, alternez une couche de foie gras en tranches de 1/2 cm et la gelée de pomme.

- Placez au réfrigérateur 1h.

- Pour la gelée de pommeau, faites bouillir le pommeau, retirez-le du

Pour la gelée de pommeau :

50 cl de pommeau de Normandie
3 feuilles de gélatine
3 noix de coquilles Saint-Jacques
Huile d'olive
Sel, poivre

feu et incorporez les feuilles de gélatine.

- Laissez refroidir à température ambiante.

- Décoquillez les Saint-Jacques pour ne garder que les noix.

- Lavez ces dernières à l'eau fraîche puis séchez-les sur un papier absorbant.

- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, tranchez la noix en 4 lamelles.

- Faites mariner les tranches dans l'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre.

- Au-dessus de la gelée de pomme, disposez une nouvelle tranche de foie gras, puis les lamelles de Saint Jacques et terminez par la gelée de pommeau.

- Filmez et replacez au réfrigérateur au moins 2h.

- Démoulez puis découpez en tranche d'environ de 2 cm de façon à former des cubes.

- Servez bien frais.





Notre marché Coquille Saint-Jacques La belle rouge de Normandie

En Basse-Normandie, l'automne marque le début de la saison de la pêche à la coquille Saint-Jacques.

La noix et le corail Celle-ci se pêche artisanalement dans une zone protégée de la baie de Seine, où elle est reconnue pour être généreuse en noix et en corail.

Deux célébrations De retour sur les quais du Bessin, la Saint-Jacques est célébrée dans deux villes portuaires situées au cœur des plages du Débarquement : Port-en-Bessin (les 12 et 13 novembre) et Grandcamp-Maisy (les 3 et 4 décembre). Pour la première ville, c'est le Goût du large, et pour la seconde, le Festival de la coquille. Dans les deux cas, les plus belles recettes de la mer, des visites de chalutiers, des expositions, des marchés du terroir et des ventes et dégustations du fameux mollusque... ●

France Bleu Picardie
10 octobre 2011

La Marmite présentée par Annick Bonhomme
Sujet : Coquille Saint Jacques

Calvados

Coquilles décortiquées pour plus de sécurité

A Port-en-Bessin, l'entreprise Lequertier entend ainsi contrer les problèmes liés à la toxine ASP.

L'initiative L'an passé, le groupe Lequertier et son équipe ont commencé l'aventure du décortiquage. « Afin d'éviter les risques de toxine ASP, nous avons pensé offrir à nos clients toute la sécurité alimentaire en enlevant la partie dangereuse du coquillage, la partie noire. Mais c'était un gros boulot. Et nous manquions de place et de personnel », explique Didier Lequertier. 42 tonnes Contacts pris avec les différents partenaires de la profession et avec l'aide de Pôle emploi Bayeux, l'entreprise a repris les locaux de Copéport marée, fermés il y a plusieurs années. Près de 80 personnes ont commencé une formation dès mardi matin avec les premières coquilles mises sur le marché. Hier, ce ne sont pas moins de 42 tonnes de coquilles qui ont été mises en vente sous criée, dès 5 h 30. « Nous avons vingt tonnes lundi soir, mais plusieurs bateaux ont réussi à rentrer avant la fermeture des portes, constate Dominique

Lamort, de Normandie fraîcheur mer. Il y a eu 13 tonnes à Grandcamp-Maisy et 9 tonnes à Dieppe. » À Port-en-Bessin, le décortiquage a débuté dès 6 h 30. « Les coquilles ne pouvaient pas être plus fraîches, nous terminons à 13 h 30 », confie un employé en formation. « Nous achetons exclusivement aux pêcheurs de OPBN (Organisation des pêcheurs de Basse-Normandie), reprend Didier Lequertier. Nous espérons décortiquer environ 3 tonnes de coquilles par jour. À l'issue de la formation, nous signerons un contrat de 6 mois à chacun des employés. » Du boulot assuré pour les prochaines semaines. À moins que « l'incertitude » de certains pêcheurs se confirme. C'est en tous les cas le mot que l'on entend chez les professionnels quant à la quantité suffisante de coquilles dans les semaines à venir.

Normandie

2,05 EUR

C'est le prix de vente au kilo de la coquille Saint-Jacques pratiqué hier sous la criée, à Port-en-Bessin. Sur le marché local, la coquille se vendait 3 EUR le kilo. Il fallait compter 22 EUR le kilo de noix, une fois les coquilles décortiquées.

Calvados

La saint-jacques est petite et charnue

Lundi, les premières coquilles ont été débarquées à Port-en-Bessin. Les bateaux ont ramené 20 tonnes sous la criée.

« Elles sont de petite taille mais très charnues! » C'est le constat de la quasi-totalité des pêcheurs qui ont débarqué à Port-en-Bessin, lundi. Dès 14 h, le va-et-vient incessant des bateaux dans le port a fait se presser la foule sur les quais. « C'est impressionnant et ça va durer plusieurs semaines comme ça », complète Henri, un habitué retraité qui ne manquerait ce jour pour rien au monde. Les bateaux viennent de Cherbourg, Granville, Fécamp et de bien d'autres horizons. « En tout, nous avons environ 20 tonnes de coquilles sous la criée. » annonce Dominique Lamort de Normandie Fraîcheur Mer. Certains bateaux

sont repartis tôt et vont sans doute rentrer avant le début de la vente demain à 5 h 30. » Déjà les premières craintes se font ressentir. « À la fin de la semaine, nous aurons du mal à faire nos quotas, regrette Philippe Milliner, patron du *Vilou*. Les coquilles sont trop petites au large. Nous devons en rejeter pas mal. C'est du boulot en plus et du rendement en moins. » Pour connaître le prix de cette nouvelle coquille Saint-Jacques, il faudra attendre la première vente, ce mardi matin, sous la criée.

Telle la Vénus de Botticelli, ode à la pureté absolue, naissant du sein d'une coquille Saint-Jacques, le divin fruit de mer sait offrir sa beauté, sa saveur et son histoire au passant qui s'en soucie.

Dès l'Antiquité, la coquille Saint-Jacques est placée sous l'invocation de Vénus et protégée des sortilèges.

Car la coquille Saint-Jacques, la "vraie", celle que l'on nomme *Pecten maximus*, (à ne pas confondre avec ses cousins plus ou moins éloignés) porte la trace d'une longue histoire qui démarre il y a plus de 150 millions d'années. Elle accompagne les pèlerins, et finit aujourd'hui entre les mains des meilleurs Chefs de cuisine.

Pecten Maximus du blason à la toque...

ont collaboré à ce dossier :

Solene Mallet, Rédactrice,

Mamadou Lamtou Toure, Académie internationale d'héraldique,
Dimitri Rogoff, Président du conseil d'administration de Normandie Fraicheur Mer,
Patron pêcheur Armement "Sauvage" (Port-en-Bessin),

Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraicheur Mer Port-en-Bessin,

Dominique Lamort, Qualititen de Normandie Fraicheur Mer,

Joëlle Espinet, Paléontologue,

Grzegorz Jakubowski, Peintures blasons,

Jeannine Bavay,

Pecten maximus, une véritable normande vieille de 150 millions d'années !

S'il existe un grand nombre de variétés de coquilles Saint-Jacques sur tout le globe, les ancêtres de cette "reine des mers" s'inscrivaient déjà dans le patrimoine normand il y a plus de 150 millions d'années, comme en attestent les nombreux fossiles que l'on peut encore trouver aujourd'hui en se promenant à marée basse sur la côte fleurie.

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus* de son nom latin) se retrouve en effet dans les couches des terrains jurassiques et crétacées qui constituent la plus grande partie des falaises des Vaches Noires, celles qui s'étendent en bordure de mer entre Villers-sur-mer et Houlgate, et qui constituent un site géologique et paléontologique exceptionnel, et un gisement fossilifère d'une grande richesse. Le paléospace de Villers-sur-mer possède quelques exemplaires de ces fossiles.

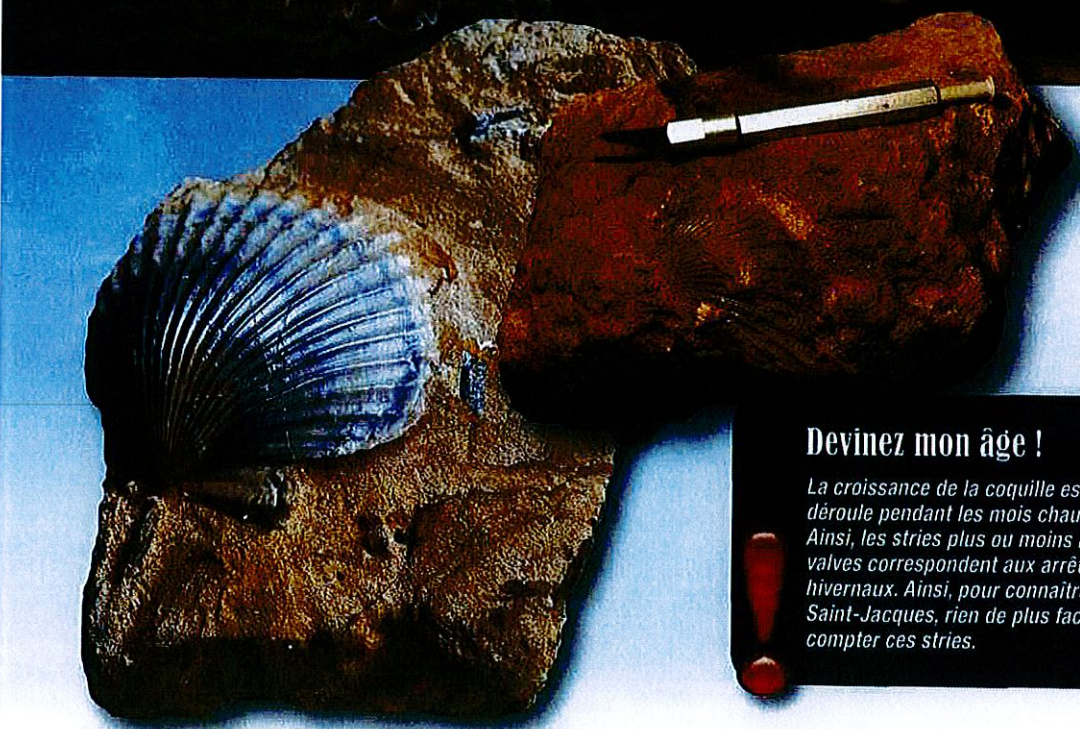
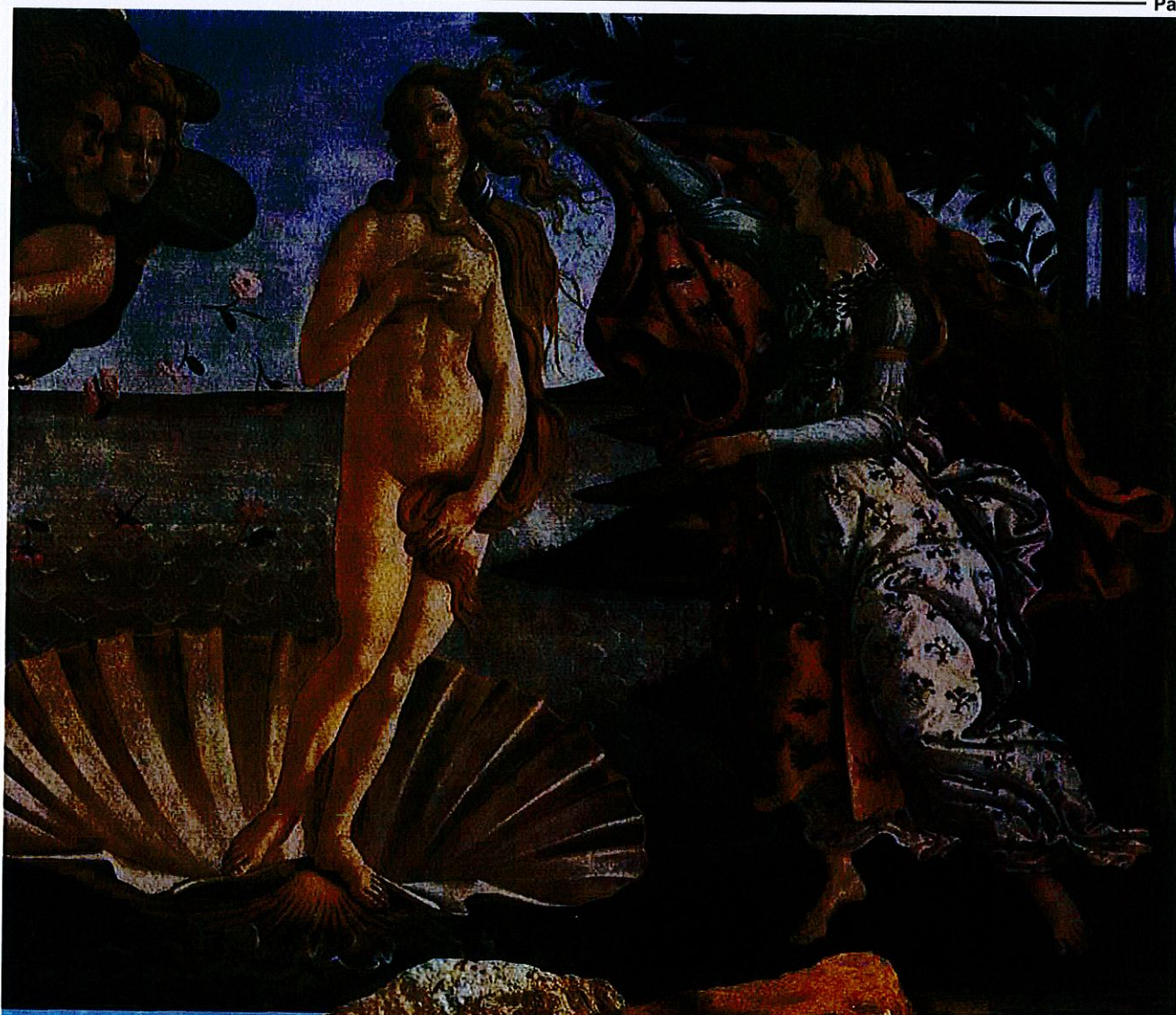
Tout un symbole !

Les coquilles Saint-Jacques se rencontrent dans de nombreuses églises normandes : en calcaire, en plâtre, dorées ou non, elles figurent sur les

statues de Saint-Jacques le Majeur, dont elles sont le principal attribut. En effet, le culte de Saint-Jacques s'est enraciné en Normandie bien qu'il se soit répandu tardivement en Occident.



Photo : Normandie Fraicheur Mer



Devinez mon âge !

La croissance de la coquille est irrégulière : elle se déroule pendant les mois chauds et stoppe en hiver. Ainsi, les stries plus ou moins marquées sur les 2 valves correspondent aux arrêtes de croissance hivernaux. Ainsi, pour connaître l'âge d'une coquille Saint-Jacques, rien de plus facile : il suffit de compter ces stries.



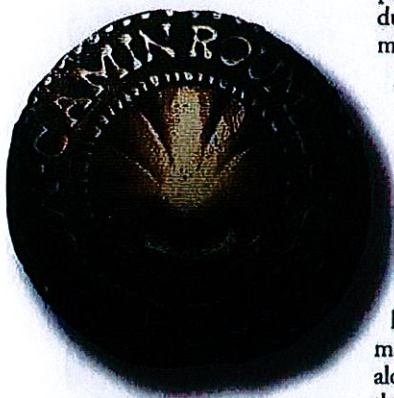
**L'emblème sacré
d'un pèlerinage**

La première mention d'un pèlerinage à Compostelle date du XII^e siècle. La coquille témoigne de la condition du pèlerin. Si de nombreux miracles sont attribués à Saint-Jacques, voici l'une des versions de la légende qui accompagne la coquille Saint-Jacques et les pèlerins (les Jacquets) : "Un chevalier qui cherchait un gué faillit se noyer lors de la traversée d'un estuaire à marée montante. Il invoqua alors Saint-Jacques qui envoya des milliers de coquilles sous

les pieds de son cheval, lui permettant ainsi de traverser et d'échapper à une mort certaine". La coquille de "Saint-Jacques" devint alors le symbole du pèlerin qui le cousait sur ses vêtements. Cette coquille opérait une protection divine pour celui qui la portait et constituait la preuve de son pèlerinage. On peut lire en effet, dans le Veneranda dies, sermon du Codex Calixtinus : "Les pèlerins les fixent au retour du tombeau de saint Jacques à leurs capes en l'honneur de l'apôtre comme en

Etymologiquement, la « coquille » est un croisement du grec "konkhulion" et du latin "coccum" qui donnent coquillage "conchylium" (conchyliculture).

son souvenir et les rapportent avec grande joie chez eux en signe de leur long périple... Les valves qui sont disposées à la façon des doigts désignent les bonnes oeuvres dans lesquelles celui qui les porte doit persévérer. Et les bonnes oeuvres sont joliment désignées par les doigts, parce que c'est par eux que nous opérons lorsque nous faisons quoi que ce soit. Ainsi, de même que le pèlerin porte la coquille tant qu'il est sur le chemin de l'apôtre, de même il doit se soumettre aux commandements du Seigneur". (*Traduction de Bernard Gicquel*) De retour chez eux, les pèlerins conservent pieusement les coquilles afin de les fixer au lit, à la porte de l'étable, sur une ruche ou un abreuvoir afin d'éloigner les adventices, les rongeurs et la vermine. Jusqu'à un passé récent, une coutume populaire voulait que l'on ne jetât pas aux déchets une coquille vide après consommation mais qu'on la réutilisât comme vaisselle à entremets ; ce lointain souvenir des pouvoirs magiques et prophylactiques de la coquille persiste dans certains foyers.



La coquille dans l'Histoire

Le Saint-Empire romain germanique en connaît la signification sacrée, puisqu'en 1377, l'empereur Charles IV est reçu à Paris et se voit remettre des coquilles parce que sa visite est considérée en droit canonique comme un pèlerinage. Le 1^{er} août 1469, Louis XI tient le premier chapitre de l'Ordre équestre de Saint-Michel, faisant orner le collier de coquilles d'or ; l'ordre fondé à Amboise reçoit comme église capitulaire l'abbaye du Mont-Saint-Michel. Ultérieurement, en 1551, Henri II fait transférer le chapitre dans la sainte chapelle du château de Vincennes, donnant à la coquille une place privilégiée au côté du chêne de la justice de Saint-Louis, représentation terrestre de l'axe polaire et hyperboréen. Saint-Louis donne aussi son nom à l'ancienne capitale près de l'embouchure du fleuve Sénégal.

■ Louis XI préside le chapitre de Saint-Michel (enluminure de Jean Fouquet - 1470).



Saint-Jacques, Compostelle et la Galice

Au VII^e siècle, un texte attribué à Isidore de Séville désigne l'apôtre Jacques le Majeur, fils de Zébédée, comme celui qui tenta l'évangélisation de l'Espagne, et qui fut décapité à son retour en Judée, en 44 après J.C.

Selon la légende, deux disciples, guidés par une étoile, mirent alors son corps dans une barque et transfèrent sa dépouille en Galice, à l'extrémité occidentale de l'Espagne, où ils l'ensevelirent. En 830, un ermite nommé Pelayo découvre un sarcophage en pierre contenant des reliques attribuées à Saint Jacques par l'Eglise. C'est en ce lieu que s'élèvera la cathédrale de Saint-Jacques de Compostelle (Campo Stella, "le champ de l'étoile" d'après l'étymologie populaire) qui, avec Jérusalem et Rome, devient à partir du XI^e siècle l'un des trois grands lieux de pèlerinages du Moyen Âge. A ces trois lieux s'ajoute le Mont Saint-Michel, car les pèlerins accomplissaient souvent les deux pèlerinages à la suite : c'est en effet au Mont Saint-Michel qu'aurait commencé l'usage de ramasser ces coquilles, les pèlerins continuant ensuite sur Compostelle.

L'héraldique

Amour, pureté (car elle vit dans l'eau où le lys plonge ses racines), protection divine, sexualité, fécondité, vertus curatives... Autant de vertus et de symboles qui lui sont attachées, et qui expliquent pourquoi la coquille est souvent choisie comme emblème, ou comme meuble (le meuble est le nom que la tradition héraldique donne à un objet représenté dans un écu) dans de nombreux blasons et autres armoiries jusqu'à nos jours. Dans l'art héraldique, l'usage de la coquille Saint-Jacques est en effet fréquent. Elle orne les écus des familles ayant participé au pèlerinage, mais aussi ceux des lignées placées sous la protection de l'apôtre, voire de celles qui, pour des raisons propres, décident de représenter l'eau par ce meu-

ble. (Chaque écu étant un paradigme, une vision du monde, les quatre éléments y sont représentés, soit par une partition, soit par un émail ou un métal, soit par un meuble.) Dans la hiérarchie des meubles, la coquille appartient toujours aux meubles mineurs, et se trouve représentée dans l'écu soit seule dans une partition, soit en plusieurs exemplaires par nombres impairs brochant (c'est à dire passant sur un autre meuble) un meuble majeur. D'autre part, la croix de Santiago est souvent représentée brochant sur la coquille, la pointe en bas, alors que l'épée est toujours disposée vers le haut en héraldique. Car la coquille est, quant à elle, toujours dessinée avec la charnière vers le haut.

En Espagne, le prénom féminin très répandu de "Conception" est souvent remplacé par son diminutif "Concha" (coquille), ou plus souvent "Conchita" (petite coquille).

La coquille dans l'Histoire

Lors des crises religieuses de la Renaissance, l'emblème devient un auxiliaire symbolique de la Contre Réforme... Érasme, dans *Les Colloques*, dit : "Comme tu as un aspect étrange, couvert de coquilles imbriquées, tout garni d'images d'étain et de plomb, paré de colliers de paille. À tes doigts pendillent un rosaire auquel est accroché une série de serpents : je suis allé chez Saint-Jacques de Compostelle". Associé au rosaire, la coquille contribue à la prière fondée afin que tout catholique, y compris ceux qui ne sont pas en état physique de se battre, participe à la victoire navale de Lépante en 1571.



Coquille et blasons en Normandie

1 • Blason de Beuvillers

De gueules au chevron renversé de sinople soutenu d'azur, déporté vers senestre, accompagné en chef d'un massacre de bœuf d'argent soutenu d'une coquille du même et en pointe à dextre d'une porte couverte en croupe, flanquée de deux échauguettes aussi couvertes, le tout de sable mouvant de la pointe.

2 • Blason de Bretteville-sur-Odon

De gueules au pont d'une arche de sable mouvant des flancs, soutenu de trois coquilles d'argent ordonnées 2 et 1, à l'épée basse à dextre et à l'épi de blé à senestre, les deux d'or, posés en pal et brochant sur le tout.

3 • Blason de Cagny

De sinople aux cinq bâtons d'argent resserrés en barre ; à la tête de chien du même languée de gueules brochant en partie sur une coquille aussi d'argent, toutes deux rangées en bande et brochant sur le tout.

4 • Blason de Cairon

De gueules à trois coquilles d'or.

5 • Blason de Courseulles-sur-Mer

D'or au chevron de sable chargé de trois coquilles à plomb d'argent, au chef parti d'azur et de gueules chargé d'une étoile aussi d'argent brochant sur la partition.

6 • Blason de Grandcamp-Maisy

D'azur au trois-mâts, habillé du même, mâté et équipé de sable, accompagné en chef d'une moule posée en fasce, adextrée d'une gerbe et senestrée d'un pot à lait, et en pointe d'une coquille, le tout d'or.

7 • Blason de Houlgate

De gueules à la barre d'or chargée de trois coquilles de sable, accompagnée de deux léopards aussi d'or.

