



Moules

Mytilus edulis

DE BARFLEUR

BELLES, BLONDES ET SAUVAGES



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 52 - Fax. 02 31 51 31 52

www.nfm.fr

DOSSIER DE PRESSE
2011

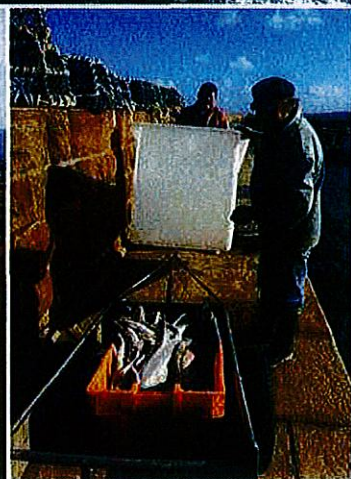
LISTE DES RETOMBEES PRESSE MOULE DE BARFLEUR

Le Monde Camping Car	octobre 2011
Liberté le Bonhomme Libre	29 septembre 2011
Produits de la Mer HS	septembre 2011
La Manche Libre	10 septembre 2011
L'auto-journal	25 août / 07 sept 11
La Presse de la Manche	16 août 2011
Ouest France	12 août 2011
France 3 Basse Normandie	02 août 2011
La Presse de la Manche	20 juillet 2011
France Bleu Cotentin	18 juillet 2011
La Presse de la Manche	04 juillet 2011
La Manche Libre	02 juillet 2011
Cultures marines	juillet / août 2011
La Presse de la Manche	14 juin 2011
La Presse de la Manche	13 juin 2011
Ouest France	21 mai 2011
La Presse de la Manche	21 mai 2011
L'humanité Dimanche	28 avril 2011

tourisme

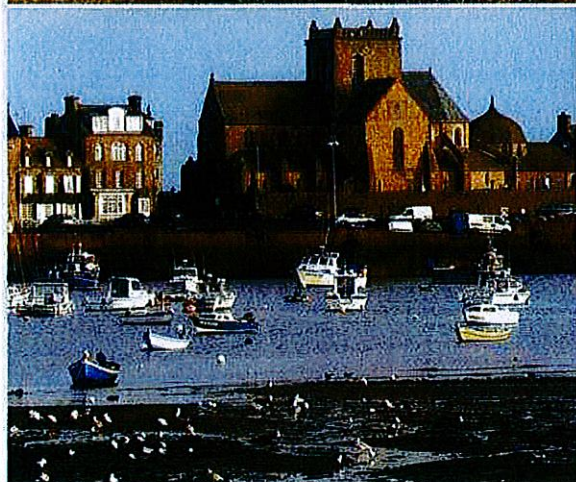
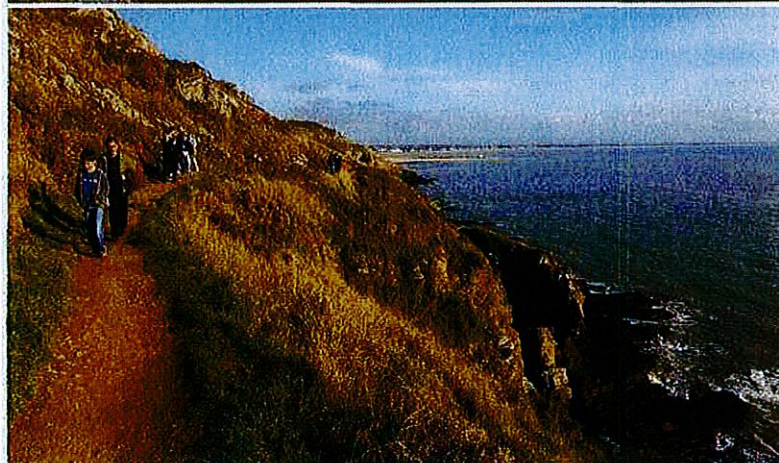
Le Monde
du
Camping-Car

Cotentin



Terre et mer sauvages

Au nord de la Manche, le Cotentin est une terre marquée par le Débarquement, un petit bout de France au caractère normand bien trempé, qui bénéficie de côtes parmi les plus sauvages et les plus belles de France. Des plages de sable fin d'Utah Beach aux falaises de la Hague, de Barfleur à Cherbourg, cet itinéraire côtier vous réserve de bien belles surprises!



Le Cotentin a du caractère. Vous en jugerez à Barfleur, souvent considéré comme le plus beau petit port de la Manche (ci-contre). Mais ses côtes souvent venteuses, que l'on parcourt volontiers à pied, vous feront croiser troupeaux de vaches et pêcheurs. Quant à vos étapes, elles se feront le plus souvent en bord de mer (en haut, à Roubari, près du phare de Gatteville).