8 • Blason de Langrune-sur-Mer

D'azur aux trois coquilles d'argent, à la bordure cousue de gueules chargée de neuf besants aussi d'argent.

9 • Blason de Luc-sur-Mer

Taillé : au premier de gueules aux deux lions léopardés d'or passant l'un sur l'autre, soutenus et adextrés d'une lettre L capitale du même, au second d'azur au drakkar d'argent accompagné d'une coquille du même en pointe.

10 • Blason d'Ouilly-le-Vicomte

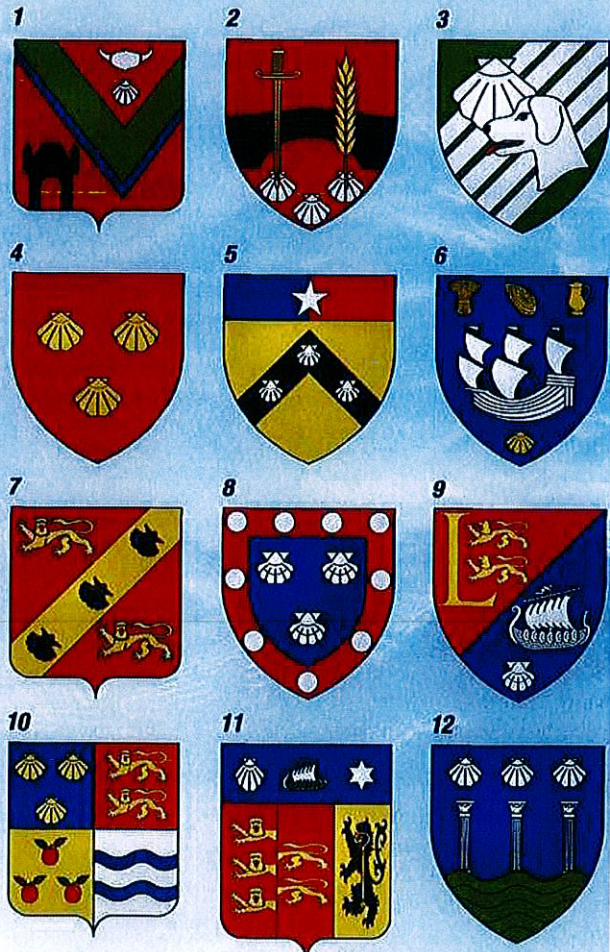
Ecartelé au 1) d'azur aux trois coquilles d'or, au 2) de gueules aux deux léopards d'or armés et lampassés d'azur l'un sur l'autre, au 3) d'or aux trois pommes mal ordonnées de gueules tigées et feuillées de deux pièces de sinople, au quatrième d'argent aux deux burèles ondées d'azur.

11 • Blason de Ouistreham

Tiercé en pal : au premier de gueules aux trois demi-léopards d'or passant l'un sur l'autre et mouvant du flanc senestre, au deuxième de gueules aux deux demi-léopards d'or passant l'un sur l'autre et mouvant du flanc dextre, au troisième d'or au lion de sable chargé d'une crosse du champ ; le tout sommé d'un chef d'azur chargé d'un drakkar adextré d'une coquille et senestré d'une étoile de six rais, le tout d'argent.

12 • Blason de Saint-Aubin-sur-Mer

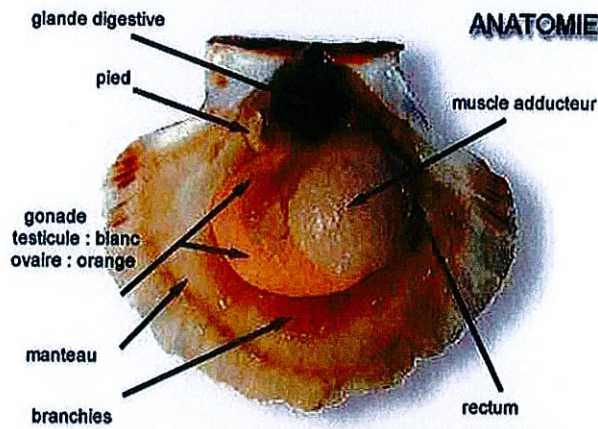
D'azur aux trois colonnes d'argent à chapiteau corinthien surmontées de trois coquilles du même et mouvant d'une mer de sinople.



L'imprimeur et la coquille

En typographie, le mot "coquille" a plusieurs sens. En effet, il peut s'agir autant d'un format de papier (44 x 56 cm) utilisé pour l'impression de têtes de lettres, de factures, etc... que du terme employé depuis 1723 pour désigner une faute typographique correspondant à une erreur portant sur une lettre. Si plusieurs interprétations expliquent le terme utilisé, aucune n'a valeur de certitude. Voici quelques coquilles cocasses, extraites de la littérature :

- Ces excellents produits (il s'agissait d'encre) sortent des urines de M. Lorilleux.
- Les juges, trouvant la faute légère, n'ont condamné le pauvre diable qu'à huit jours d'empoisonnement.
- Amphithéâtre : enceinte circulaire garnie de gredins.
- Une gazette du XVIII^e siècle annonçait : "Le roi Louis XV est depuis huit jours au château de Fontainebleau ; hier, il s'est pendu dans la forêt".



ANATOMIE

Anatomie du Pecten Maximus, un bivalve très recherché !

La coquille Saint-Jacques "Pecten maximus" est un mollusque appartenant à la classe des bivalves, classe comprenant des milliers d'espèces, comme les moules ou les huîtres. Les bivalves sont reconnaissables à leur constitution en deux parties distinctes et rattachées par un muscle, un ligament situé à la charnière des deux faces (ou valves).

La coquille Pecten se compose d'une valve plane et d'une valve très convexe. L'animal possède en outre deux oreilles égales, retenues par le ligament. Il repose sur sa valve convexe, enfouie dans le fond vaseux. Comme tous ceux de son groupe, la coquille respire à l'aide de branchies. La "Pecten maximus" appartient à la famille des Pectinidés, dont elle est le plus gros représentant sur les côtes normandes. Elle porte de nombreux noms vernaculaires : on l'appelle vanne dans la Hague et à Cherbourg, cilieux dans le Val de Saire ou encore clame à Fermanville, pour ne citer que certaines appellations locales. Planctonophage, elle filtre l'eau de mer pour se nourrir des végétaux (phytoplancton, végétaux microscopiques, dia-

tomées et autres algues) retenus par ses branchies. Elle est, comme tous les Pecten, hermaphrodite. La partie blanche est le côté mâle, la partie rouge-orangée est quant à elle le côté femelle. A maturité sexuelle, la coquille Saint-Jacques mesure de 8 à 25 cm de diamètre selon son origine. Sédentaire, elle vit sur les fonds sablo-vaseux, depuis le niveau des basses-mers jusqu'à la profondeur de 120 m environ. Elle se déplace (et ce, uniquement pour échapper à ses prédateurs) par hydropropulsion: le muscle adducteur (la noix) fait claquer les deux coquilles, et l'eau aspirée à l'intérieur de la coquille est vivement expulsée, ce qui provoque une propulsion de plusieurs mètres. Si, lorsqu'elles sont petites et encore fragiles, les Pecten maximus sont la proie de nombreux animaux marins, tels que crabes et poissons, elles n'ont à l'âge adulte que peu de prédateurs, principalement le poulpe et l'étoile de mer, et en particulier l'étoile de mer rouge (Asteria rubens). Mais la coquille est aussi dotée d'un système olfactif très développé, qui lui permet de détecter ses ennemis.

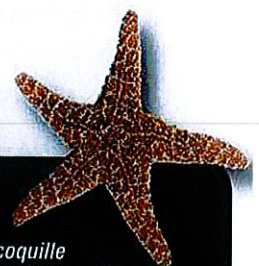
Le pétrole et la coquille

En 1833, Marcus Samuel ouvrit à Londres une boutique de vente de coquillages pour les passionnés d'histoire naturelle, dont l'enseigne était une coquille Saint-Jacques. Parallèlement à cette activité d'import-export de coquillages, Marcus Samuel trouva vite profitable d'étendre ses échanges commerciaux au pétrole et c'est naturellement que la compagnie prit le nom de Shell ("mollusque" en anglais) et qu'elle adopta pour logo l'enseigne de la boutique de Londres. Voici en outre ce qu'on peut lire sur le site de la firme pétrolière Shell à propos de son logo : "Le pétoncle proviendrait des armes de la famille de M. Graham, un associé de Samuel qui devint membre du conseil d'administration de la Shell Transport and Trading Company. La famille Graham aurait adopté la coquille Saint-Jacques comme emblème à la suite d'un pèlerinage à Saint-Jacques-de-Compostelle".



Le saviez-vous ?

L'étoile de mer entre-ouvre la coquille de ses proies à l'aide de ses pieds (ou podias), puis dévagine son estomac à l'intérieur de celle-ci. Elle secrète alors des sucs gastriques qui digèrent la proie encore vivante. Une fois la « digestion » terminée, l'étoile de mer rétracte son estomac, laissant une coquille parfaitement vide.



La grande famille des Pectens...

La famille des pectinidés comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles, dont les plus communes en Europe sont la coquille Saint-Jacques proprement dite (*Pecten maximus*) et le vanneau (*Aequipecten opercularis*). L'espèce morphologiquement la plus proche de *Pecten maximus* est la coquille Saint-Jacques de méditerranée : *Pecten jacobus*, qui ne s'en distingue que par sa taille, inférieure, et par sa valve droite (à côtes convexes, aplaties et anguleuses latéralement). Les autres genres sont les pétoncles (les *Chlamys*, *Placopecten*, *Argopecten*, *Patinopecten*), qui sont les plus courants en Amérique du nord et chez lesquels les deux valves sont bombées. Les pétoncles sont très variés et de toutes tailles : le Pétoncle Géant du Canada *Placopecten magellanicus* peut faire jusqu'à 140 mm de hauteur, d'autres en Australie ne font que 10 mm, *Chlamys coruscans* par exemple.

Alors, seul moyen de s'y retrouver : le nom scientifique de l'espèce et le pays d'origine, qui doivent figurer sur l'étiquette. *Placopecten magellanicus*, *Aequipecten irradians*, *Chlamys islandicus*... derrière ces noms latins se cachent ainsi des produits très différents en nature, en origine et en goût. La coquille Saint-Jacques fait partie de l'histoire normande, et de ses richesses actuelles.



Véritable perle de la façade littorale, elle représente tout un pan de l'économie régionale. Elle a acquis ses lettres de noblesse en obtenant le Label Rouge en 2002, et fait aujourd'hui l'objet d'une attention toute particulière de la part des pêcheurs qui en préservent les gisements.

L'obtention du Label Rouge

En 1996, l'OMC a autorisé l'appellation "Saint-Jacques" pour tous les pectinidés, -le terme de "coquille Saint-Jacques" restant réservé aux *Pecten maximus* fraîches et entières. Cette confusion a servi les intérêts commerciaux des industriels, notamment dans la fabrication des plats cuisinés où bien souvent l'appellation Saint-Jacques figure sur les paquets, alors que ce sont des pétoncles d'importation qui peuvent provenir de n'importe où. C'est suite à cette décision qu'est né, à l'initiative des pêcheurs normands, le groupement Normandie Fraîcheur Mer (NFM), groupement qualité réunissant les marins pêcheurs, criées et mareyeurs

de Basse-Normandie, dans le but de protéger et de mettre en valeur la coquille Saint-Jacques normande. Aujourd'hui, NFM a gagné reconnaissance et galons : en octobre 2002, la coquille Saint-Jacques est devenue le premier produit sauvage non transformé à acquérir le Label

Rouge, signe officiel qui fournit au consommateur l'assurance d'un produit de grande qualité. Depuis, Normandie Fraîcheur Mer veille au cahier des charges rigoureux de la "Label Rouge".

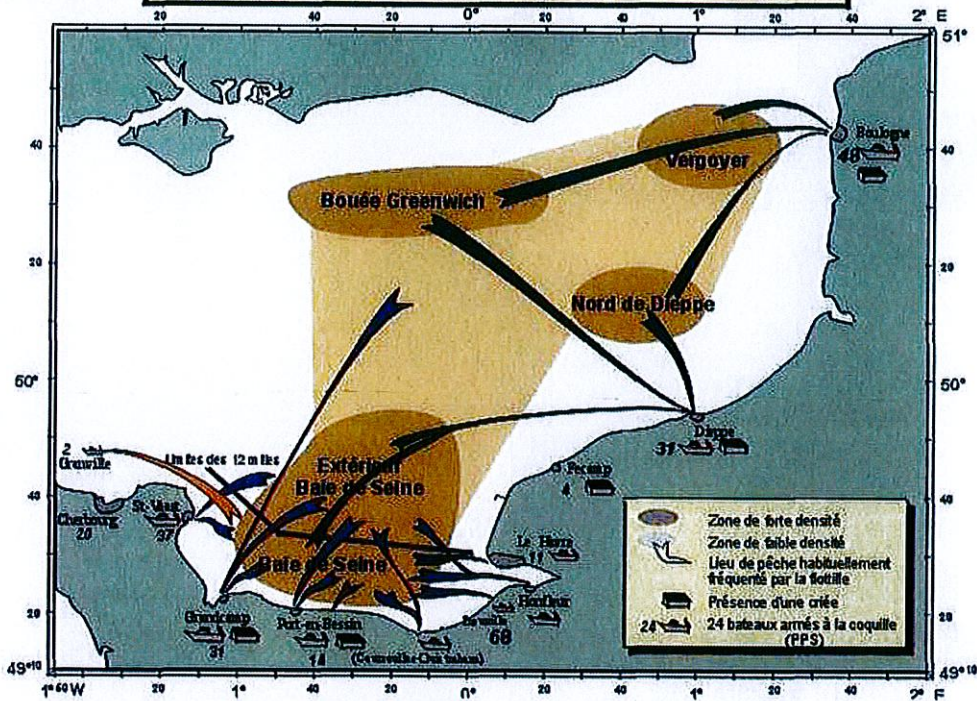
Le Label Rouge fournit au consommateur une quadruple garantie :

Une Ressource parfois redynamisée.

Les larves sont très sensibles aux variations des conditions écologiques (température, agitation de la mer, présence de phytoplancton...).
Les débarquements de coquilles varient donc selon les années en fonction de la reproduction des années antérieures. Ils fluctuent, en Manche Est, entre 3 et 10 000 tonnes. Pour pallier aux problèmes de recrutements et pour éviter une surexploitation, les scientifiques ont mis au point une technique expérimentale d'élevage à mi-chemin entre l'aquaculture classique et la pêche.
La première phase de l'élevage se déroule de façon intensive dans une ferme marine à terre. Elle consiste à préparer les géniteurs pour assurer la production de gamètes. Après quelques semaines passées dans une eau à 15°C, les coquilles sont soumises à un choc thermique (une augmentation de la température de 5°C), ce qui provoque la "ponte". Les larves nageuses sont nourries de phytoplancton pendant 3 semaines, puis elles se métamorphosent en post-larves qui se fixent sur des tamis de toile immergés dans les bassins d'élevage.

lframer
Station de Port-en-Bessin

Stratégie de pêche à la coquille en Manche-est



Normandie
FRAICHEUR Mer
Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs et Mareyeurs de Basse-Normandie

- **Garantie d'origine :** la coquille Saint-Jacques Label Rouge est pêchée principalement dans la Baie de Seine (au large du Calvados et à l'est du Cotentin). Les contraintes en matière de taux de corail impliquent que la période de pêche soit réduite, de fin novembre à mi-avril. Les dates exactes sont déterminées chaque année en fonction de l'évaluation des ressources disponibles et de l'état du marché. Les prélèvements sont limités à 250 kg par marin et par jour.
- **Garantie de qualité :** la coquille est prélevée à maturité (taille ≥ 11 cm qui correspond à un âge minimum de 2 ans), elle est coraillée à plus de 80% (6,5 kg de coquilles doivent représenter 1 kg de noix). Généreuse en "noix", elle est propre, sans parasite, et intègre.
- **Garantie de fraîcheur :** la Label Rouge est une coquille fraîche et bien vivante, déposée à plat pour qu'elle conserve son eau, nécessaire à sa survie.

Le laps de temps entre la pêche et le passage sous criée doit être de 36 h maximum.

• **Garantie de traçabilité :** Seules les coquilles Saint-Jacques commercialisées via une vente en criée peuvent prétendre au label ; grâce aux étiquettes "pêcheur" puis "mareyeur" dotées d'une numérotation unique, qui permettent de connaître notamment le nom du bateau et la date de pêche, et à la tenue d'un registre achat-vente, leur traçabilité est totale du bateau jusqu'au consommateur.

Afin de protéger complètement le consommateur, la coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge ne peut être vendue qu'en "billots", fermés et étiquetés avec le logo Label Rouge bien en vue sur le panier. Le Label Rouge, dont l'obtention est une démarche difficile, n'est jamais acquis définitivement et peut être retiré à tout moment si le produit ne correspond plus au référentiel.

La coquille Saint-Jacques de Normandie adhérente à Aqualabel.

Aqualabel a été créé en décembre 2005 afin de regrouper les produits de la mer et de l'aquaculture détenteurs d'un Label Rouge. Son objectif est de promouvoir lesdits produits et de favoriser la réflexion transversale relative au Label Rouge. Aqualabel siège à la Fédération Nationale des Labels.

Une pêche très réglementée

La coquille Saint-Jacques est sauvage, mais sédentaire : ses lieux d'habitat sont connus et protégés. La pêche à la coquille est sans doute l'une des plus réglementées au monde, et le Label Rouge s'inscrit dans une démarche de développement durable, ce qui permet de préserver la ressource, dont le stock est évalué chaque année par des scientifiques. Seuls les bateaux disposant d'un Permis de Pêche spécial coquille Saint-Jacques (PPS-CSJ), dont le nombre est limité, sont autorisés à pratiquer cette pêche.



Et si vous vous mettiez à l'eau !!!

Les pêcheurs plaisanciers peuvent pratiquer la pêche à la coquille Saint-Jacques, uniquement en apnée. Ils doivent se conformer à la réglementation en vigueur, c'est-à-dire respecter les tailles, les périodes d'ouverture et de fermeture des différents gisements. Ils sont également assujettis à un quota qui est de 5 kg par personne et par jour avec un maximum de 3 plongeurs par navire. Si cette pêche vous tente, renseignez vous auprès des affaires maritimes, la réglementation est susceptible de changement.

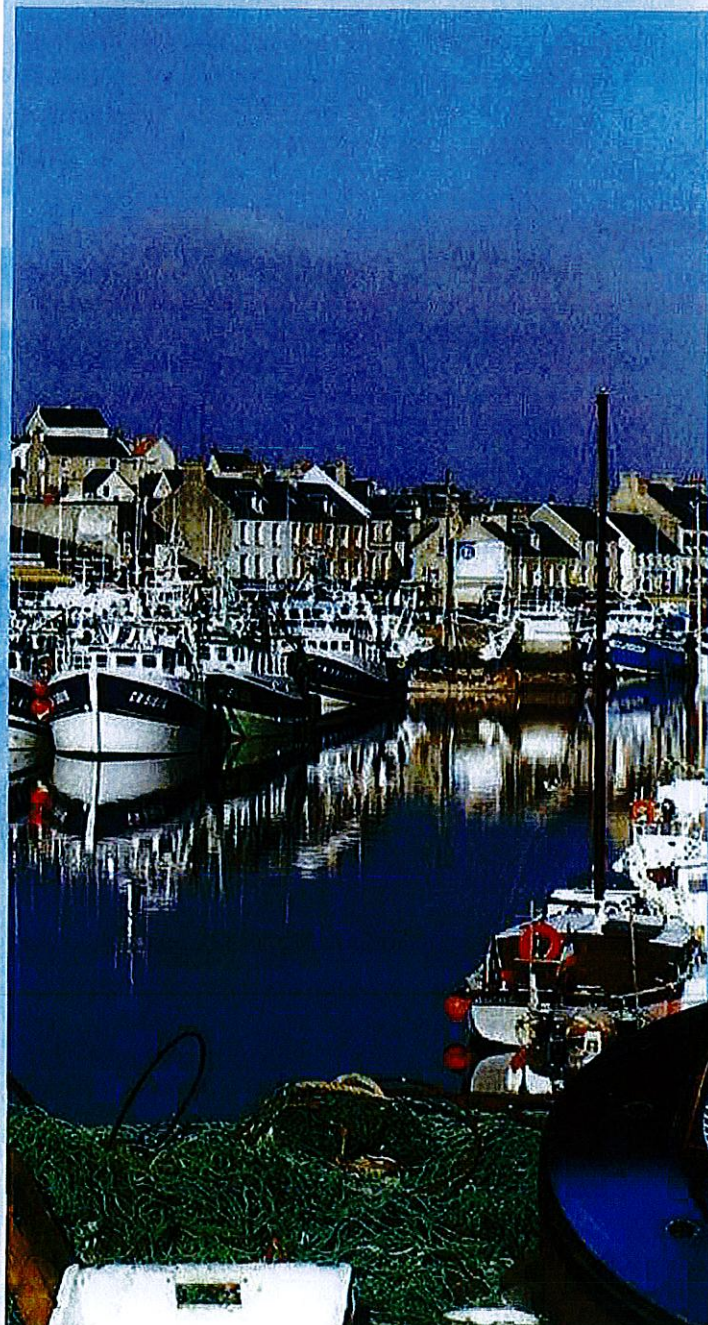
Des zones de pêche qui s'étendent de la Norvège au Nord de l'Espagne

On trouve la coquille Saint-Jacques de l'Atlantique sur une aire qui s'étend du Cap Nord en Norvège à la pointe Finistère en Espagne. Mais elle n'est exploitée commercialement que sur quelques zones où elle est particulièrement abondante.

En France, les zones de grosses productions se situent en Manche Est, Manche Ouest et sur les côtes des Îles britanniques. A elle seule, la Normandie représente de la moitié aux 2/3 des 15.000 tonnes de coquilles Saint-Jacques pêchées en France. Avec un littoral de 470 km de long, la Basse-Normandie bénéficie d'une large façade maritime ouverte sur un vaste territoire de pêche, qui va de Granville à Honfleur en passant par Barfleur, Grandcamp et Port-en-Bessin. La zone de pêche la plus réputée se trouve en baie de Seine au large des côtes du Calvados, en grande partie à l'intérieur de la bande côtière des 12

miles comprise entre Barfleur et le cap de la Hève. C'est une zone classée, donc protégée. En valeur, la coquille Saint-Jacques arrive au premier rang des espèces débarquées en Basse-Normandie.

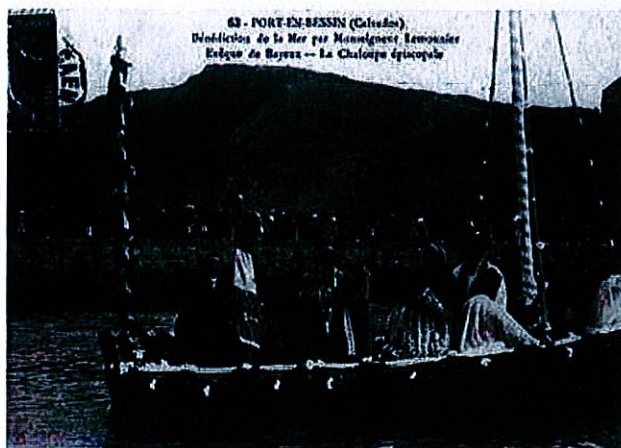
Les principaux gisements français sont situés en Manche Est (baie de Seine, large de Dieppe et bouée de Greenwich) et en baie de Saint-Brieuc. Il existe cependant d'autres gisements de moyenne importance en rade de Brest, dans les Pertuis Charentais, dans le golfe Normano-Breton... Sur l'ensemble des gisements, la densité de coquilles et de l'ordre de 1 individu pour 10 à 25 m² et peut atteindre 1 animal par m² sur les meilleures taches.