Sur la N 13 direction Cherbourg, sortez à Sainte-Mère-Eglise, modeste bourgade mondiale connue pour avoir été - le 6 juin 1944 - la première commune française libérée par les Alliés. Plus précisément par les parachutistes américains de la division Airborne, dont l'un d'eux resta accroché par son parachute au clocher de l'église. Episode anecdotique passé à la postérité, sans doute grâce au film « *Le Jour le Plus Long* »... Devant l'église, levez les yeux, un parachutiste est toujours suspen-

du au clocher ! Il est vrai que la commune a tout mis sur le Débarquement pour attirer les touristes. On pense tous connaître peu ou prou cette Histoire. Mais sur place, c'est différent ; on s'imprègne des lieux, on ressent tout avec plus d'intensité, de réalisme. D'où l'intérêt de suivre le parcours proposé par le Musée à Ciel ouvert de Sainte-Mère-Eglise, circuit de 50 km à parcourir avec son véhicule, grâce à un visioguide GPS à retirer à l'Office de Tourisme. Nous l'avons testé, c'est génial ! On se laisse guider, sans limite de temps (location 8 €/j) par le GPS qui vous dirige sur une dizaine de sites correspondants à

des moments ou des lieux marquants du Débarquement. A chaque étape, le visioguide propose des commentaires écrits et audio, agrémentés de dessins, de photos, de films d'archive et même d'interviews de civils normands. On comprend, par exemple, l'importance de prendre un minuscule pont sur la modeste rivière (la Fièvre), éminemment stratégique puisqu'il contrôlait l'accès à Cherbourg, seul port en eau profonde dont les Alliés avaient besoin pour ravitailler leurs forces. On imagine la violence des combats grâce aux explications fournies par le visioguide... C'est encore plus vrai à Utah Beach, devant les vestiges éventrés des bunkers. De plus, l'immensité et la nudité de la plage incitent à imaginer le spectaculaire débarquement de l'armada américaine. Pour en savoir plus, visitez le Musée du Débarquement, implanté sur les dunes et totalement rénové en 2011 (que nous n'avons pas pu voir). A Sainte-Marie-du-Mont, faites le tour de la place de l'église. D'abord parce qu'elle est très belle, toute en pierre ciselée, mais aussi pour lire les panneaux jaunes disséminés autour : ils apportent des informations ou des anecdotes, tel ce peintre récupérant et cachant dans son pantalon une carte stratégique allemande, envolée d'un poste d'observation situé dans le clocher de l'église ! De retour à Sainte-Mère, le musée Airborne complètera bien ce circuit : vous y trouverez d'innombrables objets, de l'armement, de l'équipement des soldats, des lettres émouvantes, des rapports édifiants, bref, des éléments concrets (y compris un char et un planeur) qui donneront corps à tout ce que vous avez pu imaginer jusque-là. Un peu de douceur dans ce monde brutal ? Passez à la biscuiterie de Sainte-Mère, qui a poussé l'à-propos jusqu'à confectionner des petits sablés en forme de parachute ! Rejoignez la mer à Ravenoville-plage, pour souffler un peu et respirer l'air du large sur ces immenses plages désertes en basse saison.

A Quinéville, la route cesse de longer les plages. Et c'est encore la Seconde Guerre mondiale qui vous attend au Mémorial de la Liberté Retrouvée, un musée incontournable présentant la chronologie des événements de l'exode de juin 40 à la Libération de juin 44. Enormément de photos, d'affiches, d'objets de la vie quotidienne, de scènes reconstituées, qui permettent de ressentir l'atmosphère de la France sous l'occupation allemande.

A Quettehou (à prononcer "kétou"), rejoignez St-Vaast-la-Hougue. Là aussi, la baie est connue pour avoir vu débarquer les Anglais... au XIV^e siècle ! Mais si le débarquement d'Utah Beach symbolise une grande victoire pour la France, la bataille de

la Hougue est l'un des plus grands désastres navals de la marine française. Ce qui incita Louis XIV et Vauban à construire les forts de la Hougue et de Tatihou, l'îlot lui faisant face. Stationnez sur le port, quai Vauban, et empruntez à pied la promenade Bridport. Vous apercevrez distinctement le fort de Tatihou, qui n'est qu'à 5 minutes de bateau. Quand il flotte. Pas quand il pleut, non, quand il navigue. Parce que quand il roule, il faut bien compter un quart d'heure ! Eh oui, vous avez bien lu, le Tatihou II est un bateau amphibie doté de roues. Et si vous êtes sur la jetée à marée basse, vous verrez cette image incroyable d'un bateau qui glisse au-dessus des parcs à huîtres, parce qu'on ne voit pas ses roues ! Tatihou appartient aux oiseaux et aux moutons qui brouillent paisiblement dans la plaine occupant le centre de l'îlot. C'est dire si c'est sauvage ! Depuis le haut de la tour du Fort Vauban, parfaitement conservée et classée au patrimoine mondial par l'Unesco, magnifique vue panoramique sur la baie de la Hougue, cette baie où sombrèrent tant de bateaux en 1692... Vous pourrez vous faire une idée très précise de cette terrible bataille au Musée Maritime qui expose des vestiges de ces naufrages, ainsi que de nombreux objets, maquettes de bateau, documents, dessins et tableaux illustrant la construction navale, l'armement, les fêtes et les coutumes des gens de mer...

De retour à St-Vaast, cette promenade en mer vous aura ouvert l'appétit. L'occasion de goûter à l'huître locale, au fameux goût de noisette ! Après déjeuner, passez à la Maison Gosselin, rue Verrue, c'est une institution. Impossible de ne pas "craquer" devant les milliers de produits du terroir proposés dans les rayonnages et les recoins de cette fantastique épicerie fine à l'ancienne (mieux vaut y aller après avoir mangé...). Terrines au livarot, tripes normandes, soupes de poisson, biscuits... vous y trouverez de tout, y compris une grande cave à Calvados !

Les camping-cars ne gâchent pas la vue

Juste avant d'arriver au port de Barfleur, un parking pour camping-cars est judicieusement placé de telle sorte que nos véhicules ne "gâchent" pas la vue sur le port, sans qu'on ait besoin de trop marcher pour l'atteindre. Il est vrai que Barfleur n'usurpe pas son titre officieux de plus beau port de la Manche ! En tout cas, la commune est classée comme l'un des « Plus Beaux Villages de France »... Devant les petits chalutiers et les barques colorées s'alignent de robustes demeures en granit et au toit de lauzes et, au bout du quai, juste avant la jetée, une église trapue mais élégante témoigne par ses



Outre les plages "historiques", nombreuses sont celles qui vous invitent à des promenades vivifiantes.



Près du cap de la Hague, un petit port charmant protège de modestes embarcations.



Goûtez au camembert fermier de Christine Brostin. Vous n'aviez jamais mangé de camembert...



Le Cotentin vous propose tous types d'étapes. En solitaire ou en compagnie...

dimensions et par la beauté de ses ouvrages d'art de l'importance qu'avait ce port autrefois. C'est d'ici qu'au Moyen Âge le duc Guillaume est parti à la conquête de l'Angleterre ! En l'absence de criée, certains pêcheurs vendent directement leur marée sur les quais. C'est un régal des yeux (et plus tard du palais) que de voir débarquer et frétiler poissons et crustacés dans les cagettes ! Et si sur le port quelqu'un vous propose de goûter à la Blonde de Barfleur ne prenez pas cela pour une proposition malhonnête ! C'est le nom donné à la moule sauvage locale, particulièrement savoureuse de juin à septembre... Si l'une des plus belles images de Barfleur peut être prise au pied du petit sémaphore blanc situé sur la

droite du port (en regardant la mer), celle obtenue en haut du phare de Gatteville ne vous décevra pas non plus ! En effet, ce phare situé à un vol de mouette de Barfleur, culmine à 74 m. C'est le 2^e plus haut de France ! Certes, il faudra avaler 365 marches mais, du sommet, le panorama époustoufflant sur la côte en vaut la peine. Cela donne envie de se promener le long de ce littoral sauvage battu par les flots écumeux, fréquenté par les pêcheurs au bar de ligne. Rien de plus facile, il suffit de suivre le sentier des douaniers (GR 223) qui longe toute la côte. Les amateurs d'huîtres peuvent s'arrêter auparavant à la ferme ostréicole de Brenières, juste devant le petit port de Roubari. Nous vous

Vers le phare de Gatteville, il faut savoir tenir sa ligne...



A Saint-Vaast-la-Hougue, les bateaux de pêche ne font pas de la figuration. C'est également un centre ostréicole renommé.



Certaines petites routes vous offrent des points de vue inattendus. Ici, près du cap de La Hague.



recommandons de randonner autour du Cap Lévi, paradis des oiseaux marins, jonché d'amas rocheux de granit rose. Stationnez devant le petit port du Cap Lévi ou du port Pignot (où il y a justement une carrière de granit), et suivez le GR jusqu'au phare. Vous verrez, c'est magnifique...

Plutôt que de filer par la côte vers Cherbourg (la route en corniche est pourtant superbe), faites un détour par l'intérieur des terres pour découvrir l'ambiance d'un vrai bocage normand, celui du Val de Saire. La Saire est une rivière qui a creusé des vallons pleins de charme dans cette campagne très verte où alternent gras pâturages et forêts. De superbes villages aux maisons en pierre et aux jardins fleuris, d'une grande

unité architecturale (Anneville-en-Saire, le Vast, Valcanville...), donnent envie de s'arrêter au bord de la rivière pour pique-niquer. Peut-être mettez-vous au menu les délicieuses brioches de la boulangerie du Vast, ou le succulent camembert au lait cru de la ferme du Moulin des Corvées (depuis Le Theil, prendre la route de Digosville). Christine Brostin, si elle est disponible, se fera un plaisir de vous expliquer les subtilités de la fabrication du camembert, du beurre ou de la crème fraîche (02 33 20 05 46).

Grand port (2^e port de plaisance français après Cannes) et ville entièrement tournée vers la mer, Cherbourg se devait d'avoir un musée ou une attraction majeure liée au