Une pêche artisanale

Sur l'ensemble du littoral français, la pêche de la Coquille Saint-Jacques mobilise partiellement un millier de bateaux de pêche côtière, soit environ 4000 marins pêcheurs pour une durée comprise entre quelques journées et cinq mois. En région normande, le propre de cette pêche est d'être artisanale : de petits équipages (de 2 à 6 personnes embarquées), sur de petits bateaux (rarement plus de 16 mètres), pour de courtes marées (généralement moins de 36 heures).

Les coquilles Saint-Jacques se pêchent au moyen de dragues. Souvent appelées "grages" par les marins pêcheurs, elles sont traînées sur le fond de la mer. La drague à coquille Saint-Jacques se compose d'un cadre rectangulaire en fer prolongé par un sac constitué d'anneaux métalliques ou d'alèzes de chalut. Pour déloger les coquilles ensablées, le cadre métallique est équipé d'une lame sur laquelle sont soudés un nombre maximum de 20 dents ou "couteaux". Ces derniers, d'une longueur de 8 à 13 cm, permettent de ratisser le sédiment lorsque la drague est tractée par le bateau.





Carnet de bord

Jeudi 18 décembre 2004, Port en Bessin-Huppain sur le SAUVAGE, patron Dimitri ROGOFF. Mer Belle, vent Ouest-Nord- Ouest 3 Beaufort.

3 h : appareillage du port, route pêche plein Nord direction le gisement "Baie de Seine".

4 h : heure de l'ouverture, les "grages" sont mises à l'eau sur une tâche que le patron connaît bien et espère prolifique.

5 h : remontée du premier trait de la journée, les matelots ramassent, trient, nettoient, lavent et rangent bien à plat le précieux butin. Ils vérifient la taille des coquilles et rejettent systématiquement les sujets trop petits.

Bilan : 3 bons paniers de coquilles, quelques crabes et un joli turbot mais aussi plein de cailloux que l'équipage s'empresse de rejeter à l'eau. Les dragues sont de nouveau au travail pendant une heure, la journée s'annonce fructueuse.

De 5 h 30 à 13 h, la journée se passe au rythme d'un trait à l'heure, les bacs de coquilles s'amoncellent sur le pont du navire, quelques poissons de valeur viennent compléter les captures du jour. Le temps reste correct, pas de problèmes à signaler.

13 h 30 : une forte résistance empêche le bateau d'avancer, les dragues ont du probablement s'engager sur un roc. Le patron débraye, et parvient avec la force du treuil à dégager le matériel, mais deux couteaux sont tordus.

De toute façon, le quota est presque atteint et le vent passé Nord-Ouest 40 Nœuds commence à lever fortement la mer. Le patron décide alors de rentrer. Il faut réparer les avaries pour être prêt demain. Le bateau fait route au port, le roulis n'empêche pas les marins de finir de trier et de nettoyer les coquilles, les poissons et le bateau.

17 h : Le bateau accoste à Port en Bessin sous la criée. Les coquilles sont pesées et étiquetées aux couleurs du Label Rouge. Elles seront mises en vente à la première heure le matin. La pêche a été correcte, le prix de vente en fera une bonne ou une mauvaise marée...

Quelques chiffres...

Les volumes commercialisés s'expriment en "Saint-Jacques", vocable qui regroupe tous les pectinidés. La consommation française "apparente" (production + importations - exportations) est estimée à plus de 115.000 tonnes (équivalent entier), réparties de la manière suivante :

- 10.000 à 12.000 tonnes fraîches et entières de véritables coquilles Saint-Jacques,
- 21.000 tonnes de noix importées, essentiellement des noix congelées de pétoncles, soit l'équivalent de 100.000 tonnes de coquilles entières.

Les principaux fournisseurs du marché français sont le Canada, le Chili, l'Argentine, les Etats-Unis, le Royaume-Uni et le Pérou.



La coquille en cuisine

Les grands chefs sont véritablement toqués de coquilles Saint-Jacques, qui se laissent délicatement cuisiner par leurs mains expertes... Mais à les en croire, elles savent aussi conserver toute leur grande finesse, qu'elles soient cuites simplement avec une noix de beurre, ou encore déclinées en notes safranées.

Quelques conseils :

Pour ouvrir la coquille Saint-Jacques, un couteau pointu à lame souple est très adapté. Valve plate placée sur le dessus, il suffit d'introduire la lame dans l'interstice qui demeure ouvert, à l'arrière de la coquille, sur le côté gauche, près des deux oreillettes. Faire glisser le couteau au plus près de la coquille (plate) pour détacher la noix sans la couper en deux ni en perdre. Une fois la coquille ouverte, enlever l'ensemble de l'animal avec une cuillère à soupe. Détacher délicatement la noix des barbes et de la poche noire. Veiller à ne pas percer la poche noire. Écartier le corail. Réserver les barbes pour un éventuel

bouillon. Toute cette manipulation est des plus aisées et s'exécute en une minute !

Pour la conserver, rien de plus facile. Le "Label Rouge" impose des coquilles non ébréchées, non abimées et disposées à plat. Dans ces conditions, pour les garder fraîches, dans leur coquille, il suffit de les poser sur leur côté bombé et de les disposer dans un endroit frais, entre 5 et 12° (bac à légumes du réfrigérateur). Elles se conserveront vivantes encore deux jours, car les coquilles "Label Rouge" sont sorties de l'eau depuis peu. Si vous les mettez en noix dès que vous les avez achetées, vous pouvez les conserver avec les produits laitiers (0°C à 5°C) encore 3 ou 4 jours, bien recouvertes d'un film transparent. Mais le mieux, c'est encore de les manger fraîches, le plus vite possible ! Et pourquoi pas crues, la noix encore palpitante ; c'est comme cela, selon les pêcheurs, qu'elles sont les meilleures. Si vous souhaitez les congeler, les chefs conseillent de les décoquiller (voir plus haut) et de conserver et laver noix et corail (jet d'eau très doux et froid).

La reine de la cuisine diététique

100 gr de noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge de Normandie fraîche et crue, et avec corail, apportent en moyenne, pendant la saison de pêche : 82 kcal, 380 mg de potassium, de 75 à 80 gr d'eau, 220 mg de phosphore, 15 à 20 gr de protéines, 190 mg de sodium, 1,2 gr de lipides, 176 mg de calcium, environ 1 gr de glucides, 50 mg de magnésium, 0,04 mg de vitamines B1, 1,2 mg de fer, 0,14 mg de vitamines B2, 4,99 mg de vi-

tamines B12 et 1,9 mg de vitamines PP. (Source Nutriqua.com) Le corail n'apporte pas uniquement une valeur "décorative", il apporte également des éléments nutritionnels tels que le calcium, les vitamines E, B2, B5 et B12, le magnésium, le zinc, les oméga 6 et 3. Voici une recette que nous proposons André Plulian, chef de cuisine et Laurent Murger, directeur du restaurant La Belle Époque, du Groupe Lucien Barrière à Deauville.

Des fêtes à la coquille partout en Normandie

- La fête de la coquille Saint-Jacques, le premier week-end de décembre pour fêter l'ouverture à la pêche du gisement de la baie de Seine,

- Fête de la Coquille Saint-Jacques et des produits de la pêche. Port-en-Bessin est le 1^{er} port de pêche artisanal du Calvados et le 1^{er} port de pêche pour la coquille Saint-Jacques : deux jours de fête sous le signe de la tradition maritime (Début novembre),

- La fête de la Coquille à Villers-sur-mer le 3^e week-end d'octobre.



Groupe
Lucien Barrière



- Laurent Murger
Directeur
- André Plulian
Chef de cuisine

Le restaurant *La Belle Époque* à Deauville

vous propose :

Saint-jacques en tatin de cèpes

Ingédients pour 4 personnes :

- 800 gr de gros cèpes
- 400 gr de sucre semoule
- 150 gr de beurre demi-sel
- Feuilletage ou pâte brisée (on trouve dans le commerce de la pâte feuilletée ou brisée toute prête à l'emploi)
- 4 noix de Saint-Jacques
- 60 cl de fond de veau
- 40 cl de pommeau
- 5 cl d'huile d'olive



- Laver et couper les cèpes en gros morceaux, les poêler une première fois pour bien les saisir,
- Faire colorer le sucre avec une pointe d'eau dans une petite casserole,
- Lorsque le caramel blondit, retirer du feu puis y incorporer 100 gr de parcelles de beurre demi-sel,
- Lorsque le beurre est incorporé au caramel, verser ce caramel dans des petits moules anti-adhésifs à tatin,
- Disposer les morceaux de cèpes poêlés sur le caramel avec quelques parcelles de beurre demi-sel restantes et une pointe de sucre,
- Recouvrir le tout avec un disque de pâte feuilletée ou brisée,
- Cuire à 180° environ une quinzaine de minutes,
- Pendant ce temps, faire réduire le pommeau aux trois quarts, puis y ajouter le fond de veau,
- Réduire à nouveau de moitié et garder au chaud,
- Sortir les tatins du four et les laisser reposer 5 minutes avant de les démouler en les retournant,
- Pendant ce temps, saisir les noix de Saint-Jacques avec un trait d'huile d'olive, bien les colorer et assaisonner,
- Disposer la tatin de cèpes au centre d'une assiette, placer autour les noix de Saint-Jacques, finir par un trait de sauce au pommeau.

Produits de la mer

Saint-Jacques : sur le chemin d'une bonne saison

C'est à nouveau la saison de la coquille Saint-Jacques. À l'image de l'ouverture de la chasse, la pêche de ce coquillage fait l'objet d'une réglementation bien précise, et n'est ouverte en France que du 1^{er} octobre au 15 mai, pour laisser aux coquilles le temps de se reproduire.

Alors que peut-on attendre du cru 2011-2012 ? Tout porte à croire que l'année sera bonne en terme de production tout au moins. Depuis plusieurs dizaines d'années, les principaux stocks sont évalués par l'Ifremer, en juillet (baie de Seine) et en septembre (baie de Saint-Brieuc).

Un gisement en bonne santé

Du côté de la baie de Seine, les nouvelles semblent plutôt bonnes. « Depuis cinq ou six ans, on constate que le gisement se porte de mieux en mieux », résume Éric Foucher, responsable du laboratoire Ifremer de ressources halieutiques de Port-en-Bessin. D'une part, les conditions environnementales sont très favorables au développement des coquilles Saint-Jacques, et ce depuis plusieurs campagnes. Les nouvelles générations sont de plus en plus abondantes. D'autre part, les professionnels ont mis en place plusieurs procédures de gestion qui vont dans le bon sens (réduction du nombre de bateaux, restriction de l'accès aux pêcheries, etc.) « Le gisement est en bon état et en bonne santé », constate Éric Foucher. La saison s'annonce bonne, voire très bonne. Il y aura beaucoup de coquilles. Un bémol cependant : l'arrivée de balanes (petits coquillages blancs) sur une bonne partie du gi-



Stéphane Maurice - NFM

sement, déjà constatée depuis deux à trois ans, est en forte augmentation. Certaines coquilles en sont couvertes.

Quant aux gisements de la baie de Saint-Brieuc, si les résultats de l'évaluation ne sont pas encore connus à l'heure où nous écrivons, la situation paraît plutôt saine. « Nous

Points clés

- ◆ La saison de la coquille Saint-Jacques débute sous de bons auspices.
- ◆ Malgré une production soutenue, les prix ne devraient pas baisser.
- ◆ Hypers et supers compétitifs sur les coquilles entières... moins sur les noix.

→ En baie de Seine, le gisement de coquilles Saint-Jacques est en bonne santé... il y aura beaucoup de coquilles.

« connaissons le reliquat de pêche, mais pas encore le recrutement », expliquait début septembre Damien Venzat, secrétaire général de l'organisation de producteurs Cobrenord (22). Par recrutement, il faut comprendre les coquillages de deux ans, dont la biomasse peut varier d'un facteur de 1 à 10 d'une année sur l'autre. « Nous espérons néanmoins une campagne normale de l'ordre de 5 000 t pour la baie de Saint-Brieuc ».

Le prix ne baissera pas

Mais en coquille Saint-Jacques, une bonne année de production ne signifie pas pour autant des prix en

baisse. La dernière saison en donna la démonstration. En baie de Saint-Brieuc, l'organisation Cobrenord a noté une nette augmentation des volumes pêchés à près de 6 000 t, contre 5 200 la campagne précédente. Pourtant, le prix moyen des coquilles entières, non corallées dans cette région, est resté stable. La totalité de la production de la baie de Saint-Brieuc passe sous cneec, à un prix moyen de 2,01 €/kg, très proche du prix de retrait de 2,00 €/kg (prix plancher payé au producteur). La marge est donc quasi nulle au début de la chaîne.

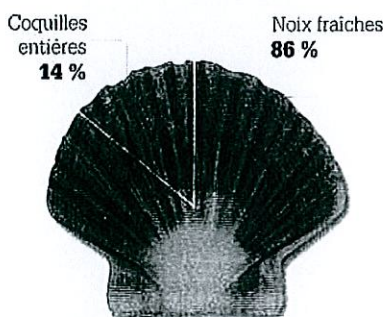
Les coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine, corallées, bénéficient d'un supplément de prix de 70 cts le kg. Bien que les volumes pêchés aient eux aussi connu une hausse sensible lors de la dernière saison,

on a tout de même constaté une légère augmentation du prix, les coquilles entières s'étant négociées en moyenne entre 2,60 € et 2,70 € le kg en cnée « *Les prix se sont maintenus alors que l'offre était plus grande, et nous n'avons pratiquement pas eu de retrait* » confirme Dominique Lamort, qualiticien en charge de la Saint-Jacques auprès de Normandie Fraîcheur Mer

Un Label Rouge convoité

Pour FranceAgnMer, cette conjoncture est à relier à une demande plus forte, un développement de l'activité de décorticage et à une réduction des importations britanniques de noix fraîches. Car bien évidemment, il faut rappeler que les coquilles françaises ne sont pas seules sur le marché. On peut même dire que la balance commerciale n'est pas très favorable. En frais, près de 6 000 tonnes sont importées. Les coquilles françaises subissent de plein fouet

Ventes en GMS 3 800 t et 53 millions d'euros de Saint-Jacques fraîches



En pourcentage du CA
 Source FranceAgnMer, année 2010, hypers et supermarchés

la concurrence des Saint-Jacques britanniques (environ 3 000 t), vendues essentiellement en noix (voir Linéaires septembre 2010). En surgelé, le déficit est encore plus élevé, avec 22 000 t importées. Les noix canadiennes de pétoncle géant *Placopecten magellanicus* conti-

Les Saint-Jacques vendues entières ont plutôt perdu de l'influence l'an dernier en GMS. Les tonnages se sont réduits d'un quart, à seulement 1 600 tonnes en GMS, alors que, sur les marchés et les foires, il s'en écoule 2 600 t. Il faut dire que le prix moyen a gonflé de 11 %, s'établissant à 4,79 € en supers et à 4,31 € en hypers. « *Il est certain que la part des coquilles décortiquées augmente de plus en plus au détriment des Saint-Jacques entières*, témoigne Damien Venzat, secrétaire général de l'association de producteurs Cobrenord (22). *Les nouveaux consommateurs ont plutôt tendance à se tourner vers la noix fraîche ou congelée.* »

Du côté des noix, le prix moyen en GMS s'est au contraire stabilisé à un peu moins de 21 €/kg. Mais il y a un bémol à souligner : marchés et foires sont plus compétitifs en terme de prix moyen. Leurs noix restent en moyenne sous la barre des 20 €/kg.

nent de pousser leurs pions pour bénéficier du Label Rouge. Ce précieux label n'est à l'heure actuelle porté que par environ 200 tonnes de coquilles [Saint-Jacques] de Normandie fraîches (noix et entières). Pour ne pas se laisser distancer par leurs concurrents d'outre-Atlantique, l'or-

ganisme de défense et de gestion Breizh Filière Mer a également déposé un dossier de demande de Label Rouge sur les noix surgelées d'origine Manche Ouest. Le cahier des charges a été soumis à L'Inao. ■

Béatrice Méhats-Démazure



Les fruits de mer : la santé sur un plateau

Même si l'on peut déguster coquillages et crustacés toute l'année, l'automne signe le retour des fruits de mer chez les poissonniers. Cuits ou crus, ils sont bourrés de protéines, minéraux, vitamines et très riches en oméga 3. Alors, pourquoi attendre le réveillon pour les savourer !

Frédérique Lebel

Un plateau de fruits de mer se compose selon les goûts des convives, des arrivages chez le poissonnier, et des spécialités locales. Plus besoin d'attendre les fameux «*mois en R*», il est loin le temps où les charrettes transportaient la pêche de la veille pour alimenter Paris au petit matin... Posés sur

des algues et de la glace, moules, huîtres, crevettes, homard, palourdes, tourteaux, araignées de mer, langoustines, bulots et bigorneaux s'accompagnent de pain de seigle, beurre salé, citron, mayonnaise et vinaigre à l'échalote. Séparément, les fruits de mer se cuisinent très facilement. Seul impératif : leur fraîcheur, synonyme d'excellence.

La forme sous la coquille

«Si l'on devait effectuer une classification des aliments en fonction de leur quantité et de leur bio-disponibilité en vitamines, minéraux et oligo-éléments, les coquillages, particulièrement riches en iode, vitamines D, B9 et B12, cuivre, zinc, fer, sélénium, et notamment les huîtres arriveraient dans le trio de tête (avec les œufs et les produits tripiers)», affirme Jean-Marie Bourre, directeur de recherches INSERM. Et ce n'est pas leur seul avantage. Les coquillages représentent un très faible apport calorique (dans la mesure où on ne les accompagne pas de trop de mayonnaise ou de pain largement beurré). Huîtres et moules sont de véritables mines d'iodo, très riches en protéines et en chrome. Unanimement appréciée, même par ceux qui n'apprécient pas le poisson, dame crevette complète nos stocks en oméga 3. Crabe et araignée de mer, riches en minéraux, sont fort bien pourvus en sélénium (antioxydant), en cuivre et en zinc. À ne surtout pas confondre avec le surimi qui n'est même pas un cousin lointain de ces délicieux crustacés.

Le plateau, idéal pour recevoir sans faire la cuisine !

La formule plateau est tout indiquée pour tous ceux et celles qui n'ont pas envie de passer des heures à cuisiner. Et le côté festif est indéniable. Rien de vous oblige à inclure homard ou langouste si vous ne désirez pas dépenser des fortunes. Cuisinez les différents fruits de mer séparément dans de l'eau très salée (plus du poivre pour les bigorneaux). Bien égoutter dès la fin de cuisson. Enfin, achetez des produits extrêmement frais, et dans un marché en perte de repères, le Label Rouge demeure le seul signe officiel qui garantit une qualité supérieure et qui s'engage en termes de goût.

Chablis et Muscadet pour accompagner les fruits de mer

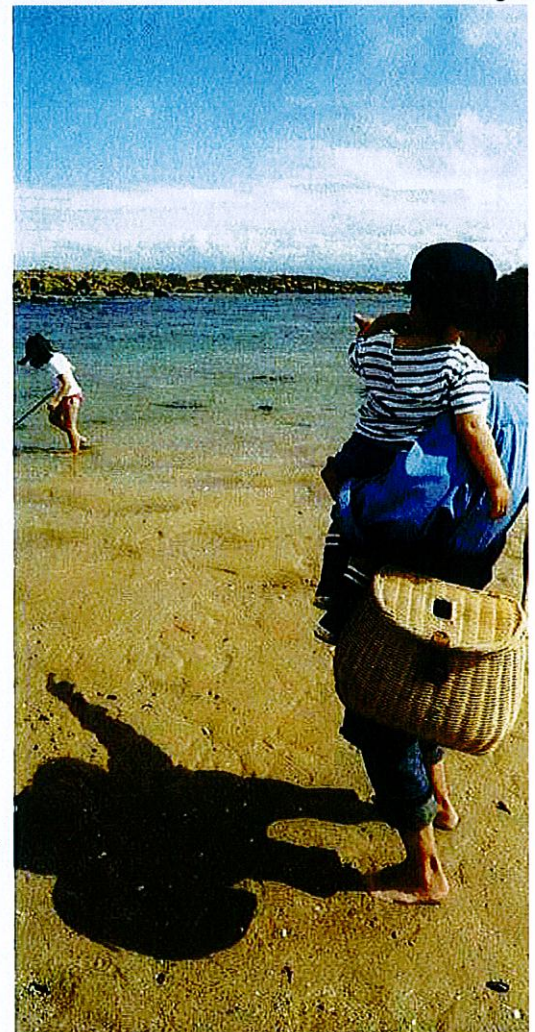
Les plants de Chablis poussent dans des sols argilo-calcaires composés en partie de petites huîtres fossilisées (ostrea virgula) précise Jean-Paul Durup, producteur à Maligny. Quant au Muscadet, c'est un vin fruité et minéral qui est élevé à proximité des lieux de pêche de l'océan, et qui éveille et complète le côté iodé des fruits de mer, explique Pascal Guilbaud, propriétaire depuis plusieurs générations de vignobles en Loire-Atlantique. Le muscadet jeune accompagne bien avec bigorneaux, crevettes, huîtres et coquillages, tandis qu'âge de 4 ou 5 ans, il s'accorde parfaitement avec les coquilles Saint-Jacques. À toujours servir frais.

La coquille Saint-Jacques de Normandie

Certes, elle ne fait pas partie des plateaux de fruits de mer, mais entourée de ses cousins marins chez le poissonnier, elle donne envie d'en cuisiner. Tendre, fondante, légèrement sucrée, la coquille Saint-Jacques à la noix très charnue, et au corail intense fut le premier produit de la mer, sauvage et non transformé à obtenir le Label Rouge. Sauvage, mais sédentaire : ses lieux d'habitat sont, en effet connus et protégés, et la pêche à la coquille est l'une des plus réglementées au monde. Extra fraîche, la coquille Saint-Jacques peut se déguster crue, façon carpaccio, tout juste relevée de quelques gouttes de jus de citron, ou en tartare (marinée dans du jus de citron, de l'huile d'olive et des fines herbes).

La vedette de tous les plateaux : l'huître

On l'aime pour son goût de pleine mer, et elle contient plus de vitamines (toutes vitamines confondues) que le poisson, qui lui-même, en offre davantage que la viande. Pour donner une dernière touche à ce portrait nutritionnel épatant, il faut tordre le cou à deux légendes. D'abord, l'huître n'est pas grasse (elle ne contient que 2 à 3 % de matière grasse). En fait l'adjectif gras correspond à la notion de «charnu». Un parallèle évident avec le vocabulaire de l'oenologie pour qui



Séjour «pêche à pied» dans le Cotentin

Alliant rigueur, méthode et convivialité, la pêche à pied consiste à piétiner le sable à basse mer afin de faire sortir les coquillages et les crustacés. À l'occasion des grandes marées, l'hôtel des Isles à Barneville-Carteret propose un forfait «Pêche à pied». Une idée d'escapade idéale pour retrouver son âme d'enfant «les pieds dans l'eau». Le matériel de pêche est prêté par l'hôtel : seaux, crochets et épuisettes. Seulement une paire de bottes et un bon ciré doivent être apportés. Forfait 3 jours / 2 nuits :

- 2 nuits en demi-pension.

- 1 livre Pêche à pied en Normandie.

- Prêt du matériel de pêche.

Prix pour 2 personnes en octobre, novembre et décembre : 335 €.

«gras» désigne l'onctuosité d'un vin. C'est aussi une référence à la texture laiteuse des huîtres en période de reproduction. Enfin, l'huître n'est pas non plus riche en sel. C'est l'eau de mer qu'elle contient qui est salée, c'est pourquoi il est conseillé de jeter la première, voire la deuxième eau. ■

Les recettes...