Repères

Infos

Manche tourisme, 50008 St-Lô. Tél. : 02 33 05 98 70 et www.manchetourisme.com

Cartes et guides

Carte Michelin Région n° 513, Normandie
Guide Vert (Michelin) Normandie/Cotentin

Bonnes tables

- "L'Estaminet" : 44, place de l'Église, Ste-Marie-du-Mont. Excellente cuisine de terroir (sours d'agneau au cidre, galette d'andouille au camembert...). Plats autour de 15 €, menu à 20 €. Tél. : 02 33 71 57 01
- "Le Chasse-Marée" : 8 place du Gal de Gaulle, St-Vaast-la-Hougue. Situé juste en face du Marité, le plus grand 3-mâts français, en rénovation. Pour une orgie de poissons et fruits de mer... Menus de 22 à 35 €. Tél. : 02 33 23 14 08
- "Le Bouquet de Cosqueville" : hameau Rémond, Cosqueville. Jolie salle dans cet hôtel restaurant, couvert de lierre, qui sert une cuisine régionale raffinée. A noter, un plateau de fruits de mer à la carte. Menus de 17,50 à 36 €. Tél. : 02 33 54 32 81
- "Le Café du Port", Omonville-la-Rogue. Coup de cœur pour le restaurant de ce café fréquenté par les marins du petit port de pêche (le port du Hâble). Les poissons "retour de pêche" ou les fruits de mer sont préparés à la perfection, le service est agréable, et le rapport qualité/prix imbattable ! Menu à 25 €. Tél. : 02 33 52 74 13
- "Le Berlingot", Sortosville-en-Beaumont. Sympathique crêperie située juste à côté de la Maison du Biscuit, qui propose aussi viandes ou poissons grillés au feu de bois. Compter de 15 à 30 €/personne. Tél. : 02 33 04 09 04.

Etapas

Voici les lieux où nous avons fait étape nocturne :

- Parking de l'église de Ste-Mère-Eglise : un peu bruyant, mais pratique car très central (5 €).
- Parking derrière le Mémorial de la Liberté Retrouvée, à Quinéville : à deux pas de la plage, abrité du vent, toilettes.
- Aire de St-Vaast-la-Hougue : proche du centre-ville (7 € la nuit, 2 € le service).
- Bienvenue à la Ferme : "chez Françoise et Michel Latirre", hameau de Froide Rue, à Réville (02 33 54 54 05). Vente de légumes (7 € la nuit avec services).
- Parking du Commandant Noël, à Barfleur : devant une jolie plage, calme et gratuit.
- Parking de l'Anse de la Mondrée, à Fermanville, vers le Cap Lévi. Hors saison, on est au calme, et quasiment sur la plage !
- "L'Ormier" : camping-car à la ferme, à Sideville (02 33 52 02 59). Mme Vautier propose son pain, son cidre et ses confitures maison (7 € la nuit avec services).
- Parking de la Baie de Quervièrre : dans un site magnifique et totalement isolé, situé sur le sentier des douaniers. Attention, on y accède entre Eculleville et Omonville-la-Rogue, par une minuscule route en pente à 18 % !
- Parking du Nez de Jobourg : calme, plat, et abrité du vent par des haies.
- Parking du Fond de Biville : calme, plat, abrité du vent par les dunes, et à 30 m de la plage.
- Parking de la Plage, à St-Georges-de-la-Rivière (entre Barneville et Portbail) : calme, plat, adossé aux dunes, et devant une très belle plage.



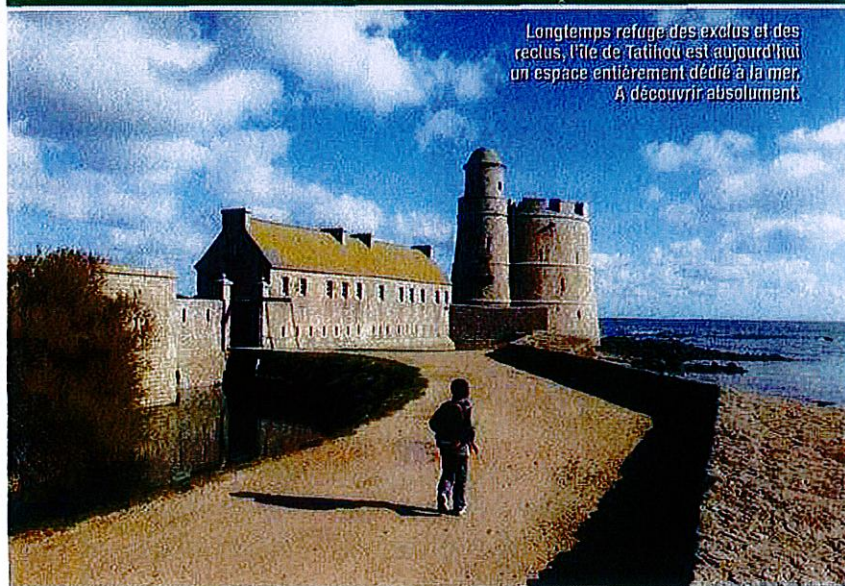
monde marin. La Cité de la Mer remplit ce rôle à merveille. Et puisque Cherbourg est une base militaire sous-marine, l'exposition est axée sur le monde sous-marin. Avec, en vedette, la visite du Redoutable, le 1^{er} sous-marin nucléaire français. Pénétrer dans ses entrailles est très impressionnant, alors qu'un audioguide permet de comprendre la fonctionnalité de kilomètres de câbles, de tuyaux, ces panneaux électriques complexes, ces volants, manettes et machineries incroyablement imbriquées dans un espace si réduit. Si le monde sous-marin vous intéresse, prévoyez une journée entière à la Cité de la Mer, tellement il y a de choses à voir: on passerait déjà des heures à contempler les myriades de poissons qui évoluent dans l'aquarium géant de 12 m de haut! A Cherbourg, il faut aussi faire le tour de la rade (la plus grande artificielle du monde), à pied (c'est long), en camping-car, ou en vedette (balade commentée).

Un Eire de déjà-vu

A l'Ouest de Cherbourg, c'est la presqu'île de la Hague. Incontestablement, ce bout du bout du Cotentin a un caractère insulaire, comme un Eire de déjà-vu. En effet, ces landes couvertes de bruyère plongeant dans la mer, ces petites routes sinueuses, ces champs entourés de murets de pierres sèches, ces villages aux belles maisons de caractère en pierre... cela fait penser à l'Irlande! Comme si la Hague était le doigt pointé de la Normandie vers une île sœur. Juste après Urville-Nacqueville, faites un petit bout du sentier des douaniers, à pied, entre Landemer et Gruchy. Jean-François Millet, peintre natif de Gréville, a peint ce splendide paysage, qui n'a pas dû beaucoup changer depuis le XIX^e siècle... voire depuis la préhistoire! C'est ce que vous pourrez demander au spécialiste de la question au manoir du Tourp, à Omonville-la-Rogue, magnifique lieu d'exposition à vocation culturelle qui vous dévoilera les aspects ethnologiques, archéologiques et historiques de la Hague. Les silex, comme les feuilles mortes, se ramassent par ici à la pelle, surtout du côté du petit village voisin d'Omonville-la-Petite, où vécut Jacques Prévert jusqu'à sa mort. Sa maison, ouverte à la visite, permet de s'immerger dans l'univers du poète. Le village est adorable, tout de simplicité, d'authenticité, avec de beaux jardins verdoyants et fleuris, des maisons robustes mais esthétiques. Mais l'un des plus beaux villages de la Manche reste St-Germain-des-Vaux, qui donne l'irrésistible envie de lire les annonces immobilières... Ce village du bout de la Hague est à équidistance du port Racine, le plus petit de France, et du port de Goury, situé sur le cap de la Hague. Lorsque vous



Les musées sur la Seconde Guerre mondiale ne sont pas rares en Normandie. Mais le musée Airborne, à Sainte-Mère-Eglise, est à faire.



Longtemps refuge des exclus et des reclus, l'île de Tatihou est aujourd'hui un espace entièrement dédié à la mer. A découvrir absolument.

irez à Goury, espérons qu'il ne pleuvra pas, car la municipalité a eu la très mauvaise idée d'interdire le stationnement des camping-cars près du port. Il faut donc marcher un kilomètre depuis le parking pour accéder au site! Cela en vaut cependant la peine. Ici, la mer semble toujours en colère, blanchie d'écume, comme l'atteste le nom du violent courant qui longe le cap, le raz Blanchard, l'un des plus puissants et plus dangereux du monde! Ajoutez à cela des écueils invisibles et de fréquentes tempêtes, et vous comprendrez que le site est depuis longtemps voué au sauvetage en mer, et hanté par bien des naufrages... Un peu plus loin vers le sud, la petite route longe la magnifique baie d'Ecalgrain, dont les vertes prairies plongeant dans la mer

renforcent l'impression d'une balade irlandaise... Toujours pas rassasiés de paysages sublimes? Tant mieux, car voici venir le Nez de Jobourg. Ce site classé, qui est aussi une réserve ornithologique, est extraordinaire; à 128 m au-dessus des flots, vous serez au sommet des falaises parmi les plus hautes d'Europe! Orienté plein Ouest face aux vents dominants, le Nez de Jobourg est une avancée qui résiste aux assauts furieux des vagues. Si à la Hague, ça décoiffe, ça peut aussi parfois défriser... En effet, c'est de là qu'on aperçoit les hautes cheminées de la Cogema, l'usine de retraitement de déchets nucléaires. Pour ceux que cela n'effraie pas, juste en contrebas de cette énorme "usine à gaz" se trouve une adorable petite baie, l'Anse des Moulinets

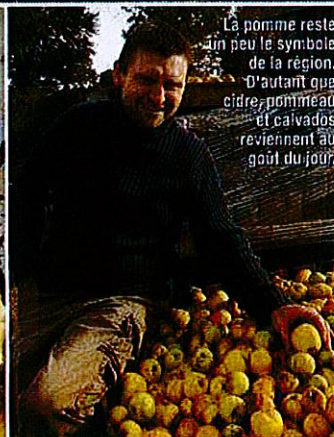


Ce drôle d'engin évoluant dans les parcs à huîtres, vous l'emprunterez peut-être pour rejoindre Tatihou.



Entre côtes et collines, les sentiers sont nombreux qui vous invitent à abandonner un peu votre camping-car...

A Omonville-la-Rogue, le Tourp est un espace muséographique essentiellement consacré aux activités traditionnelles de la presqu'île.



La pomme reste un peu le symbole de la région. D'autant que cidre, pommeau et calvados reviennent au goût du jour.

(par Herqueville), et un parking abrité du vent (par Herquemoulin) dans un site irradiant... de beauté.