Carpaccio de cœur de bœuf aux moules de Bouchot
une recette de Jean-Charles Baron de la maison
Baron-Lefèvre à Nantes

- 🔪 **Ingrédients pour 4 personnes**
- 🔪 2 grosses tomates «Cœur de Bœuf»
- 🔪 2 kg de moules de Bouchot décortiquées
- 🔪 1 bel oignon rouge ciselé
- 🔪 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 🔪 1 cuillère à soupe de persil ciselé fin
- 🔪 1 demi cuillère à soupe de basilic ciselé
- 🔪 1 gousse d'ail nouveau haché finement

Préparation

Ouvrez les moules de Bouchot sur feu vif et laissez-les refroidir. Coupez très finement les tomates en rondelles. Disposez le carpaccio obtenu en fond d'assiette, salez légèrement à la fleur de sel. Mêlez les moules aux herbes et vinaigrez le tout au vinaigre de vin et huile de pépin de raisin. Assaisonnez le tout et disposez sur le carpaccio.



Sashimi de St Jacques

Une recette gastronomique du restaurant «Le Mascaret» à Blainville-sur-Mer

- 🔪 **Ingrédients**
- 🔪 Prévoir 3 St Jacques très fraîches par personne
- 🔪 1 c à café de miso d'orge (en magasin bio)
- 🔪 1 noisette de wasabi
- 🔪 1 c à soupe d'huile de sésame doré grillé
- 🔪 4 c à soupe de soyuo (sauce soja japonaise)
- 🔪 1 zeste de citron vert râpé
- 🔪 Prévoir 2 fleurs d'orchidée ou chrysanthème bio pour la décoration du plat.

Préparation

Nettoyez bien les St Jacques et découpez-les horizontalement en deux. Disposez dans un plat. Posez dessus les fleurs pour décorer. À part, mélangez bien tous les ingrédients de la sauce. Présentez à côté. Les St Jacques se dégustent crues juste en les trempant dans cette sauce. Une délicieuse entrée à proposer avec des toasts grillés.

Langoustines bretonnes et légumes d'automne en bouillon de crustacés
Recette d'Yves Toubanc, chef du Miramar Crouesty

- 🔪 **Ingrédients pour 4 personnes**
- 🔪 20 grosses langoustines bretonnes
- 🔪 2 kg de carcasses de homards et langoustines
- 🔪 1 poireau
- 🔪 1 carotte
- 🔪 1 branche de céleri
- 🔪 1 oignon
- 🔪 1 tomate
- 🔪 Gros Sel, poivre, thym, laurier
- 🔪 1 gousse d'ail
- 🔪 Court bouillon marin (sel marin, algues, aromates.)

Garniture
250 g de crosnes
12 jeunes poireaux
8 carottes fanes
1 boule de céleri
feuilles de sauge

Préparation

Faites un consommé avec les carcasses de homards, langoustines, poireau, carotte, branche de céleri, oignon, tomate, gros sel, grains poivre, thym, laurier et quelques feuilles de sauge puis

mouillez à hauteur d'eau et laissez cuire pendant 1 heure 30 à petit frémissement.

Ensuite, filtrez, vérifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.

Garniture : épluchez, lavez et égouttez l'ensemble des légumes, taillez les légumes en beaux morceaux et cuisez dans une partie du consommé, réservez après cuisson.

Préparation des langoustines : faites cuire les langoustines dans de l'eau et le court bouillon marin, comptez une minute de cuisson après ébullition, puis décortiquez ces dernières en ne gardant que la queue.

Finition et présentation : dressez dans une assiette creuse les légumes et les queues de langoustines, versez le bouillon de crustacés bien chaud, disposez quelques feuilles de sauge.



Dossier / Poissons et crustacés



Festival de Saint-Jacques

La France a suffisamment de côtes pour s'assurer de rassembler par endroits les éléments favorables à l'élevage de la coquille Saint-Jacques, un des plaisirs de la mer les plus appréciés.

Chaque année, le mois d'octobre marque le début officiel de l'ouverture de la pêche, ce qui signifie que l'on trouve facilement des Saint-Jacques fraîches dans nos assiettes. L'essentiel de la production nationale repose sur trois zones, réparties dans la Manche et l'océan Atlantique, même si la Méditerranée également permet son élevage. D'où qu'elle vienne, la coquille Saint-Jacques se cuisine facilement et laisse toujours les papilles pantoises. En outre, avec elle se marient moult saveurs.

Le privilège français de la consommation de coquilles Saint-Jacques est le résultat d'une pêche rigoureusement encadrée. Ce coquillage pauvre en lipides et riche en vitamines fait l'objet d'une exploitation maîtrisée. Outre le surpeuplement de certains gisements et la limitation des volumes pêchés, la protection des fonds marins est assurée avec les réglementations relatives aux dragues. C'est par conséquent un coquillage dont on dispose en grande quantité, alors ne vous cantonnez pas aux grandes occasions, profitez de sa chair fondante durant les 7 mois de pêche qui lui sont accordés.



La coquille Saint-Jacques de Normandie bénéficie du Label Rouge. Celui-ci atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques

De la qualité !

spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. C'est une reconnaissance rare pour un produit frais de la pêche.

Il est question d'un mets subtil qu'il est facile de cuisiner. En elle-même, la coquille Saint-Jacques est un produit de qualité, dont le goût et la texture sont un délice pour les amateurs avisés. Elle s'associe parfaitement avec de nombreux ingrédients, vous permettant de laisser parler votre imagination. Si vous êtes en manque d'inspiration, poêlée, sautée, à la plancha ou en papillote, légèrement relevée, accompagnée de quelques légumes frais, cela suffit pour faire l'unanimité auprès de vos convives.

Axel Abadie

Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes

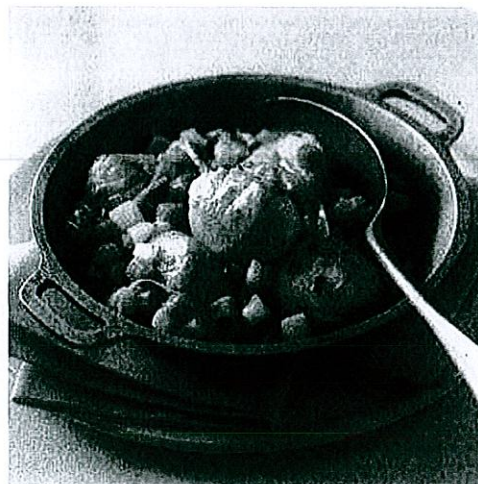
Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn - Cuisson : 4 mn

20 coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
1 c. à café de roux (beurre + farine)
4 c. à soupe de crème fraîche
1/2 verre de vin blanc

1 verre de fumet de poisson
3 jeunes carottes
2 petits navets
1 poireau

- Nettoyez les coquilles Saint-Jacques et réservez les noix. Conservez 4 coquilles. Celles-ci serviront au dressage.
- Coupez les carottes et les navets en petits dés et le poireau en julienne. Cuisez-les à la vapeur.
- Faites bouillir le fumet de poisson et le

vin blanc. Ajoutez le roux. Mettez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les Saint-Jacques dans une poêle avec un peu de beurre.
- Garnissez les coquilles de vos petits légumes et des Saint-Jacques poêlées.
- Nappez de sauce et servez.



Source : OFIMER - Photos : Benoît Calannes

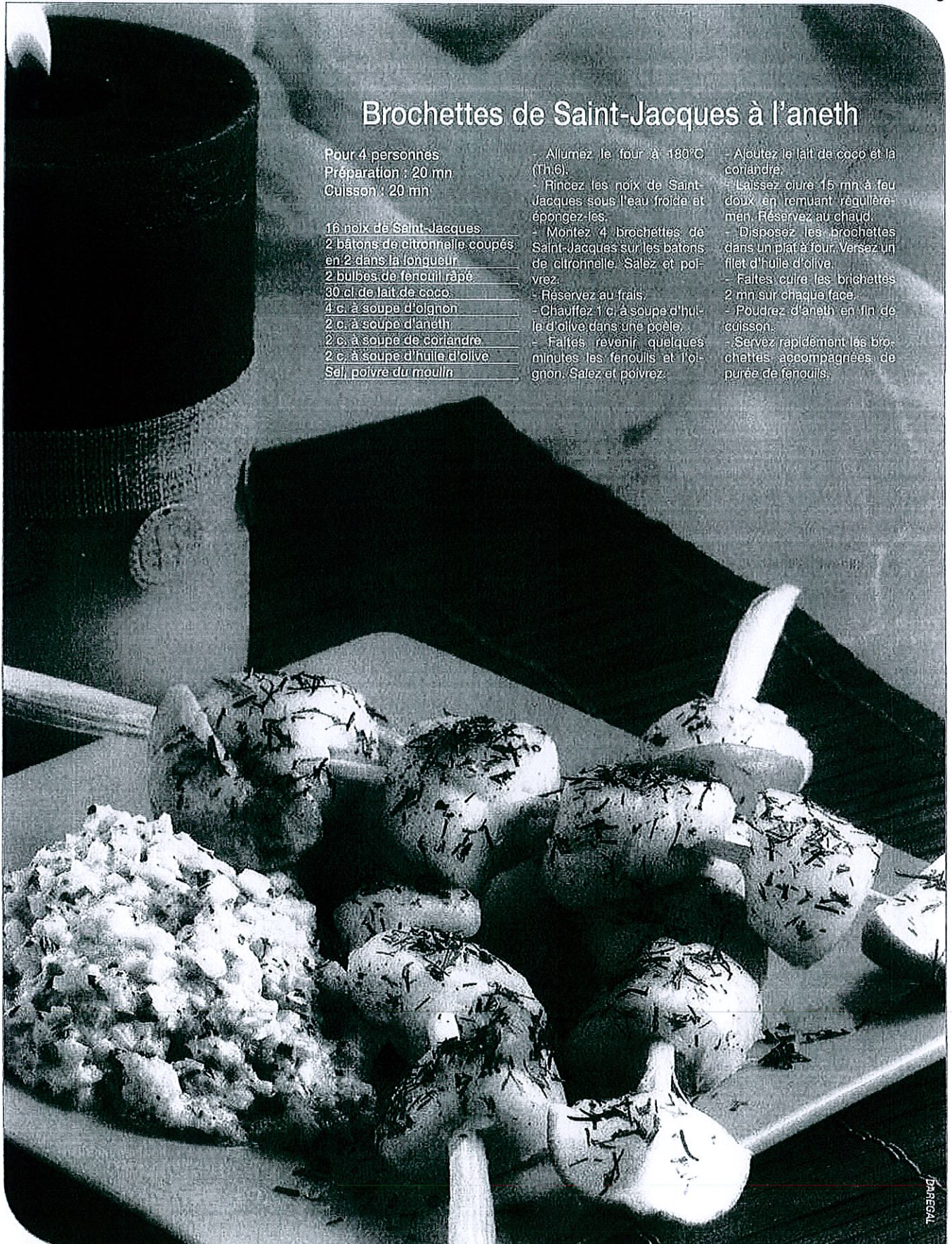
Brochettes de Saint-Jacques à l'aneth

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

16 noix de Saint-Jacques
2 bâtons de citronnelle coupés
en 2 dans la longueur
2 bulbes de fenouil râpé
30 cl de lait de coco
4 c. à soupe d'oignon
2 c. à soupe d'aneth
2 c. à soupe de coriandre
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

- Allumez le four à 180°C (Th.6).
- Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide et épongez-les.
- Montez 4 brochettes de Saint-Jacques sur les bâtons de citronnelle. Salez et poivrez.
- Réservez au frais.
- Chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
- Faites revenir quelques minutes les fenouils et l'oignon. Salez et poivrez.

- Ajoutez le lait de coco et la coriandre.
- Laissez cuire 15 mn à feu doux en remuant régulièrement. Réservez au chaud.
- Disposez les brochettes dans un plat à four. Versez un filet d'huile d'olive.
- Faites cuire les brochettes 2 mn sur chaque face.
- Poudrez d'aneth en fin de cuisson.
- Servez rapidement les brochettes accompagnées de purée de fenouils.





Poêlée de Saint-Jacques aux épices chinoises et tamarin

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn
Cuisson : 5 mn

1 c. à soupe de Cinq Parfums Ducros	12 grosses coquilles Saint-Jacques
1 c. à soupe de pâte de tamarin	1 p. à soupe d'huile
1 c. à soupe d'eau	1 citron découpé en quartier
25 g. de beurre	

- Mélangez les épices Cinq Parfums, la pâte de tamarin et l'eau.
- Placez une face de la noix de Saint-Jacques dans le mélange d'épices.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle bien chaude, placez-y les noix de Saint-Jacques sur la face épicée et faites cuire 1 à 2 mn.
- Retournez-les, ajoutez le beurre et faites cuire encore 2 mn.
- Servez avec une salade verte et les quartiers de citron.

Coquilles Saint-Jacques aux poireaux et betteraves

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 6 mn

12 belles noix de Saint-Jacques
2 poireaux
4 betteraves

Pour la sauce betterave :
Chûtes de betterave cuite
25 cl de vinaigre de framboise
Sel de Guérande, poivre

- Pendez les poireaux en 2 dans le sens de la longueur et émincez-les. Lavez dans un bon volume d'eau, égouttez et faites cuire pendant 3 mn dans une casserole avec un peu d'eau ou au cuseur vapeur. Salez, poivrez.
- Épluchez les betteraves et coupez 12 tranches fines. Découpez des ronds à l'emporte-pièce et gardez les chûtes.
- Mixez les chûtes avec le vinaigre de framboise, salez et poivrez. Passez à la passoire fine et réservez dans

- une casserole.
- Faites chauffer une poêle avec une noix de beurre et colorez les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces pendant 3 mn.
- Sur chaque assiette, disposez un peu de fondue de poireaux, une tranche de betterave et une noix de Saint-Jacques. Reproduisez trois fois. Versez ensuite par petites touches, la sauce que vous aurez préalablement fait tiédir.
- Terminez en saupoudrant de sel de Guérande et d'un tour de moulin à poivre.



Grand Hôtel des Thomas de Saint-Malo

Bonnons de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest et coquilles Saint-Jacques

Pour 10 personnes - Préparation : 1h
Cuisson : 10 mn - Réfrigération : 7h

Pour le foie gras au sel :

1 kg de foie gras de canard cru
1 kg de gros sel de Guérande
Peau de canard de pomme verte :
2 pommes vertes
3 feuilles de gélatine

- Pour le foie gras au sel, séparez les 2 lobes et coupez le gros lobe en 2 parties égales.

- Disposez les 3 morceaux sur un lit de gros sel et recouvrez-le de sel. Laissez ainsi pendant 4h à température, puis rincez à l'eau claire.

- Déveinez le foie gras.

- Pour la gelée de pomme verte, lavez les pommes et coupez-les en morceaux sans ôter ni la peau ni les pépins.

- Passez les morceaux de pomme à la centrifugeuse et mettez la compote obtenue à bouillir.

- Retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatine.

- Laissez refroidir à température ambiante.

- Dans une terrine, alternez une couche de foie gras en tranches de 1/2 cm et la gelée de pomme.

- Placez au réfrigérateur 1h.

- Pour la gelée de pommeau, faites bouillir le pommeau, retirez-le du

Pour la gelée de pommeau :

50 cl de pommeau de Normandie
3 feuilles de gélatine
3 noix de coquilles Saint-Jacques
Huile d'olive
Sel, poivre

feu et incorporez les feuilles de gélatine.

- Laissez refroidir à température ambiante.

- Décoquillez les Saint-Jacques pour ne garder que les noix.

- Lavez ces dernières à l'eau fraîche puis séchez-les sur un papier absorbant.

- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, tranchez la noix en 4 lamelles.

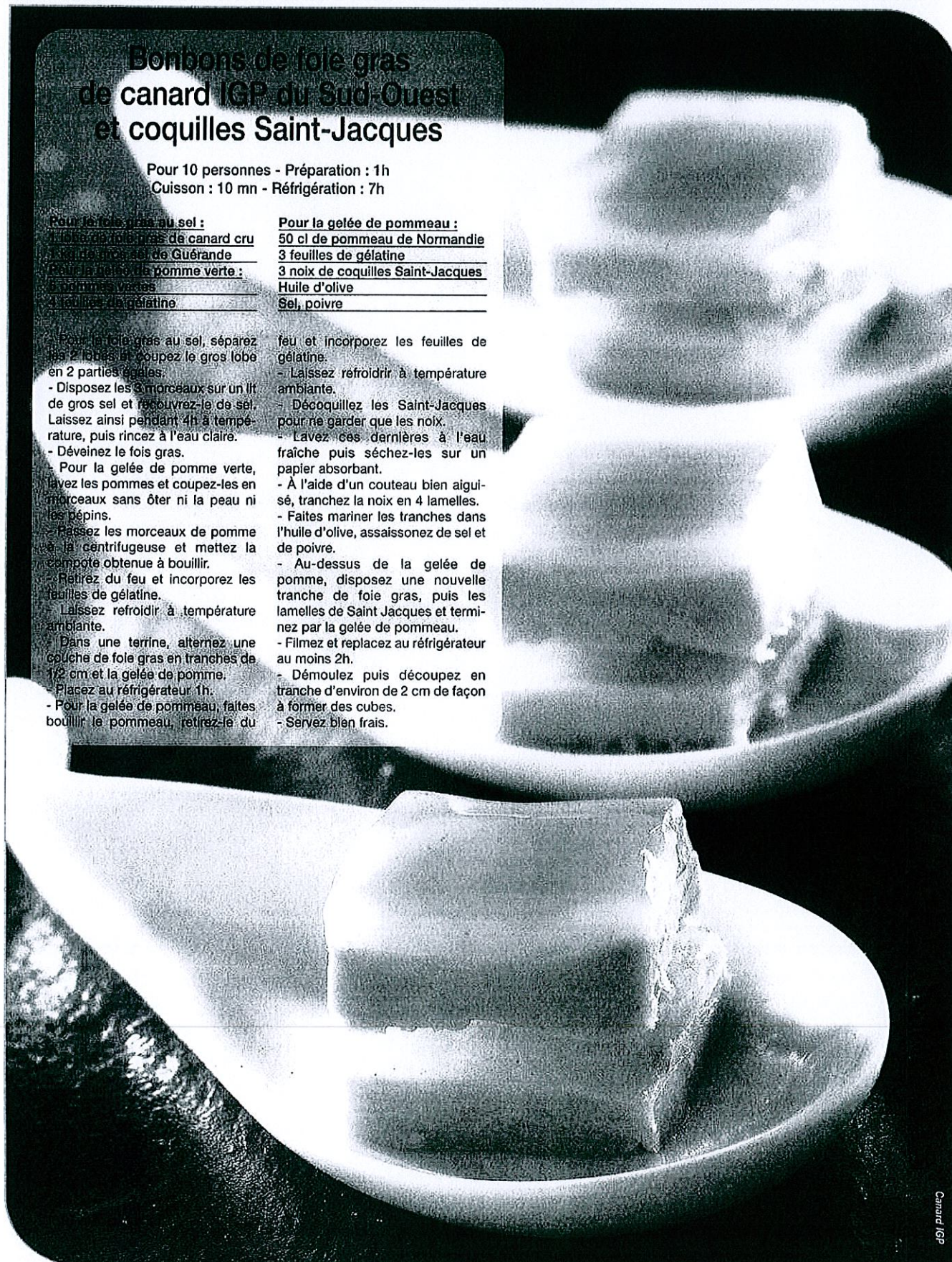
- Faites mariner les tranches dans l'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre.

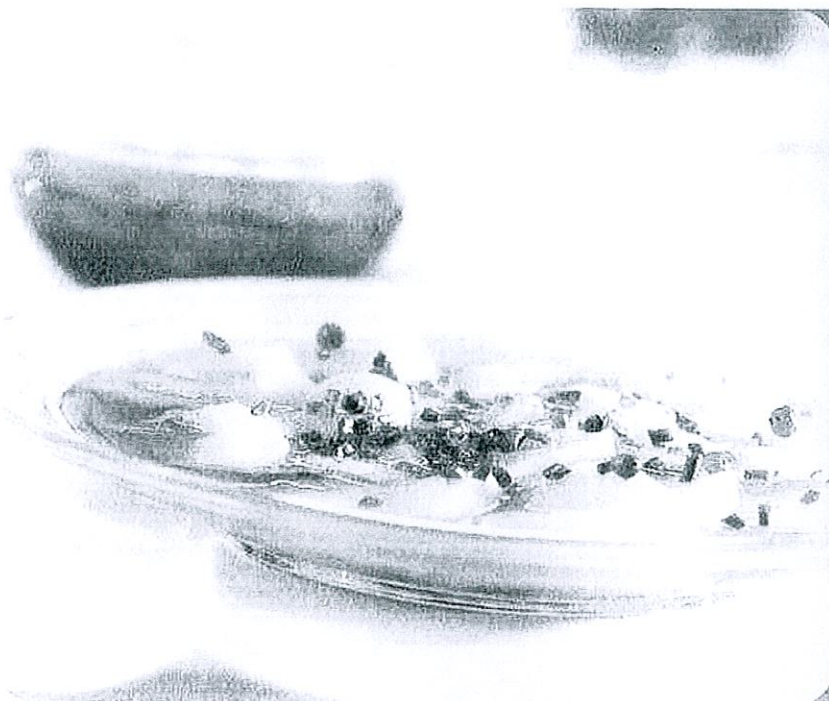
- Au-dessus de la gelée de pomme, disposez une nouvelle tranche de foie gras, puis les lamelles de Saint Jacques et terminez par la gelée de pommeau.

- Filmez et replacez au réfrigérateur au moins 2h.

- Démoulez puis découpez en tranche d'environ de 2 cm de façon à former des cubes.

- Servez bien frais.





Carpaccio de Saint-Jacques et vinaigrette de Cranberry Ocean Spray

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 5 mn

500 g de noix de Saint-Jacques
10 cl de Cranberry Ocean Spray
1 c. à soupe de vinaigre de framboise

3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin
2 c. à soupe de ciboulette ciselée
Quelques baies roses

- Versez le Cranberry Ocean Spray dans une petite casserole et portez à ébullition sur feu moyen. Au bout de 5 mn, le liquide aura réduit de moitié. Versez dans un bol et laissez refroidir.
- Ajoutez le vinaigre et l'huile d'olive au jus refroidi. Salez, poivrez et mélangez.

- Emincez vos noix de Saint-Jacques en fines lamelles et disposez dans un plat. Saupoudrez de ciboulette et de quelques baies roses et arrosez de la vinaigrette de Cranberry Ocean Spray.
- Placez 15 mn au froid avant de déguster.

Noix de Saint-Jacques pannées aux amandes et noisettes

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 4 mn

16 noix de Saint-Jacques
80 g de poudre d'amandes
50 g de poudre de noisettes
2 c. à soupe d'huile d'olive
80 g de beurre
1/2 sel
Sel, poivre

Pour la sauce :
50 g de beurre
1/2 sel
Jus de 1/2 citron jaune
1 c. à soupe d'amandes effilées grillées
1 c. à soupe de noisettes concassées grillées
Poivre du moulin

- Badigeonnez les noix de Saint-Jacques d'huile d'olive, salez et poivrez.
- Roulez les noix de Saint-Jacques dans le mélange de poudre d'amandes et noisettes.
- Poêlez les noix de Saint-Jacques avec 1 c. d'huile d'olive et le beurre, 60 sec de chaque côté.
- Réservez au chaud.
- Faites fondre le beurre pour la sauce et ajoutez le reste des ingrédients (attention, ceci doit être un beurre fondu et non un beurre roux).
- Servez les noix de Saint-Jacques avec cette préparation.