A partir de Vauville, le paysage change radicalement. Finies les falaises et l'austère côte rocheuse, voici d'immenses plages de sable fin, bordées de larges champs de dunes herbeuses. Superbe panorama depuis le belvédère du Thot. Vous ferez une agréable balade dans le massif dunaire de Biville, classé réserve naturelle, le long d'un sentier balisé permettant d'admirer quelques-unes des nombreuses espèces (flore et faune) protégées sur ce site. Rejoignez l'intérieur des terres par la D 37 pour éviter Flamanville et sa centrale nucléaire, pour revenir à des préoccupations plus gourmandes et appétissantes. A Sotteville, stoppez chez les

Capelle (02 33 04 41 17), cidriers de père en fils. Vous dégusterez les différents types de breuvage qu'on peut élaborer à base des pommes du cru : du jus, bien sûr, du cidre, brut ou demi-sec, du pommeau ou du calva vieilli en fût de chêne (de 3 à 20 ans). Sans oublier tous les apéritifs ou digestifs maison (les griottes au calva, quel délice!)...

Bien plus bas, au nord-est de Barneville-Carteret, il faut s'arrêter à la Maison du Biscuit de Sortosville-en-Beaumont. Loin de ne présenter (et fabriquer) que des biscuits, cet établissement propose environ 3 600 produits de toutes sortes, ayant tout de même un point commun : on a envie de tous les acheter ! Car on ne sait plus comment taire sa gourmandise en voyant ces étalages de chocolats, ces montagnes de

biscuits, ces armoires de confitures... Tout est artisanal et de qualité, bien sûr. La maison fait aussi boulangerie et abrite un salon de thé et un café à l'ancienne. Barneville-Carteret est une jolie station balnéaire, bénéficiant d'une belle et grande plage, où vous pourrez passer quelques jours agréables. Le temps de flâner sur les quais le long des ports (de pêche et de plaisance), de chiner dans les boutiques du centre-ville, voire, pourquoi pas, d'aller faire un tour en bateau vers les îles anglo-normandes de Jersey et de Guernesey qui lui font face...

Nos remerciements à la société Theller Camping-Car (14650 Carpiquet) pour la mise à disposition du camping-car, issu de sa flotte de location www.thellervoyages.com

ÉCONOMIE

“On ne doit vendre que notre production”

L'occupation d'un étal du marché aux poissons est régie par une convention signée pour une année entre la ville et le concessionnaire. On peut notamment y lire que le bateau doit naviguer habituellement à partir de Ouistreham et que le concessionnaire s'engage à ne commercialiser que sa production, sauf dérogation écrite. Dans ce cas, sera alors acceptée la vente ou la revente des bulots, moules, araignées, tourteaux, homards, bouquets vivants, langoustines, crevettes roses ou grises, la priorité étant donnée au producteur direct, aucune revente n'étant admise si le pêcheur commercialisant est présent dans la halle.

Un rapide coup d'œil sur quelques étalages permet de voir que l'on s'éloigne parfois de la production locale avec des crevettes de Madagascar ou du Brésil. Une anomalie que Fabrice Lecocq déplore : “*Le règlement*

n'est pas appliqué, la mairie fermant les yeux. C'est dommage, car on leurre le gens qui pensent acheter des produits locaux pêchés par nos soins”. Du côté de la mairie, on connaît le problème qui semble récurrent : “*A côté des pêcheurs, il y a aussi des poissonniers qui payent leur patente. Je constate aussi que des pêcheurs vendent des produits qu'ils n'ont pas pêché eux-mêmes comme la moule de Barfleur par exemple. Et puis si l'on veut un marché attrayant en cas de pêche insuffisante, il faut bien l'approvisionner pour offrir un choix suffisant*” explique André Ledran.

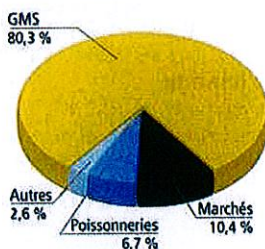
FAITS ET CHIFFRES

「 Moules 」

• Repères

Les Français consomment **presque trois fois plus** de moules que la production nationale. Toutes formes confondues, la consommation apparente frise **200 000 t**. Consommée toute l'année, la moule connaît un pic de ventes avec la saison des bouchots et de la moule de pêche en été et jusqu'à la fin de l'automne.

Circuit de distribution des moules



(Source : FranceAgriMer 2010)

LA NATURE MOINS GÉNÉREUSE...

Fer de lance de la production mytilicole française, la moule de bouchot accuse parfois du retard sur les tailles et le remplissage. La saison se décale et les produits concurrents rivalisent par les volumes et la qualité de chair.



La moule de bouchot a souffert du manque d'eau.

BRETAGNE SUD
 4 000 t, réalisé pour 650 t dans trois petits centres, Blavet et Aven (sur parc) et Groix (sur cordes), le reste ayant été produit sur bouchots à Pénestin.

Tendances prix :
 Entre 1,95 et 2,10 €/kg à Pénestin.

BRETAGNE NORD
 18 000 t dont la moitié en AOP « moules de bouchots de la baie du mont Saint-Michel » et 4 500 en baie de Saint-Brieuc

Tendances prix :
 Environ 2,16 €/kg en sac au Vivier-sur-Mer et 1,90 € dans les Côtes d'Armor.

NORMANDIE MER DU NORD
 Production : 18 000 t

Tendances prix :
 Les bouchots normandes se sont négociés à 1,40 €/kg en début de saison. La moule de pêche de Barfleur connaît un beau succès avec son taux de chair optimal et un calibre important. Son prix au kilo se négocie autour d'1,20 €/kg déssablée.

PAYS DE LA LOIRE & POITOU - CHARENTES
 Production : 12 000 t de bouchots et moules de cordes (environ 2 000 t)

Tendances prix :
 Dans les pertuis, le prix départ producteur en vrac avoisine 1,45 €.

ARCACHON
 Production : 800 à 1 000 t de moules de pêche

Tendances prix :
 Les prix sont stables entre 0,50 et 0,70 €/kg pour des moules nettoyées.

MÉDITERRANÉE
 Production : 10 200 t

Tendances prix :
 Les prix de vente restent stables, entre 1 et 1,10 €/kg.

PRODUCTION FRANÇAISE

70 000 tonnes dont 85 % d'origine aquacole

La France arrive au quatrième rang européen derrière l'Espagne, l'Italie et la Grèce.

(Source : FAO 2009)

(Source : CNC 2009-2010)

FAITS MARQUANTS

Avec un niveau de pousse qui laissait augurer un remplissage convenable, la saison des moules 2011 s'annonce plutôt meilleure que les années précédentes. Pour autant, la baisse généralisée des rendements continue de préoccuper les entreprises mytilicoles. Une moitié d'entre elles rencontrerait des difficultés importantes. Des niveaux de prédation importants continuent de grever les rendements en Normandie, en Vendée et en Poitou-Charentes. Comme l'a rappelé Jacques Godefroy, président de ce secteur au comité national de la conchyliculture (CNC), « si les coûts d'exploitation tendent à s'envoler, les cours de la moule continuent de stagner ».

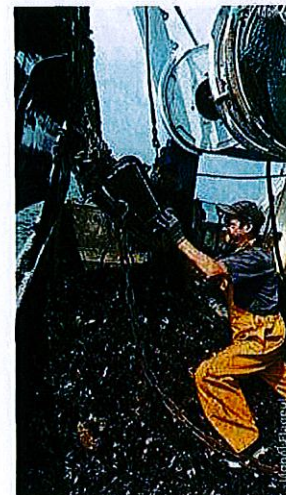
Que ce soit en Aquitaine ou en Normandie, la moule de pêche revient sur le devant de la scène. Après plusieurs années d'interdiction à cause de tests souris défavorables à Arcachon, la saison 2010 a été productive, avec environ 1 000 tonnes récoltées pour un prix avoisinant 0,50 euro le kilo. Dans le Cotentin, les pêcheurs ont misé sur la valorisation de leur produit. 710 tonnes

ont été débarquées l'an dernier pour un prix situé entre 1,25 et 1,80 €/kg.

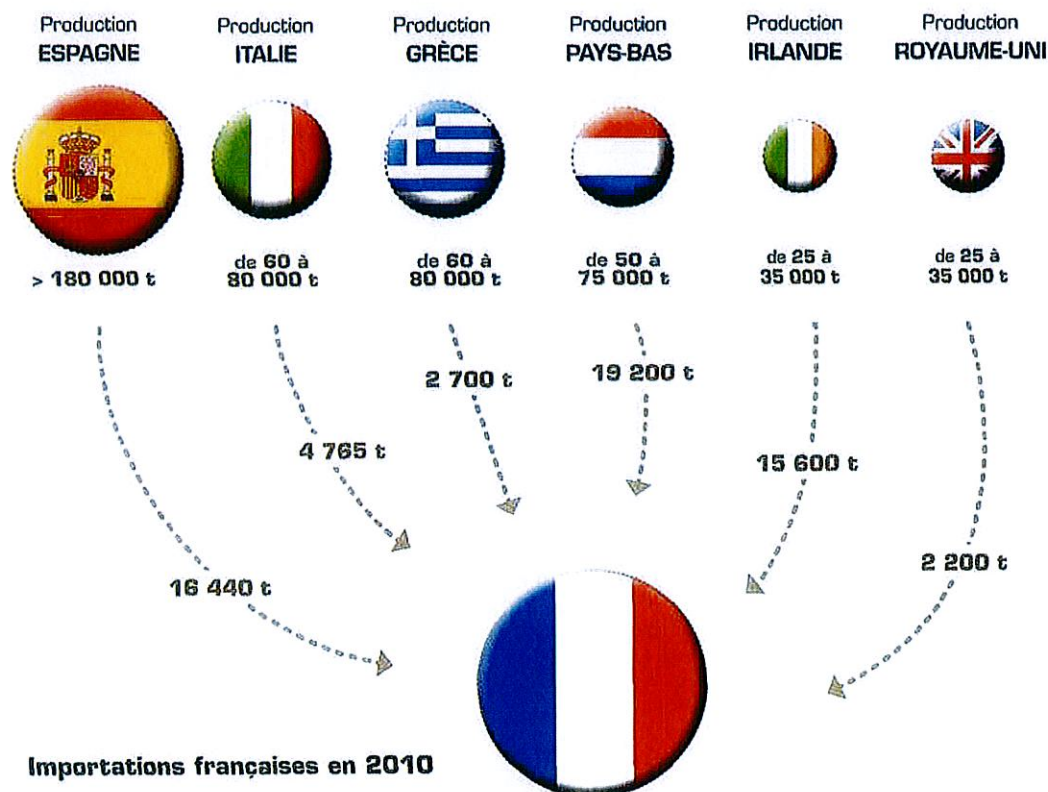
La protection de la dénomination "moule de bouchot" par l'Union Européenne va-t-elle remplir toutes ses promesses ? Relancée en décembre 2010, la demande faite à la Commission d'une STG (spécialité traditionnelle garantie) devrait permettre de lutter contre les appellations abusives. L'obtention du label est attendue dès 2012. Un mal nécessaire qui pourrait appeler à de nouvelles obligations pour les mytiliculteurs.