Source : OFMIB - Photos : Benoit Cabanes

POËLÉE DE SAINT-JACQUES ET D'HUÎTRES A LA CRÈME D'ISIGNY SAFRANÉE

L'Auberge Cabourgeaise - Cabourg (14)

Ingédients

- 12 coquilles Saint Jacques de Normandie "Gourmandie"
- 12 huîtres de Normandie "Gourmandie"
- 2 pommes Reine des reinettes
- 2 courgettes
- 2 carottes des sables "Gourmandie"
- 2 endives
- 50 cl de Crème d'Isigny "Gourmandie"
- 10 cl de Calvados Pays d'Auge "Gourmandie"
- 50 g de Beurre d'Isigny "Gourmandie"
- Persil, ciboulette
- 2 g de safran poudre
- Sel, poivre du moulin



Studio Rougèreau

Tailler les carottes et les courgettes en bâtonnets de 4 cm, les cuire croquants dans l'eau salée
Ouvrir les huîtres, les decoquiller et les rincer
Bien nettoyer les coquilles
Decorer les assiettes avec 3 feuilles d'endive
Dans une poêle mettre une noix de beurre et les bâtonnets de légumes
Dans une autre poêle, faire dorer les noix de Saint Jacques au beurre de chaque côté et les

huîtres Les flamber au Calvados
Les retirer dans une assiette, mettre dans la poêle chaude la crème fraîche, verser le safran, une pincée de sel et de poivre du moulin Bien mélanger au fouet, mettre les légumes dans la crème et mélanger
Verser les légumes dans l'assiette, déposer dessus les coquilles et les huîtres, une pincée de persil haché et ciboulette ciselée

– **Bonne dégustation !**

www.emd-net.com

Date : 24/08/11

Saveur d'Automne : la coquille Saint-Jacques Label Rouge à l'honneur dans le Bessin

Saveur d'Automne : la **coquille Saint - Jacques Label Rouge** à l'honneur dans le Bessin
Soumis par RssTourisme

En Basse-Normandie, l'automne annonce le début de la saison de pêche à la coquille Saint-Jacques, Pour son retour sur les quais du Bessin, la coquille Saint-Jacques est célébrée dans deux villes portuaires situées près des plages du Débarquement : Port-en-Bessin et Grandcamp-Maisy.

Pour les gastronomes, ce sont deux rendez-vous à ne surtout pas manquer !

La coquille Saint-Jacques, premier produit de la mer sauvage à décrocher le Label Rouge se pêche artisanalement dans une zone protégée de la Baie de Seine, là où la coquille est reconnue pour être particulièrement corallée et généreuse en noix.

12 et 13 novembre 2011 à Port-en-Bessin Festival Le Goût du Large
Premier port bas-normand en tonnage débarqué de coquille Saint-Jacques, Port-en-Bessin y consacre un week-end chaque année et la met à l'honneur à l'occasion du festival « Le Goût du Large », qui aura lieu les 12 et 13 novembre prochains.

Créé en 2004, l'évènement attire près de 50 000 personnes sur les deux jours et mobilise toute la population portaise : les femmes de pêcheurs préparent des recettes pour faire déguster la coquille et les produits de la pêche aux visiteurs, les ramendeurs font la démonstration de leur métier, les chalutiers se visitent ainsi que le chantier de construction navale. Et cas unique dans l'année, la criée ouvre ses portes aux particuliers pour une vente des coquilles et de la pêche du jour.

Le Goût du Large, c'est aussi un festival de chants marins d'Europe, des quais animés tout le week-end, un menu spécial coquille dans les restaurants du port, la présence de vieux gréements, le tout pour s'immerger dans la tradition maritime de Port-en-Bessin.

Évaluation du site

RSS Tourisme Infos est une plate-forme de diffusion de communiqués de presse et d'annonces sur le thème du tourisme et des loisirs. Le site s'adresse en premier lieu aux professionnels de ces domaines d'activité.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* **1**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Plus d'infos : Centre Culturel Senghor de Port-en Bessin - Tél. 02 31 21 92 33 -
port.en.bessin@wanadoo.fr

3 et 4 décembre 2011 à Grandcamp-Maisy La Coquille Saint-Jacques en fête
Née en 2007 et rapidement plébiscitée par le public (plus de 16 000 visiteurs en 2010), la Fête de la Coquille à Grandcamp-Maisy célèbre le lancement de la campagne de pêche dans le gisement Label Rouge de la Baie de Seine. Les 3 et 4 décembre prochains, les quais seront animés par des démonstrations de ramendage, un concours de cuisine, des concerts de chants marins, des visites de chalutiers et de vieux gréements. La criée accueillera exceptionnellement les visiteurs pour la vente des coquilles et des produits de la pêche. Les chefs des restaurants de Grandcamp-Maisy assureront des démonstrations culinaires et les marins-pêcheurs feront déguster leur fameuse « matelote » de coquilles Saint-Jacques.

Plus d'infos : Office de Tourisme intercommunal - Bureau de Grandcamp-Maisy - Tél. : 02 31 22 62 44 - www.cc-isigny-grandcamp-intercom.fr

Date : 24/08/11

La coquille Saint Jacques Label rouge à l'honneur sur les quais du Bessin

La coquille Saint Jacques Label rouge à l'honneur sur les quais du Bessin

Publié dans Actu Gourmande, les news par Anne

En Basse-Normandie, l'automne annonce le début de la saison de pêche à la coquille Saint-Jacques, premier produit de la mer sauvage à décrocher le Label Rouge. Ce gisement très spécial se pêche artisanalement dans une zone protégée de la Baie de Seine, là où la coquille est reconnue pour être particulièrement coraillée et généreuse en noix. Pour son grand retour sur les quais du Bessin, la coquille Saint-Jacques est célébrée dans deux villes portuaires situées au cœur des plages du Débarquement : Port-en-Bessin et Grandcamp-Maisy. Pour les gastronomes, ce sont deux rendez-vous à ne surtout pas manquer !



Goût du Large - Port en Bessin - Crédits OTI Bayeux

12 et 13 novembre 2011 à Port-en-Bessin – Festival Le Goût du Large

Évaluation du site

Ce blog diffuse principalement des recettes de cuisine assez détaillées et agrémentées de photos.

Cible
Grand Public

Dynamisme* 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Papilles & Pupilles

Premier port bas-normand en tonnage débarqué de coquille Saint-Jacques, Port-en-Bessin y consacre un week-end chaque année et la met à l'honneur à l'occasion du festival « Le Goût du Large », qui aura lieu les 12 et 13 novembre prochains. Créé en 2004, l'évènement attire près de 50 000 personnes sur les deux jours et mobilise toute la population portaise : les femmes de pêcheurs préparent des recettes pour faire déguster la coquille et les produits de la pêche aux visiteurs, les ramendeurs font la démonstration de leur métier, les chalutiers se visitent ainsi que le chantier de construction navale. Et cas unique dans l'année, la criée ouvre ses portes aux particuliers pour une vente des coquilles et de la pêche du jour. Le Goût du Large, c'est aussi un festival de chants marins d'Europe, des quais animés tout le week-end, un menu spécial coquille dans les restaurants du port, la présence de vieux gréements, le tout pour s'immerger dans la tradition maritime de Port-en-Bessin.

-> Plus d'infos : Centre Culturel Senghor de Port-en Bessin – Tél. 02 31 21 92 33 – port.en.bessin@wanadoo.fr



Coquilles St Jacques Port - Crédit photo OTI Bayeux

3 et 4 décembre 2011 à Grandcamp-Maisy : La Coquille Saint-Jacques en fête

Née en 2007 et rapidement plébiscitée par le public (plus de 16 000 visiteurs en 2010), la Fête de la Coquille à Grandcamp-Maisy célèbre le lancement de la campagne de pêche dans le gisement Label Rouge de la Baie de Seine. Les 3 et 4 décembre prochains, les quais seront animés par des démonstrations de ramendage, un concours de cuisine, des concerts de chants marins, des visites de chalutiers et de vieux gréements. La criée accueillera exceptionnellement les visiteurs pour la vente des coquilles et des produits de la pêche. Les chefs des restaurants de Grandcamp-Maisy assureront des démonstrations culinaires et les marins-pêcheurs feront déguster leur fameuse « matelote » de coquilles Saint-Jacques.

-> Plus d'infos : Office de Tourisme intercommunal – Bureau de Grandcamp-Maisy – Tél. : 02 31 22 62 44 – www.cc-isigny-grandcamp-intercom.fr

Les restaurateurs mettent à l'honneur la coquille saint-jacques label rouge



Les restaurateurs mettent à l'honneur la **coquille saint - jacques label rouge** Port-en-Bessin (14) Pour son grand retour à l'automne sur les quais du Bessin, la coquille Saint-Jacques est célébrée dans deux villes portuaires Port-en-Bessin (Festival Le Goût du Large : les 12 et 13 novembre) et Grandcamp-Maisy (La Coquille Saint-Jacques en fête : 3 et 4 décembre). Démonstrations culinaires et menu spécial dans les restaurants seront assurés par les restaurateurs. Les visiteurs, jusqu'à 50.000 personnes lors de la dernière édition à Port-en-Bessin, pourront aussi visiter des chalutiers, la criée et acheter des coquillages.

a Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : **3**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



**20 MEILLEURS
ALIMENTS**

ventre plat

Vous digérez mal, vous êtes souvent constipée, ou vous souffrez d'un côlon irritable. Voici 20 aliments « qui vous veulent du bien ». Privilégiez-les et mettez-les dans votre assiette. Ils vous aideront à bien digérer et à avoir un joli ventre plat. Ils sont mis en scène dans 25 recettes qui vous permettront de concocter au choix, entrées, plats ou desserts.

1-L'aubergine

(recette: aubergines gratinées à l'espagnole, page 32 + kefta sur aubergine sauce yaourt, page 40)

- Son atout santé

Cuite à la vapeur, elle est légère (18 kcal/100 g) et très digeste. Elle contient également une quantité appréciable de fibres : 2,5 g/100 g. Ce sont les pectines qui deviennent moelleuses à la cuisson et qui, ainsi, favorisent, en douceur le bon fonctionnement de l'intestin.

- Bien la choisir

Sa saison s'étale de mi-avril à fin octobre. Qu'elle soit violette comme la berinda, la blak bell, la telar ou blanche comme la dourga, vérifiez qu'elle ait une peau lisse et ferme. Évitez les fruits trop gros qui ont beaucoup de grains et une peau brune, signe qu'elle n'est plus très fraîche.



- Bien la conserver

5 à 7 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

2-Le bœuf (filet)

(recette : poêlée de bœuf et fenouil
au fromage de chèvre, page 46)

- Son atout santé

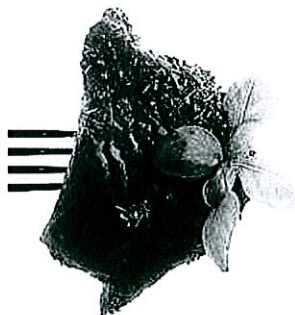
Il est riche en protéines nutritives et ce muscle très tendre et maigre (il contient moins de 6 % de matières grasses) est fondant et digeste. Il apporte aussi une quantité intéressante de fer (environ 3 mg/100 g).

- Bien le choisir

Certaines viandes bénéficient d'un Label Rouge ou d'une IGP. C'est le cas des bœufs charolais, du Bourbonnais, de Chalosse et du Maine.

- Bien le conserver

1 jour ou 2 maximum, au réfrigérateur, entre 2 et 4 °C.



3-Le cabillaud

(recette : dos de cabillaud à la fleur
de sel, page 34)



- Son atout santé

Le cabillaud est un poisson maigre (1 % de lipides) ce qui le rend très digeste pour l'organisme. Il est non seulement riche en protéines, mais aussi en acides gras essentiels oméga 3, aux effets anti-inflammatoires, notamment en cas de pathologies intestinales.

- Bien le choisir

Entier, sa peau doit être brillante et colorée, dans les tons jaunes. En morceaux, le dos est la partie la plus noble et la plus fondante en bouche.

- Bien le conserver

Idéalement, il se consomme le jour de l'achat. Sinon, il se conserve 24 h dans du papier d'aluminium, au réfrigérateur.

4-La carotte

(recette: halwa aux carottes, page 52)

- Son atout santé

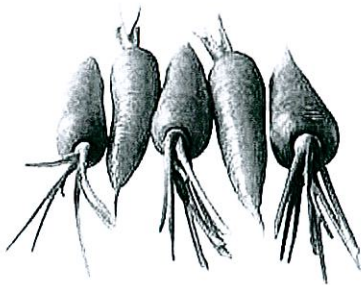
Elle est riche en fibres (3 g/100 g) qui se répartissent en pectines solubles et en cellulose. Cela fait de la carotte un légume bon à la fois en cas de diarrhée, grâce à la pectine qui retient l'eau, et en cas de constipation grâce à la cellulose qui favorise le transit intestinal.

- Bien la choisir

Ferme, de forme régulière et sans tache.

- Bien la conserver

Une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Si vous les achetez en sachet fermé, sortez-les de leur emballage. Vous les conserverez plus longtemps et éviterez qu'elles macèrent.



5-La choucroute

(recette: Drôle de mille-feuille, page 20)



- Son atout santé

En septembre, vous trouvez la choucroute nouvelle, plus douce au goût. Dans tous les cas, la fermentation rend la choucroute digeste notamment en raison de la présence de probiotiques bons pour les intestins. Elle améliore également le transit grâce aux fibres (2,2 g/100 g) et fournit de nombreux minéraux et vitamines.

- Bien la choisir

Préférez-la fraîche et de couleur claire. En boîte, elle est plus acide.

- Bien la conserver

Idéalement, consommez-la dans la journée. Sinon, gardez-la 24 à 48 h maximum au réfrigérateur.

6-Le coing

(recette : compote de coings et cake châtaigne-noisette, page 48)



- Son atout santé

C'est un fruit extrêmement riche en fibres (6 g/100 g). Il s'agit principalement de fibres insolubles (cellulose et lignine) et d'un peu de pectine pour les fibres solubles. Consommé en pâte, en gelée ou en compote, il protège les intestins et a une action antidiarrhéique.

- Bien le choisir

Il doit être jaune et recouvert d'un fin duvet, signe de maturité. Même mûr, il reste très ferme.

- Bien le conserver :

Résistant, vous pouvez le garder plusieurs semaines à l'air ambiant.

7-La courgette

(recette : frittata de courgettes, page 26)

- Son atout santé

Les courgettes jeunes renferment entre 0,6 g et 0,8 g de fibres. Il s'agit surtout de pectines qui se dissolvent dans l'eau, forment un gel et facilitent, en douceur le transit. Attention, les grosses courgettes sont souvent fibreuses et difficiles à digérer.

- Bien la choisir

Préférez les petites, bien fermes et sans tache, à la peau lisse et bien brillante. La diamant est réputée être la meilleure pour sa saveur fine. Réservez la ronde de Nice pour une préparation farcie et choisissez-la jeune, car en vieillissant elle devient amère.

- Bien la conserver

2 à 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.



8-La dinde (escalope ou blanc)

(recette : volaille au chèvre, concassée de tomates au basilic, page 36)



- Son atout santé

C'est une viande maigre (1,5 g de lipides) et peu calorique (114 kcal/100 g). Elle est très digeste et apporte en plus des protéines de qualité et des taux intéressants de phosphore, fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B. Cela en fait un mets très nutritif et antioxydant.

- Bien la choisir

Préférez les escalopes de dinde, à celles de dindon car la chair est plus fraîche. Choisissez-les d'un beau rose pâle et sans nervures sanguines.

- Bien la conserver

2 jours au réfrigérateur.

9-La faisselle

(recette Rians : faisselle à la marocaine, page 22+ flan de faisselle aux herbes, pages 24)

- Son atout santé

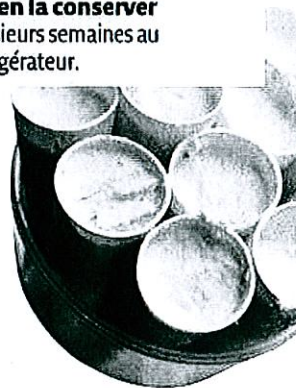
Ce fromage frais est dépourvu de lactose mais il contient des ferments lactiques bon pour la santé intestinale. La faisselle est encore plus facile à digérer quand elle est de chèvre et non de vache.

- Bien la choisir

Il existe des faisselles au lait de vache à la texture ferme, d'autres au lait de chèvre ou de brebis au goût doux. Sans oublier les faisselles à 0 % de matières grasses, idéales dans le cadre d'un régime minceur.

- Bien la conserver

Plusieurs semaines au réfrigérateur.





10 - Le fenouil

(recette : petit épeautre, fenouil et fèves, page 30)

- Son atout santé

Le fenouil est un légume-feuille riche en fibres (3,3 g/100 g) qui combattent efficacement la paresse intestinale et évitent les ballonnements. Sa haute teneur en fibres en fait également un légume rassasiant pour un apport calorique faible (25 kcal/100 g).

- Bien le choisir

Préférez les petits bulbes, plus tendres que les gros. Vérifiez qu'ils sont bien blancs et renflés et exempts de taches brunes, signe de vieillissement. Les feuilles vertes des tiges sont un indice de fraîcheur. Avant de le consommer, retirez les feuilles extérieures du bulbe car leurs fibres sont plus coriaces.

- Bien le conserver

3 à 4 jours dans le réfrigérateur, dans une boîte fermée afin qu'il ne communique pas son parfum d'anis aux autres aliments.

11 - Le lapin

(recette : compote de lapin en gelée d'estragon, page 18 + lapin sauté au bleu de Bresse, page 42)

- Son atout santé

La viande de lapin est maigre, mais riche en protéines de qualité et aussi en acides gras essentiels oméga 3 : 100 g fournissent environ 15 % des apports nutritionnels conseillés. Les oméga 3 ont des propriétés anti-inflammatoires bénéfiques au niveau intestinal.

- Bien le choisir

Le lapin angevin qui bénéficie d'un Label Rouge est le plus savoureux. Dans tous les cas, chez le volailler, choisissez un lapin court et ramassé, au râble et aux cuisses rebondis, au foie pâle et à la chair bien rose.

- Bien le conserver

2 à 3 jours maximum dans la partie la plus froide du réfrigérateur entre 0 et 4 °C.





12-La noix de Saint-Jacques

(recette: pétales de Saint-Jacques sur velouté de potiron), page 28)

- Son atout santé

Pauvre en graisses (moins de 1 % de lipides) et riche en protéines, elle apporte aussi du magnésium (40 mg/100 g), un minéral qui aide à réguler le transit intestinal.

- Bien la choisir

Vous pouvez les acheter en coquilles. Elles sont alors

vivantes, et la seule qui dispose d'un Label Rouge est la coquille Saint-Jacques de **Normandie**. Elles sont vendues aussi décortiquées : attention alors qu'elles ne soient pas trop blanches, signe qu'elles ont été trempées dans l'eau pour les alourdir. Surgelées, il s'agit souvent de pétoncles, moins goûteuses.

- Bien la conserver

3 jours dans leur coquille, dans le bas du réfrigérateur. 2 jours pour les décortiquées.



13-L'œuf

(recette : œufs à la neige aux dragées, page 54)

- Son atout santé

Ses protéines sont d'excellente qualité. Le blanc en contient 70 %, le jaune 30 %. L'œuf apporte aussi de nombreuses vitamines et oligo-éléments comme les vitamines A, B, D, E et K, de l'iode, du sélénium. C'est un bon aliment rassasiant et parfaitement digeste lorsque le blanc est bien cuit et le jaune encore crémeux.

- Bien le choisir

Préférez les œufs extra-frais ou frais et bio (chiffre 0 sur la coquille) ou ceux de poules élevées en plein air (chiffre 1).

- Bien le conserver

Tête en bas, au réfrigérateur, jusqu'à 28 jours après la ponte.

14-La poire

(recette : poires au gingembre et badiane, page 56)

- Son atout santé

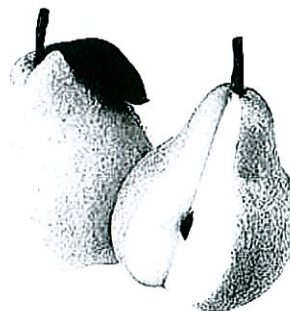
Riche en eau, elle renferme vitamines et minéraux qui aident à l'hydratation de l'organisme. Elle contient aussi des fibres qui se gorgent d'eau et augmentent le volume du bol alimentaire pour accélérer le transit. Préférez les variétés aux fibres douces (conférence, williams...).

- Bien la choisir

Avec une chair légèrement ferme mais sans meurtrissure.

- Bien la conserver

Mûres, gardez-les au réfrigérateur car elles continuent à mûrir, même après avoir été cueillies. Sinon, conservez-les, sans les entasser, à température ambiante, le pédoncule en l'air.





15-La pomme

(recette : tajine de reinettes au miel, page 58)

- Son atout santé

Elle est riche en pectines qui ont un effet bénéfique sur les intestins, tant en cas de diarrhée (mais pensez alors à l'éplucher car la peau est irritante) qu'en cas de constipation.

- Bien la choisir

Préférez celles qui sont fermes, brillantes, sans tache et avec un pédoncule bien vert.

- Bien la conserver

Quelques jours à température ambiante dans un compotier,

ou plusieurs semaines dans un endroit frais et sombre, à plat sur des claies.

16-La prune

(recette : tarte aux quetsches, page 62)

- Son atout santé

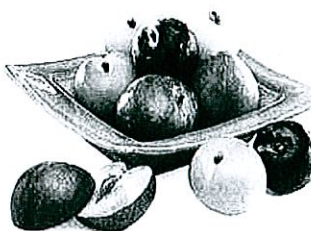
Elle favorise l'élimination rénale, grâce à sa richesse en eau, ainsi qu'un bon transit intestinal, grâce à ses différentes fibres : cellulose, hémicellulose et pectines qui régulent en douceur le transit.

- Bien la choisir

Avec une fine pellicule de pruine, signe de fraîcheur, une peau bien tendue mais sans tache.

- Bien la conserver

2 jours dans un compotier à l'air ambiant, 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.





17-Le pruneau

(recette du bureau interprofessionnel du pruneau : tarte agenaise, page 60)

- Son atout santé

Ses vertus sont nombreuses. C'est un fruit super antioxydant, qui procure aussi de l'énergie au sportif grâce à ses sucres à assimilation lente et rapide, et c'est bien sûr une mine de fibres. Il en contient entre 13 et 16 g/100 g. Elles sont réparties pratiquement à égalité entre fibres solubles et insolubles ce qui fait du pruneau un bon stimulant du fonctionnement intestinal.

- Bien le choisir

D'un beau noir brillant, bien gonflé et légèrement fripé et non poisseux.

- Bien le conserver

Plusieurs semaines dans un bocal fermé et à l'abri de l'humidité.

18-La rhubarbe

(recette : compote de rhubarbe fromagère, page 50 + filet mignon à la rhubarbe, page 38)

- Son atout santé

Seules les tiges sont comestibles. Elles sont constituées à 74 % de fibres. La majeure partie consiste en des fibres insolubles (cellulose et lignine) qui aident à réguler la fonction intestinale. Mais, il y a aussi des fibres solubles qui aident à diminuer le cholestérol.

- Bien la choisir

Les tiges doivent être bien fermes, vertes et cassantes, et lorsque vous appuyez sur les extrémités, un liquide doit couler, signe de fraîcheur.

- Bien la conserver

2 à 3 jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur, en prenant soin de protéger les extrémités d'un linge frais pour éviter qu'elles ne se dessèchent.





19-Le saumon

(recette : pissenlit de saumon, vivacité de speculoos, page 44)

- Son atout santé

Ce poisson gras est une source intéressante d'acides gras essentiels oméga 3. Ces bonnes graisses auraient la capacité de réduire les risques d'inflammation du côlon et permettraient de conserver une bonne santé intestinale.

- Bien le choisir

En provenance de l'Atlantique sa chair est rose pâle tout comme le saumon d'élevage. Venant du Pacifique, il est plus rouge et en général moins gras. Son odeur doit toujours être fraîche. Vous le trouvez entier, en filet, en darne, en tranche.

- Bien le conserver

Comme tous les poissons, il se consomme idéalement le jour de l'achat. Sinon, il se conserve 24 h au réfrigérateur.

20-Le yaourt

(recette : yaourt parfumé au safran, page 66 + yaourt fruité au miel, page 64)

- Son atout santé

Il contient des bactéries vivantes (*lactobacillus bulgaricus*, *streptococcus thermophilus*...) qui stoppent la croissance, dans l'intestin, de micro-organismes nocifs pour le corps. Il se digère mieux que le lait, et évite ainsi, chez les personnes qui ont du mal à digérer le lactose, troubles digestifs et ballonnements.

- Bien le choisir

Au lait écrémé, il contient moins de 1 % de matières grasses, nature au lait demi-écrémé 1 % et au lait entier 3,5 %. Brassé, la coagulation a été suivie d'un brassage pour le fluidifier, velouté, on a ajouté du *streptococcus* filant.

- Bien le conserver

Plusieurs semaines au réfrigérateur.





RÉGIONS GOURMANDES

Fromages divins, fruits de mer,
poissons et viandes d'exception...

La Normandie, on l'appelle la « gourmandie » !

La verte Normandie est un paradis de produits frais. Son terroir, aussi riche côté mer que côté champs, compte des centaines de spécialités.

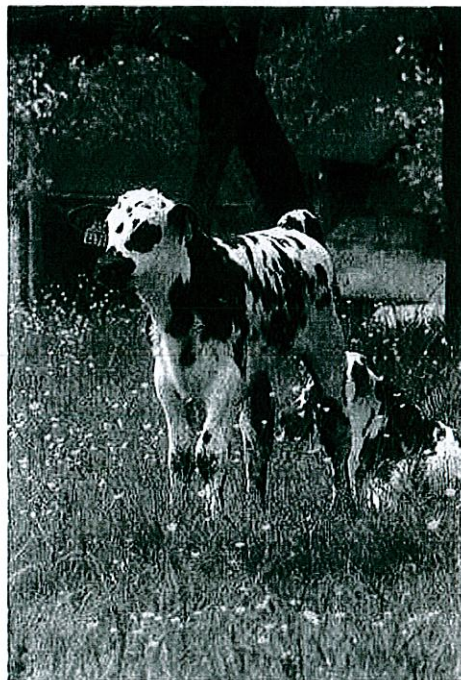
Fort de ses 10 millions de pommiers, la Normandie est la première région cidrière française, avec 60 % de la production nationale de pommes à cidre. Parmi les spécialités à base de pommes fermentées, on connaît certes le cidre, mais le pommeau, apéritif délicieux, et le poiré, ou « champagne normand », ne sont pas pour autant à négliger. Sans oublier le fameux calvados.

Au-delà de la pomme, fruit par excellence de ce territoire, la Normandie entière est, grâce à son climat favorable, une terre de tradition maraîchère. Elle accueille en effet tout ce que le potager offre de meilleur : poireaux, pommes de terre, choux, salades et carottes. Elle est aussi leader dans la production des salades en sachet et à la cinquième place pour celle de pommes de terre (8 % du volume national).

Un agneau à se damner

Le cheptel bovin normand réunit 15 % de la production nationale et les labels abondent pour qualifier une viande reconnue pour sa qualité : AOC, Label rouge ou Certification de conformité produit (CCP).

La vache normande n'est pas noire et blanche mais panachée de blond, de marron fauve et de blanc.

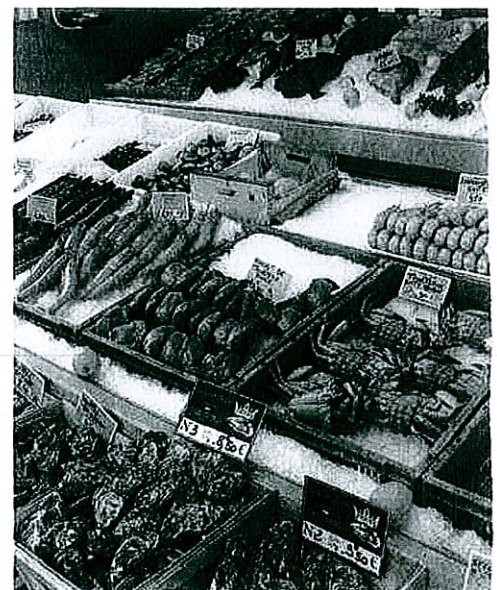


C'est aussi la troisième région d'élevage porcin, d'où le choix innombrable de charcuteries locales : boudins, andouilles, andouillettes et autres saucissons plus délicieux les uns que les autres ; elle produit même un jambon fumé des plus goûteux. Les volailles ne sont pas en reste : poulets, pintades et lapins représentent 5 % de la production nationale ; depuis une quinzaine d'années, on y fabrique même un foie gras de grande qualité. Quant à la viande ovine, elle se distingue grâce au célèbre « agneau de

pré-salé » du Mont-Saint-Michel, renommé dans le monde entier pour sa chair unique, délicatement et naturellement salée grâce à son alimentation dans les prés de la baie.

Le royaume de la coquille

Le long de ses 600 kilomètres de côtes, la Normandie dispose d'une flotte imposante de 750 bateaux de pêche. Chaque année, 80 000 tonnes de crustacés et poissons sont ainsi prélevés dans la Manche. C'est aussi



La pêche normande est riche de ses poissons, coquillages et crustacés. Pas moins de 85 espèces y sont pêchées.



L'œil du chef



ERWAN LOUAISIL, CHEF DE LA FERME SAINT-SIMÉON, RELAIS & CHÂTEAUX ** à Honfleur.**

Le terroir normand m'inspire énormément. J'aime les coquilles Saint-Jacques, qui sont ici exceptionnelles, et les gros turbots de 8 à 10 kg que les coquilliers rapportent de la pêche. Je les prépare en pavé épais avec des asperges et des tomates épicées. J'aime aussi le bar, servi avec un étonnant beurre à l'andouille de Vire. L'un de mes produits fétiches est la crème de la vallée d'Auge, parfaite pour les sauces car elle est de texture épaisse. Cette excellente denrée de l'aison apporte de la rusticité aux mets les plus raffinés et en souligne la finesse.

La Normandie est la plus importante des régions fromagères de France.

la première région de récolte de coquilles Saint-Jacques, estampillées Label rouge. On y élève également 35 000 tonnes d'huîtres, dont celle de Saint-Vaast au goût délicat, et 20 000 tonnes de moules, un tiers de la récolte nationale.

Un lait de rêve

En 2009, les verts pâturages normands nourrissaient quelque 580 000 vaches laitières de bonne race normande, au pelage blanc tacheté de brun, dont 77 % en Basse-Normandie, la Manche restant le premier département français par la taille de son cheptel laitier. Ensemble, elles ont produit 3 milliards de litres de lait, réputé pour sa richesse. Leader national dans la fabrication de fromage, à pâte molle ou frais, et de beurre et crème, la Normandie possède des spécialités renommées : livarot, pont-l'évêque, camembert et neufchâtel (en forme de cœur). Moins célèbres, mais non moins succulents, le carré de Bray ou demi-sel (variante du neufchâtel), ou le bricquebec, invention des moines trappistes au XIX^e siècle. Côté desserts, la région ne déshonore pas la table, offrant bon nombre de spécialités douces au palais : miels, confitures, bonbons, caramels au beurre salé, galettes, sablés... En atteste le programme « Bienvenue en Gourmandie », initié en 2003 par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire de Normandie (Irqua Normandie), cette région est décidément une terre de saveurs inégalées.

Frédérique Maupu Flament

Tartine normande au camembert



Pour 2 personnes

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 4 minutes

DIFFICULTÉ

Ingrédients

- ✓ ½ camembert
- ✓ 6 fines tranches d'andouille
- ✓ ½ pomme
- ✓ 1 c. à soupe de jus de citron
- ✓ 2 tranches de pain de campagne

Préparation

- ✓ Allumez le four en position grill. Épluchez la pomme, épépinez-la, coupez-la en tranches fines et citronnez-la. Taillez le camembert en lamelles. ✓ Sur chaque tranche de pain, placez les lamelles de camembert, disposez dessus successivement les tranches d'andouille et de pomme.
- ✓ Enfourez et cuisez jusqu'à ce que le camembert fonde.

NORMANDIE

ELLE EST VERTE, GÉNÉREUSE, MARITIME,
CAMPAGNARDE. L'IDÉAL EST DE LA TRAVERSER DE
HAUT EN BAS POUR DÉCOUVRIR SA DIVERSITÉ.





PRODUITS

Manche

BOULANGERIE DU VAST

Hameau des Fours, 50630 Le Vast.
Tél. : 02.33.54.13.56.
www.boulangerie-du-vast.com.

Cette boulangerie artisanale fabrique du pain à l'ancienne et propose des spécialités au feu de bois : pain plié, brioches... Ouvert de 7h30 à 19h30 et le dim. jusqu'à 19h. Fermé le lun.

ÉLEVAGE DE LA FRASERIE

Hameau Lelaidier, 50260 Saint-Martin-le-Hébert.
Tél. : 02.33.41.93.85.

Allez-y pour acheter canard, foie gras et magrets, pâtés, rillettes, plats cuisinés, fraises et haricots verts en saison. Ouvert de 14h à 18h, tj, sauf dim. et jours fériés.

HUBERT CAUCHON

29, rue de l'Église, 50440 Herqueville.
Tél. : 02.33.52.86.25.

Dans cette poissonnerie, vous pourrez acheter, sur rendez-vous, homards, tourteaux et araignées de leur propre pêche.

LA FERMANVILLAISE

Port Pignot, 50840 Fermanville.
Tél. : 06.84.04.60.49.

Vous pourrez acheter des huîtres creuses élevées en eaux profondes, des plateaux de fruits de mer sur commande. Dégustation des huîtres sur place. Ouvert tous les jours sauf lundi.

LA MAISON DU BISCUIT

Hameau Costard, 50270 Sortosville-en-Beaumont. Tél. : 02.33.04.09.04.
www.maisondebiscuit.fr.

Ici tout est au beurre et 100 % artisanal. Les recettes sont celles de Marc Burnouf, le patron. Petits fours financiers, sablés diamant, tuiles aux amandes, rochers coco... À partir de 6,90 €/550g. Commandes possibles par corresp. Épicerie fine et salon de thé. Ouvert tj de 8h30 à 19h. Fermé en janv. et 1 sem. en sept.

L'ÉPICERIE PARISIENNE

6, rue Armand-Lévéel, 50260 Bricquebec.
Tél. : 02.33.52.27.98.
www.epicerie-parisienne.com.

Une épicerie où trouver d'excellents primeurs, fromages, alcools, vins et produits régionaux. Fermé le mer. et le dim. après-midi.

Calvados

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN,

DOMAINE CŒUR DE LION
Route de Trouville, 14130 Coudray-Rabut. Tél. : 02.31.64.30.05.
www.calvados-drouin.com.

Outre sa boutique, ce domaine vous propose de découvrir l'histoire des productions cidricoles normandes. Des élixirs à déguster ou à incorporer dans des préparations. 35 millésimes différents et gammes d'assemblage. Millésime 1991 : 72 €. Calvados d'assemblage hors d'âge (+ de 15 ans) : 59,90 €. Visite guidée, dégustation et vente tj de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.

CHÂTEAU DU BREUIL

Les Jourdain, 14130 Le-Breuil-en-Auge.
Tél. : 02.31.65.60.00. www.chateau-breuil.fr.

En octobre ou novembre, vous pourrez, en plus de la visite du château, assister à la récolte des pommes dans l'un des vergers.

Calvados 15 ans d'âge, 43,50 €. Ouvert tous les jours, toute l'année, sauf à Noël et au jour de l'an, de 9h à 12h et de 14h à 18h.

ET AUSSI...

ÉRIC DOUCET
Vous viendrez ici acheter votre bar de ligne. Horaires de vente en fonction de la marée. Ouvert tj. Port, 50760 Barfleur.

PHILIPPE DAUFRESNE

Chemins de Manerbe, 14100 Ouilley-le-Vicomte.
Tél. : 02.31.62.29.84.

Les assemblages de variétés de pommes à cidre donnent naissance à un cidre sucré,

frais ou tannique. La pomme à cidre devient aussi du calvados ou encore du pommeau. Ici, vous trouverez ces excellents breuvages. Cidre, 2,30 € la bouteille. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.

CALVADOS PIERRE HUET

5, avenue des Tilleuls, 14340 Cambremer.
Tél. : 02.31.63.01.09.
www.calvados-huet.com.

Au Manoir la Brière des Fontaines, découvrez pressoir, cuverie, distillerie, chais de vieillissement et cave. Jus de pommes, cidre, calvados, vinaigre de cidre et pommeau sont en vente sur place. Ouvert tous les jours, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

RESTAURANTS

Calvados

AU PÈRE TRANQUILLE

Cale du Platon, 14990 Bernières-sur-Mer.
Tél. : 06.76.79.84.48. www.peretranquille.fr.

COUP DE CŒUR

AUBERGE DES DEUX TONNEAUX

Cuisine authentique et assiettes généreuses. Ici les gourmets dégustent : joue de cochon, jarretton et lentilles crémeuses, tarte chaude aux pommes...

Carte : à partir de 30 €. Ouvert tj sauf lundi soir et mardi toute la journée. Ouvert tj en juillet-août. 14130 Pierrefitte-en-Auge. Tél. : 02.31.64.09.31.
www.aubergedesdeuxtonneaux.com.

À 10 minutes de Caen, sur la plage d'un joli village normand, une vraie pailote. Un décor branché, une ambiance chaleureuse, une carte aux accents exotiques. On craque pour les samossas, le bœuf au gingembre ou encore le poulet à la tahitienne accompagné de frites maison... avec un petit faible pour l'ananas frais et son coulis de chocolat. Été comme hiver, dedans comme dehors, Grégory Baudron vous accueille : presse du jour, coin-bibliothèque culinaire, chapeaux ou couvertures selon le temps... Avec les beaux jours, les transats et les tables vous attendent sur le sable... Carte : de 35 € à 40 €. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir.

CHÂTEAU D'AUDRIEU

Impasse des Écureuils, 14250 Audrieu. Tél. : 02.31.80.21.52. www.chateaudaudrieu.com.

Olivier Barbarin traite la mer comme la terre avec finesse, jouant le sucré-salé, l'alliance avec les fruits ou les jus de légumes en légèreté. Hôtel 4 étoiles à la même adresse. Menus à 39 €, 56 €, 75 € et 99 €. Ouvert le soir en semaine et toute la journée le WE. Fermé le lundi.

Eure

LA GAZETTE

7, rue Saint-Sauveur, 27000 Évreux. Tél. : 02.32.33.43.40. www.restaurant-lagazette.fr.

Normand d'adoption, formé jadis chez les frères Roux à Londres, le Roannais Xavier Buzieux joue le plat canaille, revu en finesse et légèreté, et le cadre moderne donne un côté zen. Belle carte des vins, bon cidre. Menus à 21 €, 39 € et 58 €. Fermé le samedi midi et le dimanche toute la journée.

Manche

LA MALLE AUX ÉPICES

71, rue de l'Église, 50440 Auderville. Tél. : 02.33.52.77.44. www.lamalleauxepices.com.

Un feu d'artifice de saveurs douces, puissantes, pimentées, des mélanges détonants, préparés dans un espace minuscule par le virtuose Christophe Barjettas. Turbot au combawa en sashimi (9,50 €), croustillant de camembert à l'huile de noix (7 €)... Fermé le lundi soir, le mardi midi et soir et le samedi midi.

LA MARINE

Rue de Paris, 50270 Barneville-Carteret.
Tél. : 02.33.53.83.31.
www.hotelmarine.com.

Table étoilée et incontournable, avec Laurent Cesne en cuisine. Fait également hôtel (voir les pages hébergement). Menus de 37,50 € à 90 €. Ouvert de mi-mars au 12 nov. (jours de fermeture selon la période). Ouvert tous les jours en juillet-août.

LE CAFÉ DU PORT

55, rue du Hable, 50440 Omonville-la-Rogue. Tél. : 02.33.52.74.13.
www.restaurantlecafeduport.com.

CALVADOS

SAINT-JACQUES

QUAND LA FAMEUSE COQUILLE SE DOTE D'UN LABEL ROUGE.



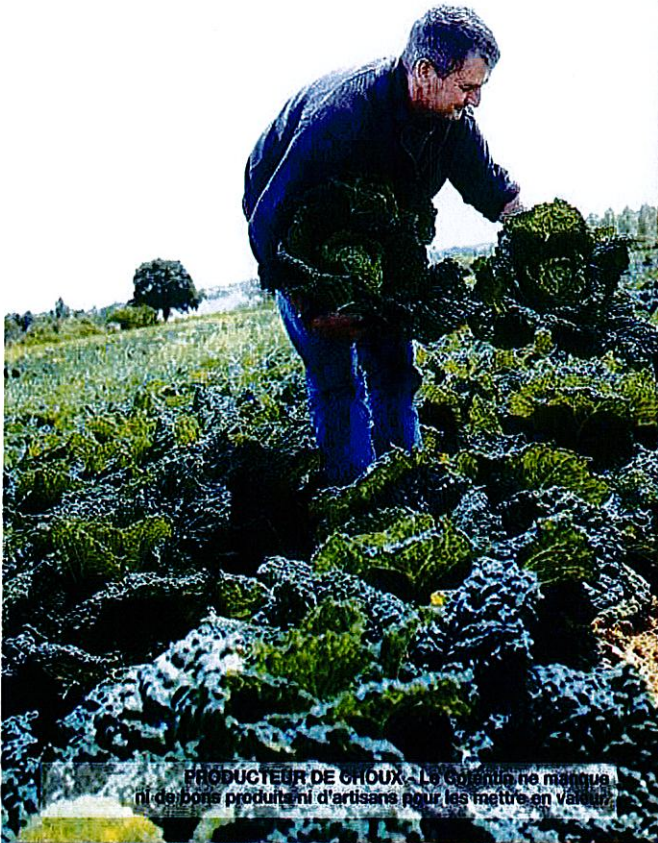
1. Les coquilles Label rouge ont au moins 2 ans et 11 cm de large. 2 et 3. Malgré la houle et le grain, les filets remontent chargés de coquilles. 4. Les saint-jacques sont triées sur le pont du bateau.

Par une belle journée ensoleillée de décembre, nous partons en mer au large de la Manche, depuis Port-en-Bessin, premier port de pêche du Calvados, sur le Sauvage, un bateau de 13,50 mètres de long. Dimitri Rogoff et son équipage de quatre hommes nous mènent sur le lieu de pêche, la baie de Seine. Elle est la zone la plus prisée, aussi est-elle classée, et donc protégée par des dates et des temps d'activité limités. « La pêche ne durera que les quatre heures autorisées par le cahier des charges du Label rouge », précise Dimitri Rogoff.

Le Label rouge contraint les pêcheurs à préserver la ressource dont le stock est évalué chaque année par des scientifiques: 250 kilos par marin et par jour. De grands filets munis d'anneaux plongent au fond de l'eau pour draguer le sol. Ils n'emprisonnent que des coquilles d'au moins 11 cm de large qui auront une noix charnue et un beau corail d'une couleur intense. Les pêcheurs lavent les coquilles et les sélectionnent selon leur forme. Une coquille Saint-Jacques Label rouge ne doit présenter aucun parasite qui pèserait sur le poids au kilo, elle ne doit être ni ébréchée ni cassée car elle doit pouvoir conserver son eau pour survivre.

Arrivées au port, les caquettes de coquilles Saint-Jacques sont vendues à la criée. C'est un des critères du Label rouge permettant une parfaite traçabilité. Sur l'étal, les coquilles, conditionnées en bourriche par le mareyeur, portent une étiquette avec le nom du bateau, la date et l'heure de pêche. Les saint-jacques ne pourront être vendues au consommateur que jusqu'au lendemain soir qui suit la criée. ❖





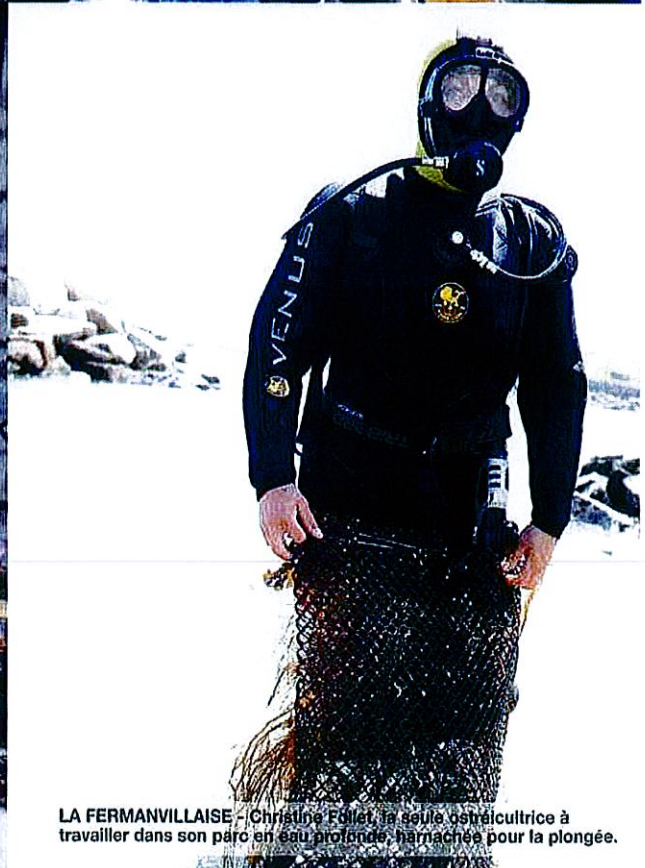
PRODUCTEUR DE CHOUX - Le contenu ne manque ni de bons producteurs ni d'artisans pour les mettre en valeur.



AUBERGE DES 2 TONNEAUX - On y vient pour l'assiette copieuse délicieuse, pour le jardin, pour la cheminée et les cours de cuisine.



MARCHÉS - Que ce soit en Haute comme en Basse-Normandie, il n'est pas difficile de trouver de bons produits sur les marchés.



LA FERMANVILLAISE - Christine Fullet, la seule ostricultrice à travailler dans son péro en eau profonde, harnachée pour la plongée.

Benoît Leclerc offre des saveurs fines et inattendues : sashimi de bar de ligne au basilic thaï, à la coriandre, au gingembre et au citron yuzu... Et, selon la saison, ormeaux et pêche du jour. *Menus à 25 € et 33 €. Fermé le lun. en cours d'année. Ouvert tj en juillet-août.*

LE COMPTOIR ET LA TABLE

1, quai de la Marine, 14800 Deauville.
Tél. : 02.31.88.92.51.

Michel Saggiaro est le roi du risotto (encre de seiche, crème de truffe, gambas ou homard, légumes et champignons...). Ambiance chaleureuse de café de port, jolis vins, plats nets et francs. *Menus à 20 € (déjeuner), 30 € (dîner). Carte : de 45 € à 60 €. Fermé le mercredi.*

LE MODERNE

1, place du Général-de-Gaulle, 50760 Barfleur. Tél. : 02.33.23.12.44. www.hotel-restaurant-moderne-barfleur.com.

Investir dans un produit de qualité, c'est la seule façon, pour Frédéric Cauchemez, de sauver le goût. *Homard sauté en cocotte (10 €/100 g). Menus à 21 € et 43 €. Carte : 40 € à 45 € env. Fermé le mardi soir et le mercredi durant l'année et le mercredi en saison.*

LE MOULIN À VENT

Hameau Danneville, 10, route de Port-Racine, 50440 Saint-Germain-des-Vaux. Tél. : 02.33.52.75.20. www.le-moulin-a-vent.fr.

Antoine Fernandes ne sert que le poisson sauvage local, aime les légumes d'antan et va à l'essentiel du produit. Tartare de poisson et salade d'algues, selle d'agneau du pays aux carottes, fenouil et poireau. *Menus à 23 €, 33 € et 43 €. Carte 38 € env. Fermé le mer. et le jeu. Ouvert toute la semaine en juillet-août.*

LE RACINE

Rue du Haut, 50440 Saint-Germain-des-Vaux. Tél. : 02.33.52.64.61.

Ambiance chaleureuse et locale, une cuisine familiale de belle teneur, menée par Anthony Husnot. Une passion pour les produits frais fumés, pêche locale et viandes. *Menu du jour (15 € au déjeuner, 18 € au dîner), menus des spécialités : 22 €, 24,50 €. Carte : 30 € env. Fermé le dim. soiret le lun. Fermé 3 sem. en nov. et 2 sem. en fév.*

LE RIVAGE (HÔTEL DES ORMES)

Promenade Barbey-d'Aurevilly, 50270 Barneville-Carteret. Tél. : 02.33.52.23.50. www.hoteldesormes.fr.

Anthony Riche est un jeune chef inventif. Ravioles au foie gras, tatin de pommes aux écrevisses... Possibilité d'hébergement à l'Hôtel des Ormes. *Menus à 35 € et 49 €. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi en cours d'année. Ouvert tj en juillet-août.*

RESTAURANT DES ISLES

9, bd Maritime, 50270 Barneville-Carteret. Tél. : 02.33.04.90.76. www.hoteldesisles.com.

Soupe de poissons, cassolette de morue à la portugaise... toute la mer à table. À midi, grand buffet d'entrées. Également hôtel (voir les pages hébergement). *Menus de 17 € à 31 €. Ouvert tj. Fermé de mi-février à mi-mars.*

SA.QUA.NA

22, place Hamelin, 14600 Honfleur. Tél. : 02.31.89.40.80. www.alexandre-bourdas.com.

Ce restaurant, Alexandre, fils spirituel de Michel Bras, l'a ouvert en 2006 à Honfleur. Trois années passées au Japon ont aussi affûté son talent. *Cuisine du terroir et de la mer, le menu, qui change chaque jour est sur Internet. Deux menus : 65 € et 95 € (pas de carte). Fermé le lundi, le mardi et le mercredi.*

HÉBERGEMENT

Manche

HÔTEL DE FRANCE RESTAURANT LES FUCHSIAS

20, rue du Maréchal-Foch, 50550 Saint-Vaast. Tél. : 02.33.54.40.41. www.france-fuchsias.com.

Un merveilleux jardin paisible, de belles chambres réparties sur deux bâtiments, dont un récent au fond du jardin. 36 chambres et suites de 53 € à 132 €, petit déjeuner à 11 €. *Fermé de début janvier à mi-février. Un restaurant sur place, cuisine de la mer... Menu à 29 €.*

HÔTEL DES ISLES

9, bd Maritime, 50270 Barneville-Carteret. Tél. : 02.33.04.90.76. www.hoteldesisles.com.

Totalement refait, l'hôtel idéal pour profiter de la mer, côté Carteret. Également un restaurant à cette adresse (voir les pages restaurants). Chambres spacieuses, décoration sobre et raffinée. *De 98 € à 168 €, petit déjeuner à 13 €. Fermé en février.*

HÔTEL LA FOSSARDIÈRE

Hameau de la Fosse, 50440 Ormonville-la-Petite. Tél. : 02.33.52.19.83. www.lafossardiere.fr.

Un ancien et charmant hameau fleuri dont les différents bâtiments hébergent huit chambres rénovées. *De 66 € à 79 €, petit déjeuner à 9,50 €. Ouvert du 15 mars au 15 novembre.*

HÔTEL L'ERGUILLÈRE

Port-Racine, 50440 Saint-Germain-des-Vaux. Tél. : 02.33.52.75.31. www.hotel-erguillere.com.

Regardant la mer, ce 3 étoiles est un petit paradis réhabilité par Amélie et Nicolas Chanu : décoration sobre et lumineuse, belle terrasse pour boire un verre. 10 chambres de 75 € à 140 €, petit déjeuner à 14 €. *Fermé 1 semaine début oct. et 2 sem. pendant les vacances de fév.*

LA MARINE

Rue de Paris, 50270 Barneville-Carteret. Tél. : 02.33.53.83.31. www.hotelmarine.com.

Un hôtel aux allures de navire. Chambres spacieuses, dont certaines avec vue sur le port de plaisance. Restaurant selon la période (voir les pages restaurants). *Chambres de 90 € à 270 €, petit déjeuner à 15 €. - 50 % en hiver quand le rest. est fermé. Ouvert de mi-fév. au 23 déc.*

LA RÉGENCE

42-44, quai de Caligny, 50100 Cherbourg. Tél. : 02.33.43.05.16. www.laregence.com.

Hôtel situé face au port et au cœur de la vieille ville. La plupart des chambres ont été refaites. Suite avec baignoire balnéo. Également un restaurant de cuisine très locale (poisson et fruits de mers). *Menus de 21 € à 35 €. Chambres et suites de 69 € à 115 €, petit déjeuner à 9,50 €.*



TARTE AUX POMMES

Préparation : 20 mn. Cuisson 20 mn.
Pour 4 à 6 personnes :

Pour la pâte • 250 g de farine
• 125 g de beurre mou + quelques noix
• 70 g de sucre glace • 2 jaunes d'œufs • Sel

Pour la garniture • 4 belles pommes
• 1 verre de cidre doux • 1/2 verre de calvados

Pour le caramel • 60 g de sucre
• 2 c. à soupe de crème fraîche

• Pour la pâte. Mélangez le sucre glace et les jaunes d'œufs au fouet.

• Malaxez la farine et le beurre du bout des doigts. Ajoutez l'œuf, 1 pincée de sel et mélangez. Placez 30 mn au frais avant d'en garnir un moule à tarte.

• Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les pommes épluchées en 4, puis faites-les pocher 10 mn dans le cidre et le calvados frémissants.

• Déposez les quartiers de pomme sur la tarte, parsemez de noix de beurre puis enfournez 20 mn.

• Dans une casserole, versez le sucre, ajoutez un peu d'eau. Lorsque le caramel prend, patientez 5 mn.

• Mélangez avec 1 cuillère en bois. Stoppez le feu lorsque le caramel est liquide et blond foncé. Ajoutez la crème et mélangez énergiquement.

• Versez le caramel sur la tarte cuite. Servez aussitôt.



baie de Seine Le respect de la fin de campagne de la coquille fait débat

Depuis une vingtaine d'années, un arrêté ministériel fixe la période de pêche de la saint-jacques en France, du 1^{er} octobre au 15 mai. De l'avis général, la campagne 2010-2011 s'est déroulée correctement : « **Pas de retrait, des prix au-dessus du cours de retrait et une bonne production** », confirme Paul François, le président de la commission nationale des coquillages. Et, à la criée de Dieppe, la confrérie de la saint-jacques a fêté la fin de saison.

Pourtant, un bruit insistant sur les quais a failli gâcher la fête. « **Pendant ce temps, dans l'enclave boulonnaise, la loi française ne s'applique pas et les bateaux de la Coopérative maritime étaploise (CME) continuent, en toute impunité, à pêcher la coquille**, accuse le patron pêcheur du Sauvage, Dimitri Rogoff, président du groupement de qualité [Normandie](#) frai-

cheur mer. **Non contents de ne pas respecter tout l'hiver les délibérations professionnelles, notamment celles concernant les licences et leur attribution sur le gisement classé de la baie de Seine, ils draguent désormais alors que la pêche est fermée partout en France.** »

Très impliqué dans la gestion durable des produits de la mer, Dimitri Rogoff ajoute : « **Pour garder une ressource disponible qui tienne la route en ce début de troisième millénaire, nous devons être tous solidaires !** » Depuis, le président de la commission nationale des coquillages a relayé ce reproche en interpellant le directeur des Pêches maritimes et de l'Aquaculture Philippe Manguin et en dénonçant cette pêche qu'il considère « **sauvage et illégale** ».

À la CME on minimise les faits, « **seuls trois de nos adhérents**

ont pris l'initiative personnelle de poursuivre leur campagne à la coquille », précise le directeur adjoint Étienne Dachicourt. Et on les replace dans un cadre strictement légal : les bateaux pêchent en zone britannique, débarquent et vendent leur production dans des ports anglais.

L'administrateur des Affaires maritimes, François Lambert, confirme qu'il n'y a pas, dans ce cas, d'entorse à la juridiction française, tandis que, outre-Manche, le règlement britannique sur l'effort de pêche ne prévoit pas de restriction dans cette activité.

Néanmoins, le sujet fait polémique et la commission nationale des coquillages, prévue le jeudi 9 juin au Comité national des pêches et des élevages marins à Paris, sera peut-être plus houleuse que d'habitude.

Benoît LOBEZ

coquilles Une saison de transition

La campagne de coquilles 2010-2011 vient de s'achever sur un bilan mitigé, à tous les niveaux. Pour l'Organisation de producteurs de basse-Normandie (OPBN) et donc le marché, elle s'est soldée par beaucoup moins d'incidents (invendus, retraits) que la précédente.

Pour les producteurs, le millésime ne sera pas inoubliable. Les cours sont, en effet, restés médiocres (prix moyen sous criée à Port-en-Bessin de 2,73 euros en 2010) et les quantités moyennes, sauf peut-être en fin de saison et donc pour les plus gros bateaux, ca-

pables de travailler loin du gisement classe de la baie de Seine malgré le prix élevé du carburant. « La concurrence des noix d'importation a été moins vive, notamment au niveau des prix », souligne-t-on chez FranceAgnMer.

Fin avril, plus de 645 tonnes de bivalves ont été commercialisées sous la halle portaise à 2,51 euros/kilo en moyenne, auxquelles il convient d'ajouter près de 106 tonnes labellisées NFM (Normandie fraîcheur mer) avec une plus-value de presque 50 centimes au kilo.

La bonne nouvelle est sans doute venue du nouveau système de quotas, calculés par jours de mer et par bateau plutôt que par marin embarqué. « Il y a eu sans doute un peu plus de transparence », constate-t-on prudemment à l'OPBN.

Pour autant, les progrès espérés grâce aux notes de vente et aux pesées obligatoires dans des centres logistiques de débarquement (CLD) se font attendre. Faute de volonté politique pour financer ces CLD, les solutions et agréments provisoires sont plus nombreux que ce que souhaiteraient les pouvoirs publics.

Le premier vrai CLD devrait bientôt voir le jour à Ouistreham par la volonté de PNA et de la CCIT de Caen. « Peut-être y verra-t-on plus clair fin 2011 », espère-t-on à l'OPBN.

Richard GOASGUEN

Honfleur Nouvelle unité pour la flottille

La flottille de Honfleur n'a cessé de se réduire comme peau de chagrin, ne comptant déjà plus qu'une dizaine de chalutiers. L'accueil récent d'un nouveau navire constitue donc, pour elle, une bonne nouvelle.

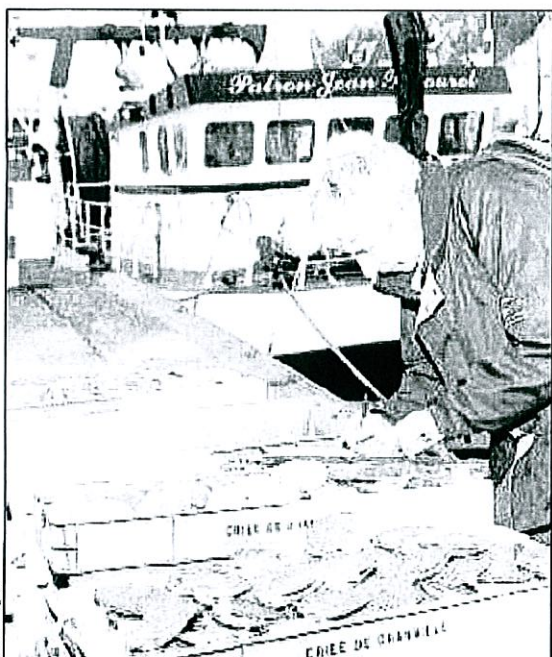
Après avoir patronné l'Alfa (Honfleur) puis le Madison (Trouville), Jean-Philippe Faine cherchait un bateau pour « faire à fond la coquille » en hiver et traquer soles et maquereaux en été.

En décembre, il remporte à Cherbourg l'adjudication du Juni, un bateau coque métal de 15,92 mètres, la taille maximale

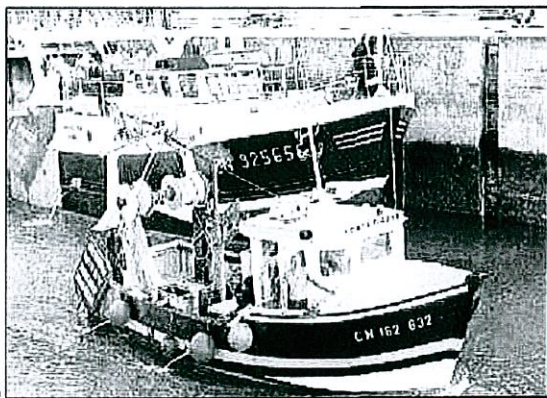
autorisée à l'intérieur du gisement classe de la baie de Seine.

Après d'importants travaux (treuil, portique, hydraulique), effectués à Saint-Vaast-la-Hougue, La Petite Maylis espère prendre la mer pour la Pentecôte, date à laquelle, si tout se passe bien, le sas du port de Honfleur devrait être remis en service après un gros chantier mené par le conseil général du Calvados. C'est avec L'Amarante de Stéphane Hebert, la plus grosse unité de la flottille.

R. G.



Pour les producteurs la campagne de coquilles 2010-2011 s'achève sur un bilan médiocre.



La flottille de Honfleur qui ne compte plus qu'une dizaine de chalutiers s'est enrichie d'une nouvelle unité.

► **Port-en-Bessin : bon début d'année pour la criée.** Principal outil de structuration de la pêche dans le Calvados, la criée de Port-en-Bessin a plutôt bien commencé l'année 2011. Un bilan affiné sera dressé lors de l'assemblée générale annuelle de l'OPBN (Organisation des producteurs de Basse-Normandie), le lundi 6 juin. Mais, fin avril, la halle avait réalisé un chiffre d'affaires supérieur à 5,75 millions d'euros (16,18 millions d'euros en 2010) pour près de 2 540 tonnes de produits commercialisés (6 891 tonnes en 2010). Ce bon démarrage est à tempérer par une nette chute du prix moyen : 2,27 euros/kilo après 4 mois, contre 2,73 euros en 2010.

► **Ressource : les prix restent corrects.** Traditionnellement, la période qui s'annonce est la moins favorable aux bateaux du littoral calvadosien, surtout pour la flottille hauturière, les petites unités se concentrant sur la sole et le maquereau. « Justement, le maquereau se vend plutôt bien », souligne-t-on à l'OPBN. À la criée de Port-en-Bessin, ce poisson bleu s'est vendu à 1,32 euro/kilo en moyenne, fin avril à l'oree de la saison. Pour les céphalopodes, autre grande spécialité régionale, tous métiers confondus, les volumes ne sont pas au rendez-vous. En revanche, les cours sont très élevés. Fin avril, la halle portaise avait commercialisé seulement 23 tonnes de sèche mais à un prix moyen supérieur à 3 euros/kilo. Et 59 tonnes d'encornet mais à un cours moyen de 5,38 euros, parfois proche des dix euros.

FRANCE 3
16 mars 2011

Midi en France

Émission de Laurent Boyer à 13h00 consacrée à la Normandie
Sujet : Coquille Saint Jacques Label Rouge

www.libération-champagne.fr

Date : 09/03/11

Rungis : au cœur du plus gros marché frais du monde

Il y a tout juste 42 ans, le marché de Rungis ouvrait ses portes. Fini les halles Baltard, les Forts des halles et place à une logistique qui, au fil des ans, s'est imposée comme une référence



Au pavillon de la Marée, à Rungis, en février, il fait généralement encore nuit lorsque les clients, poissonniers, restaurateurs, traiteurs... vont à la rencontre de la vingtaine de grossistes de la place. Dans cet immense temple réfrigéré de 215 mètres de long, pas moins de 150 000 tonnes de produits de la mer s'échangent chaque année, soit quelque 600 000 kg par jour. Ouvert en juin 2004, ce moderne et immense pavillon de la Marée est accessible aux professionnels entre 2 h et 6 h du matin.

Du bar de ligne

Ici, la provenance de la marchandise est internationale. Cabillaud, bar de ligne à 25 € HT/kg, bar d'élevage à 6 ou 7 € HT/kg, dorade, barbue, raie, queue de lotte, oursins d'Islande, homard canadien, gambas bio de Madagascar... Le choix est celui du roi pour les clients professionnels en quête de poissons et de fruits de mer.

Cependant en cette fin d'hiver, Dominique, guide patenté de la délégation du conseil régional de Champagne-Ardenne en visite ce matin-là, vante les mérites de la **coquille Saint - Jacques** de **Normandie** et de Bretagne

(3,80 €/kg HT). Plus précisément de la « belle coraillée et raffinée » dont la « chair au goût de noisette » est appréciée des gourmets.

Coquille Saint-Jacques

Évaluation du site

Le site Internet du journal régional Libération Champagne propose l'actualité régionale sous forme d'articles.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 44

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

« C'est un produit exceptionnel, excellent en carpaccio », s'enthousiasme Dominique, en frappant la pièce pour l'ouvrir et en la décoquant pour proposer une dégustation de toute

première fraîcheur au président Jean-Paul Bachy.

« Il y a aussi les ormeaux bagués de Bretagne, plus rares et donc plus chers (38 € HT/kg) », ajoute-t-il, en évoquant encore le violet, crustacé préféré du président Chirac, pour son goût fortement iodé.

« Ici, on fonctionne sur commandes pour limiter les invendus. Ça n'est pas une criée où les cours sont fixés dans un temps limité, mais un marché de gré à gré où le prix se fait en fonction de la valeur et de la qualité », souligne le guide.

En blouse et charlotte

À l'intérieur de ce pavillon de la Marée, les poissons et fruits de mer sont débarqués des camions vers 22 h pour être vendus à partir de 2 h du matin. La température n'y dépasse jamais 11 °C. C'est ici que se trouve La Glacière de l'Europe, « la tour à glace, qui produit 24 h/24 de la glace en pain, en glaçons, en paillettes, et livre même de la neige carbonique. » Vendeurs et acheteurs s'y fournissent pour garder la marchandise au froid dans les bacs de polystyrène alimentaire. La Marée, c'est bien sûr tout un bataillon d'hommes vêtus de blouses et coiffés de charlottes qui douchent le poisson, l'écaille, lui retire la peau, le met en portion ou en filet, à la demande du client. Les gestes y sont rapides, précis.

Ici, on est vraiment dans le « premier port de pêche de France », au bout de la route du poisson...

www.lest-eclair.fr

Date : 09/03/11

Rungis : au cœur du plus gros marché frais du monde

Il y a tout juste 42 ans, le marché de Rungis ouvrait ses portes. Fini les halles Baltard, les Forts des halles et place à une logistique qui, au fil des ans, s'est imposée comme une référence



Au pavillon de la Marée, à Rungis, en février, il fait généralement encore nuit lorsque les clients, poissonniers, restaurateurs, traiteurs... vont à la rencontre de la vingtaine de grossistes de la place. Dans cet immense temple réfrigéré de 215 mètres de long, pas moins de 150 000 tonnes de produits de la mer s'échangent chaque année, soit quelque 600 000 kg par jour. Ouvert en juin 2004, ce moderne et immense pavillon de la Marée est accessible aux professionnels entre 2 h et 6 h du matin.

Du bar de ligne

Ici, la provenance de la marchandise est internationale. Cabillaud, bar de ligne à 25 € HT/kg, bar d'élevage à 6 ou 7 € HT/kg, dorade, barbue, raie, queue de lotte, oursins d'Islande, homard canadien, gambas bio de Madagascar... Le choix est celui du roi pour les clients professionnels en quête de poissons et de fruits de mer.

Cependant en cette fin d'hiver, Dominique, guide patenté de la délégation du conseil régional de Champagne-Ardenne en visite ce matin-là, vante les mérites de la **coquille Saint - Jacques** de **Normandie** et de Bretagne

(3,80 €/kg HT). Plus précisément de la « belle coraillée et raffinée » dont la « chair au goût de noisette » est appréciée des gourmets.

Coquille Saint-Jacques

Évaluation du site

Le site Internet du journal régional l'Est Éclair diffuse des articles concernant principalement l'actualité générale de la ville de Troyes, de l'Aube et de la Seine-et-Marne.

Cible
Grand Public

Dynamisme* 43

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

« C'est un produit exceptionnel, excellent en carpaccio », s'enthousiasme Dominique, en frappant la pièce pour l'ouvrir et en la décoquant pour proposer une dégustation de toute première fraîcheur au président Jean-Paul Bachy.

« Il y a aussi les ormeaux bagués de Bretagne, plus rares et donc plus chers (38 € HT/kg) », ajoute-t-il, en évoquant encore le violet, crustacé préféré du président Chirac, pour son goût fortement iodé.

« Ici, on fonctionne sur commandes pour limiter les invendus. Ça n'est pas une criée où les cours sont fixés dans un temps limité, mais un marché de gré à gré où le prix se fait en fonction de la valeur et de la qualité », souligne le guide.

En blouse et charlotte

À l'intérieur de ce pavillon de la Marée, les poissons et fruits de mer sont débarqués des camions vers 22 h pour être vendus à partir de 2 h du matin. La température n'y dépasse jamais 11 °C. C'est ici que se trouve La Glacière de l'Europe, « la tour à glace, qui produit 24 h/24 de la glace en pain, en glaçons, en paillettes, et livre même de la neige carbonique. » Vendeurs et acheteurs s'y fournissent pour garder la marchandise au froid dans les bacs de polystyrène alimentaire. La Marée, c'est bien sûr tout un bataillon d'hommes vêtus de blouses et coiffés de charlottes qui douchent le poisson, l'écaille, lui retire la peau, le met en portion ou en filet, à la demande du client. Les gestes y sont rapides, précis.

Ici, on est vraiment dans le « premier port de pêche de France », au bout de la route du poisson...

Rungis : au cœur du plus gros marché de frais du monde

REPÈRES

● Transféré les 4 et 5 mars 1969 du site des Halles, Paris 1^{er}, à Rungis (Val-de-Marne), 7 km au sud, le ventre de Paris, défini comme tel par Zola en 1873, est devenu le plus grand marché de produits frais du monde. Il rayonne au-delà de l'Île-de-France. Sur 232 ha, dont 72 ha couverts, le site est relié au rail, à l'autoroute et à l'avion (Orly). L'abondance de nourriture y est monstrueuse. Rungis dégage un chiffre d'affaires de 7,8 milliards d'euros, soit 1,7 fois l'économie du champagne. Le marché d'intérêt national de Rungis, c'est aussi 1 300 sociétés qui génèrent 12 000 emplois.

Il y a tout juste 42 ans, le marché de Rungis ouvrait ses portes. Fini les halles Baltard, les Forts des halles et place à une logistique qui, au fil des ans, s'est imposée comme une référence

Pascal DOLAT
Au pavillon de la Marée, à Rungis, en février, il fait généralement encore nuit lorsque les clients, poissonniers, restaurateurs, traiteurs... vont à la rencontre de la vingtaine de grossistes de la place. Dans cet immense temple réfrigéré de 215 mètres de long, pas moins de 150 000 tonnes de produits de la mer s'échangent chaque année, soit quelque 600 000 kg par jour. Ouvert en juin 2004, ce moderne et immense pavillon de la Marée est accessible aux professionnels entre 2 h et 6 h du matin.

Du bar de ligne

Ici, la provenance de la marchandise est internationale. Ca-

billaud, bar de ligne à 25 € HT/kg, bar d'élevage à 6 ou 7 € HT/kg, dorade, barbue, raie, queue de lotte, oursins d'Islande, homard canadien, gambas bio de Madagascar... Le choix est celui du roi pour les clients professionnels en quête de poissons et de fruits de mer.

Cependant en cette fin d'hiver, Dominique, guide patenté de la délégation du conseil régional de Champagne-Ardenne en visite ce matin-là, vante les mérites de la coquille Saint-Jacques de Normandie et de Bretagne (3,80 €/kg HT). Plus précisément de la « belle coraillée et raffinée » dont la « chair au goût de noisette » est appréciée des gourmets.

Coquille Saint-Jacques

« C'est un produit exceptionnel, excellent en carpaccio », s'enthousiasme Dominique, en frappant la pièce pour l'ouvrir et en la décoquant pour proposer une dégustation de toute première fraîcheur au président Jean-Paul Bachy.

« Il y a aussi les ormeaux bagués de Bretagne, plus rares et donc plus chers (38 € HT/kg) »,



Au pavillon de la Marée, Raynaud (groupe R&O) est devenu le plus grand grossiste. La provenance de la marchandise est très large

ajoute-t-il, en évoquant encore le violet, crustacé préféré du président Chirac, pour son goût fortement iodé.

« Ici, on fonctionne sur commandes pour limiter les inventus. Ça n'est pas une criée où les cours sont fixés dans un temps limité, mais un marché de gré à gré où le prix se fait en

fonction de la valeur et de la qualité », souligne le guide.

En blouse et charlotte

À l'intérieur de ce pavillon de la Marée, les poissons et fruits de mer sont débarqués des camions vers 22 h pour être vendus à partir de 2 h du matin. La température n'y dépasse jamais 11 °C.

C'est ici que se trouve La Glacière de l'Europe, « la tour à glace, qui produit 24 h/24 de la glace en pain, en glaçons, en paillettes, et livre même de la neige carbonique. » Vendeurs et acheteurs s'y fournissent pour garder la marchandise au froid dans les bacs de polystyrène alimentaire. La Marée, c'est bien

sûr tout un bataillon d'hommes vêtus de blouses et coiffés de charlottes qui douchent le poisson, l'écaille, lui retire la peau, le met en portion ou en filet, à la demande du client. Les gestes y sont rapides, précis.

Ici, on est vraiment dans le « premier port de pêche de France », au bout de la route du poisson...

www.pourcel-chefs-blog.com

Date : 27/02/11

Dîner de gala prestigieux du Repas gastronomique des Français

Le Club parlementaire de la table française a organisé pour la deuxième année consécutive, un dîner de gala en hommage à la gastronomie française, ce mardi 22 février, sur le salon de l'agriculture, au parc des expositions, porte de Versailles.

Le Club parlementaire de la table française, lancé en mai 2009, s'est fixé pour objectif de valoriser notre patrimoine culinaire et de promouvoir la diversité des produits de nos terroirs. Créé et animé par Com'Publics, il est présidé par Catherine Dumas, sénatrice de Paris, Gérard Miquel, sénateur et président du Conseil général du Lot et Alain Suguenot, Député-maire de Beaune (Côte d'Or). Son ambition est de rassembler et mutualiser les forces vives du secteur économique large, qui incarne l'essence même de notre pays, qui rassemble un grand nombre de professions "de la fourche à la fourchette, de la table aux arts de la table".

Évaluation du site

Les frères Pourcel sont chefs cuisiniers. Leur blog diffuse leur actualité ainsi que celle de la gastronomie et du monde de la restauration.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Menu

Mardi 22 février 2011

Dîner pour célébrer
le classement au patrimoine immatériel de l'UNESCO
du *Repas gastronomique des Français*

placé sous le Haut Patronage de
Monsieur Nicolas Sarkozy
Président de la République

A l'invitation de

Catherine Dumas,
Sénatrice de Paris, Conseillère de Paris, Présidente du Club de la Table française,
Alain Suguenot,
Député-Maire de Beaune, Co-Président du Club,
Gérard Miquel,
Sénateur du Lot, Président du Conseil Général du Lot, Co-Président du Club
et les partenaires du Club



Ce dîner fut l'occasion de célébrer le succès du "Repas gastronomique des Français" inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Placé sous le haut patronage du Président de la République, ce dîner d'exception a réuni 300 convives, agriculteurs, transformateurs, élus locaux, parlementaires, ministres, sénateurs, députés, journalistes, grands chefs de cuisine, représentants du monde des arts de la table, meilleurs ouvriers de France...

Les quatre Ministres directement intéressés par ce récent classement étaient présents : Bruno Le Maire pour l'Agriculture, Frédéric Mitterrand pour la Culture, Pierre Lellouche pour le Commerce extérieur et Frédéric Lefebvre pour le Tourisme et la restauration. Egalement, Gérard Larcher, président du Sénat.



De gauche à droite : Gérard Larcher, président du Sénat, Pierre Lellouche, ministre du Commerce extérieur, Bruno Le Maire, ministre de l'agriculture.



Gérard Larcher et Pierre Lellouche.



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'Etat au tourisme, Frédéric Mitterrand, ministre de la culture.



Frédéric Lefebvre, Frédéric Mitterrand, Pierre Lellouche.



Le Chef des traiteurs Lenôte et Frédéric Lefebvre à la dégustation d'huîtres.



Jean-Pierre Grand, député-maire de Castelnau-le-Lez.

Laurent Pourcel était convié à ce dîner aux côtés d'autres grands chefs tels Alain Ducasse, Christian Le Squer, Jacques Le Divellec, Mme Dominique Loiseau, André Daguin... À sa table, il était entouré entre autres du PDG du groupe Guy Degrenne, Vincent Ferniot, journaliste et

chroniqueur gastronomique, Rachida Dati, députée européenne, Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.



Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires à la table de Laurent Pourcel. Tournant la tête, Rachida Dati.

Parmi les représentants de la région Languedoc-Roussillon, le député-maire de Lodève, Robert Lecou, le député-maire de Castelnaud-le-lez, Jean-Pierre Grand.

Le menu élaboré sous la direction de Monsieur Henri Charvet et préparé par les chefs Euro-Toques, entourés des élèves de l'Ecole Ferrandi, a fait honneur aux nombreux invités dont les papilles ont voyagé à travers les régions de France.

Les produits travaillés pour ce repas ont été offerts par des partenaires qui se sont mobilisés pour cet événement : le CIFOG pour le foie gras, les truffes obtenues par M. Gérard Micquel, Sénateur du Lot, les **coquilles Saint - Jacques** Label Rouge de **Normandie**, les Salines de Guérande, la Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande d'Ile de France pour l'agneau d'Aveyron, le riz de Camargue, les Fromagers de France et Valrhona pour les desserts...

Fine adaptation d'hors d'œuvre à la française

Foie gras de canard des Landes en terrine

Christophe Bouvet – Le Relais Saint-Louis à Bellême (61)

Eric Roy – Hostellerie du Lyon d'Or à Beaumont le Roger (27)

Crème de choux fleur de Bretagne aux truffes du Périgord

Didier Peschard – Le Relais du Gué de Selle à Evron Mézangers (53)

Jean-Yves Herman – La Maison d'Elise au Mans (72)

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques Label Rouge de Normandie

Œuf de céleri en mousseline et jus de persil

Patrice et Antoine Demarq – Auberge Fontenoise à Fontaine Notre Dame (59)

Plats

Selle d'agneau du Périgord, farce fine en croûte feuilletée,

Juliette des sables de la baie de Somme pomme Anna,

petits bouquets d'herbes fraîches et chips de vitelotte

Alain Blot – Restaurant Alain Blot à Rethondes (60)

Jean-Guy Paternotte – Dame Journée à Noyon (60)

Jean-Jacques Rousseau – Le Saint-Vincent (80)

Christiann Leclou – Le Clou de Fourchette (75)

Jacques Belot – Espace Tillac à Ambares (33)

Fromages de nos régions

Les fromages sont sélectionnés et affinés par les Fromagers de France

Dessert

Finger praliné amandes et noisettes fruité

et perles craquantes Valrhona

Tuile caramélisée au riz rouge complet de Camargue et graines de sésame

La Cave

Bergerac blanc sec 2009 *Domaine de l'Ancienne Cure, cuvée Abbaye*

Sancerre rouge 2008, *Domaine Michelle et Sylvain Leredde, Cuvée l'Arcandière*

Côte de Brouilly 2009, *Domaine de la Voute des Crozes*

Eaux minérales Naturelles : Badoit, Evian

Café Nespresso

Cognac Cordon Bleu proposé par Martell

Menu élaboré sous la direction de Monsieur Henri Charvet, Président National - Au Comte à Boulogne (92)



Le jambon de cochon noir de Bigorre.



Marcel Lesoille, écaillé passionné, recordman et champion du monde d'ouverture d'huîtres creuses, membre d'Euro-Toques, installé sur Marseillan...

Lors de cette soirée, il a été rappelé que la diversité et l'originalité de notre patrimoine culinaire sont tributaires de la grande qualité et de la pluralité de l'agriculture, du travail des chefs cuisiniers et des artisans d'art.

Le Club de la table française tél. +33 (0)1 44 18 14 52 – club@tablefrancaise.fr

Pêche professionnelle : « des gens responsables »

Sous l'égide du comité national des pêches, un rapport de deux cents pages recensant les bonnes pratiques vient de sortir. Plusieurs exemples bas-normands y figurent.

« Ce document de deux cents pages, qui ne prétend cependant pas être exhaustif, prouve que les pêcheurs professionnels sont des gens responsables », apprécie Daniel Lefèvre, président du comité des pêches de Basse-Normandie et vice-président du comité national. « C'est en même temps une bonne base de travail dans la perspective de la gestion des sites Natura 2000 et des projets d'aires marines protégées. Depuis une quarantaine d'années, les pêcheurs ont adopté de bonnes pratiques. Il fallait les recenser et les faire connaître. Il y a là de quoi répondre à nos détracteurs... »

Une bonne pratique, selon le code publié en 2004 par la Commission européenne, se définit comme une action collective ou individuelle allant au-delà du cadre réglementaire et contribuant à l'amélioration d'au moins un des axes du développement durable (économie, environnement, social) sans compromettre les deux autres. Depuis un an, le comité national en a donc entrepris le recensement sur l'ensemble du littoral français pour aboutir à ce rapport final (1).

Un des objectifs de ce travail est d'encourager le développement de ces bonnes pratiques et de proposer des perspectives dans l'optique de la réforme de la politique commune de la pêche. Sur les cent soixante-dix-sept exemples collectés, qui vont du suivi des gisements à des fermetures en temps réel, du recyclage des filets et chaluts au versement d'un salaire minimum mensuel, « la Basse-Normandie n'a pas à rougir », estime Daniel Lefèvre.

■ Coquilles, moules...

Parmi les exemples cités, et très détaillés dans le rapport, figure l'auto-échantillonnage de bulots dans l'Ouest-Cotentin, qui a abouti à une fermeture de la pêche en janvier, période de reproduction et d'éclosion, une limitation du nombre de licences et un matériel de tri permettant une augmentation de la taille des captures. Les campagnes menées chaque année depuis 1976 avec Ifremer pour la coquille Saint-Jacques en baie de Seine figurent également dans ce recensement. Elles permettent de moduler l'effort de pêche (horaires journaliers, quotas, durée de la campagne, limita-

tion des engins) en fonction de la ressource. En termes de gestion, le rapport cite également le suivi du gisement de moules de l'Est-Cotentin et de coques en baie des Veys. Le semis de coquilles Saint-Jacques en baie de Granville est également noté dans ces pêcheries gérées de façon responsable.

Autre exemple, les cantonnements de pêche, outils de gestion dont la maîtrise reste professionnelle. Il en existe pour les crustacés, les homards en particulier, depuis 1964 à Chausey. D'autres se sont ajoutés à Blainville, Pirou, Saint-Germain sur Ay et Dielette. L'action du groupement Normandie Fraîcheur Mer et l'obtention d'un Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques entière, puis pour les noix, sont également citées comme exemple de valorisation de la production, tirant vers le haut les autres coquilles.

J.L.

(1) Le recensement des bonnes pratiques des professionnels des pêches maritimes françaises est téléchargeable sur le site du comité national (www.comite-peches.fr).



Festival de Saint-Jacques

La France a suffisamment de côtes pour s'assurer de rassembler par endroits les éléments favorables à l'élevage de la coquille Saint-Jacques, un des plaisirs de la mer les plus appréciés.

Chaque année, le mois d'octobre marque le début officiel de l'ouverture de la pêche, ce qui signifie que l'on trouve facilement des Saint-Jacques fraîches dans nos assiettes. L'essentiel de la production nationale repose sur trois zones, réparties dans la Manche et l'océan Atlantique, même si la Méditerranée également permet son élevage. D'où qu'elle vienne, la coquille Saint-Jacques se cuisine facilement et laisse toujours les papilles pantoises. En outre, avec elle se marient moult saveurs.

Le **privilege français** de la consommation de coquilles Saint-Jacques est le résultat d'une pêche rigoureusement encadrée. Ce coquillage pauvre en lipides et riche en vitamines fait l'objet d'une exploitation maîtrisée. Outre le surpeuplement de certains gisements et la limitation des volumes pêchés, la protection des fonds marins est assurée avec les réglementations relatives aux dragues. C'est par conséquent un coquillage dont on dispose en grande quantité, alors ne vous cantonnez pas aux grandes occasions, profitez de sa chair fondante durant les 7 mois de pêche qui lui sont accordés.



De la qualité !

La coquille Saint-Jacques de Normandie bénéficie du Label Rouge. Celui-ci atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques

spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. C'est une reconnaissance rare pour un produit frais de la pêche.

Il est question d'un mets subtil qu'il est facile de cuisiner. En elle-même, la coquille Saint-Jacques est un produit de qualité, dont le goût et la texture sont un délice pour les amateurs avisés. Elle s'associe parfaitement avec de nombreux ingrédients, vous permettant de laisser parler votre imagination. Si vous êtes en manque d'inspiration, poêlée, sautée, à la plancha ou en papillote, légèrement relevée, accompagnée de quelques légumes frais, cela suffit pour faire l'unanimité auprès de vos convives.

Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes

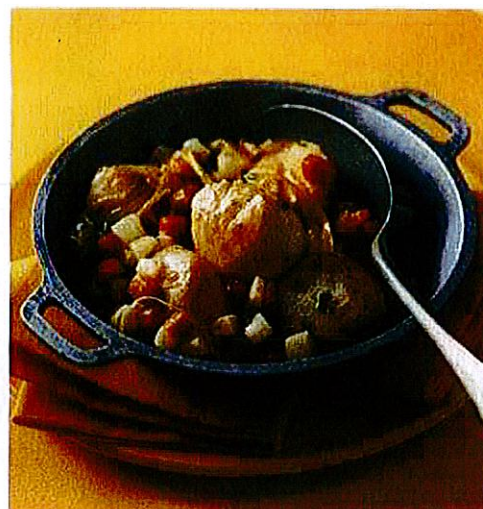
Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn - Cuisson : 4 mn

20 coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
1 c. à café de roux (beurre + farine)
4 c. à soupe de crème fraîche
1/2 verre de vin blanc

1 verre de fumet de poisson
3 jeunes carottes
2 petits navets
1 poireau

- Nettoyez les coquilles Saint-Jacques et réservez les noix. Conservez 4 coquilles. Celles-ci serviront au dressage.
- Coupez les carottes et les navets en petits dés et le poireau en julienne. Cuissez-les à la vapeur.
- Faites bouillir le fumet de poisson et le

vin blanc. Ajoutez le roux. Mettez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les Saint-Jacques dans une poêle avec un peu de beurre.
- Garnissez les coquilles de vos petits légumes et des Saint-Jacques poêlées.
- Nappez de sauce et servez.



Source : OFIMER - Photos : Benoit Cebanes

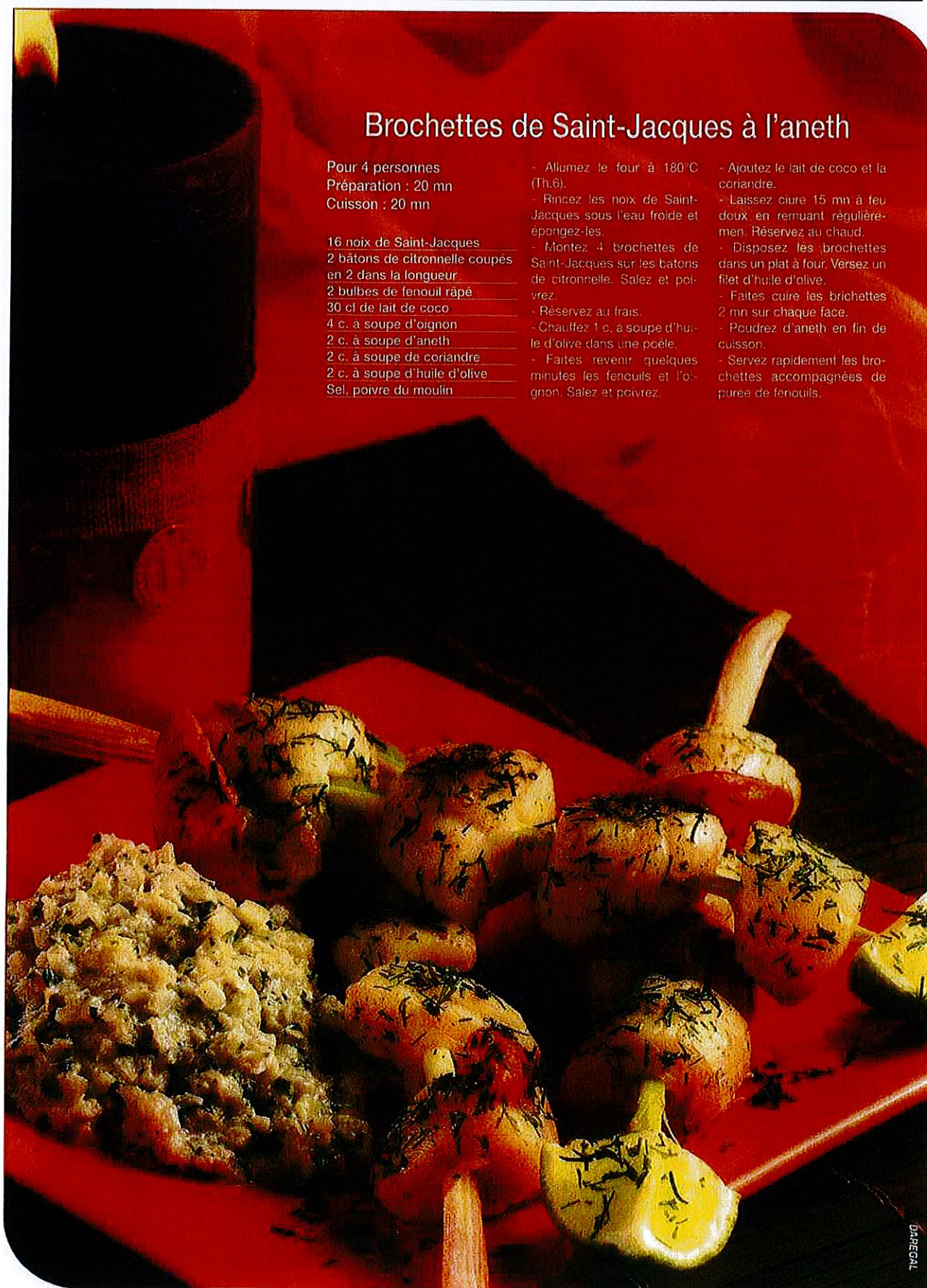
Brochettes de Saint-Jacques à l'aneth

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

16 noix de Saint-Jacques
2 bâtons de citronnelle coupés
en 2 dans la longueur
2 bulbes de fenouil râpé
30 cl de lait de coco
4 c. à soupe d'oignon
2 c. à soupe d'aneth
2 c. à soupe de coriandre
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

- Allumez le four à 180°C (Th.6).
- Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide et épongez-les.
- Montez 4 brochettes de Saint-Jacques sur les bâtons de citronnelle. Salez et poivrez.
- Réservez au frais.
- Chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
- Faites revenir quelques minutes les fenouils et l'oignon. Salez et poivrez.

- Ajoutez le lait de coco et la coriandre.
- Laissez cuire 15 mn à feu doux en remuant régulièrement. Réservez au chaud.
- Disposez les brochettes dans un plat à four. Versez un filet d'huile d'olive.
- Faites cuire les brochettes 2 mn sur chaque face.
- Poudrez d'aneth en fin de cuisson.
- Servez rapidement les brochettes accompagnées de purée de fenouils.





Poêlée de Saint-Jacques aux épices chinoises et tamarin

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn
Cuisson : 5 mn

1 c. à soupe de Cinq Parfums Ducros	12 grosses coquilles Saint-Jacques
1 c. à soupe de pâte de tamarin	1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe d'eau	1 citron découpé en quartier
25 g de beurre	

- Mélangez les épices Cinq Parfums, la pâte de tamarin et l'eau.
- Placez une face de la noix de Saint-Jacques dans le mélange d'épices.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle bien chaude, placez-y les noix de Saint-Jacques sur la face épicée et faites cuire 1 à 2 mn.
- Retournez-les, ajoutez le beurre et faites cuire encore 2 mn.
- Servez avec une salade verte et les quartiers de citron.

Coquilles Saint-Jacques aux poireaux et betteraves

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 6 mn

12 belles noix de Saint-Jacques
2 poireaux
4 betteraves

Pour la sauce betterave :
Chutes de betterave cuite
2,5 cl de vinaigre de framboise
Sel de Guérande, poivre

- Fendez les poireaux en 2 dans le sens de la longueur et émincez-les. Lavez dans un bon volume d'eau, égouttez et faites cuire pendant 3 mn dans une casserole avec un peu d'eau ou au cuiseur vapeur. Salez, poivrez.
- Épluchez les betteraves et coupez 12 tranches fines. Découpez des ronds à l'emporte-pièce et gardez les chutes.
- Mixez les chutes avec le vinaigre de framboise, salez et poivrez. Passez à la passoire fine et réservez dans

- une casserole.
- Faites chauffer une poêle avec une noix de beurre et colorez les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces pendant 3 mn.
- Sur chaque assiette, disposez un peu de fondue de poireaux, une tranche de betterave et une noix de Saint-Jacques. Reproduisez trois fois. Versez ensuite par petites touches, la sauce que vous aurez préalablement fait liédir.
- Terminez en saupoudrant de sel de Guérande et d'un tour de moulin à poivre.





à savoir

Corallée, la coquille est plus charnue

La pêche à la Saint-Jacques est ouverte en baie de Seine depuis la fin novembre. Celles qui portent le Label Rouge arborent fièrement une taille minimale de 11 cm et leur corail. « La présence de corail est l'indice d'une noix plus charnue, explique Normandie Fraîcheur Mer. Le rendement minimum en noix est de 1 kg pour 6,5 kg de coquilles entières Label Rouge, quand il en faut couramment 9 à 10 pour les coquilles classiques. »