Afin de remplir le cahier des charges AOP (appellation d'origine protégée), la moule de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel s'est fait attendre cette année. En effet, pour que son remplissage atteigne un niveau satisfaisant, ses exploitants se sont résolus à retarder la récolte de quinze jours. Une contrainte supplémentaire qui n'aura pas été du goût de tous

Bertrand TARDIVEAU



LES CONCURRENTS EUROPÉENS



(Source : FAO 2009 et FranceAgriMer 2010 - tonnes équivalent entier)

UNE JOLIE BLONDE

La « blonde » de Barfleur Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est d'une qualité exceptionnelle cette année : plus de 5 cm en moyenne et « un taux de chair de 40 % » précise Arnault Manner, directeur de NFM. Triée et dessalée au centre de Barfleur, la moule commercialisée sur la marque collective représente 10 à 15 % des apports, soit environ 800 tonnes cette année. Six bateaux suivent le cahier des charges NFM pendant la saison qui dure 3 à 4 mois.

• Repères

Le **commerce extérieur français** de moules est **déficitaire** de 115 000 t (équivalent entier) en 2010 pour un montant de 71,5 millions d'euros. Le Chili est le premier fournisseur de la France avec l'équivalent entier de 48 000 t de moules surgelées, soit 10 660 t de chair.

MER

La "pêche aux moules", pour Pascal c'est que du bonheur !

Pêcheur à Barfleur, Pascal Papillon est l'héritier d'une longue lignée de pêcheurs. Il se fait l'avocat de la moule de pêche locale.

"La pêche ? Pour moi, c'est une passion avant d'être un métier !" Pêcheur à Barfleur, Pascal Papillon accompagne ses propos d'un large sourire, installé dans la cabine de son bateau, "L'ami de la mer", où les divers instruments et appareils de navigation se détachent sur un fond de bois vernissé. Soucieux de faire partager son amour de la mer, le pêcheur barfleuraise accueille régulièrement à son bord des passagers étrangers à son univers maritime. Avec aussi le secret espoir d'en faire des ambassadeurs des produits de sa pêche, en l'occurrence la moule sauvage issue des gisements du Val de Saire.

"Des prix pour justifier les efforts de qualité" Agé aujourd'hui de 44 ans, dont 25 comme patron de pêche, Pascal Papillon, à l'instar des autres pêcheurs barfleuraise, a hérité des bonnes pratiques de gestion de la ressource établies il y a maintenant une trentaine d'années de cela. Et il s'y tient.

"C'est la profession elle-même qui a pris en main la gestion des divers gisements - les moulières - afin de les préserver et de pouvoir mettre sur le marché des moules de qualité." Un impératif commercial qui s'est traduit concrètement par l'établissement de quotas stricts, 1,5 tonne par jour et par bateau contre 3 tonnes précédemment, et par la décision de faire commencer la saison de pêche à la mi-juin. Quant à la durée de celle-ci, elle dépend de la proportion de chair dans les moules.

"Quand elle devient trop faible, moins du

quart du poids total, alors nous arrêtons la saison. Pas question en effet de mettre en vente des moules qui ne soient pas d'une qualité suffisante."

Cette politique porte ses fruits : cette année, bien que seul le gisement de Réville soit ouvert à la pêche, les moules étant de trop petite taille ailleurs, il suffit à faire vivre correctement les quelques dizaines de pêcheurs titulaires de la licence de pêche "moules" qui fréquentent les eaux au large du Val de Saire. " Depuis quatre ou cinq ans, nous constatons que les gisements de cette zone sont abondants. Moi-même j'atteins mon quota en moins d'une journée. Mais en dépit de notre gestion prudente, nous savons que c'est la nature avant tout qui décide, de saison en saison, de la richesse de ces gisements."

Une revendication insistante

Cependant, la qualité des moules de pêche passe aussi par leur propreté et leur aspect. C'est pourquoi Pascal Papillon et quatre autres pêcheurs de Barfleur ont été à l'origine - et ont largement participé - à la création sur place du centre de débarque, avec ses installations qui permettent de nettoyer et de dessabler les moules.

Une démarche accompagnée, avec cahier des charges à l'appui, par le groupement qualité Normandie fraîcheur mer, dont le label est apposé sur les moules de Barfleur ainsi traitées. " Il reste que tous ces efforts consentis ne se justifient que si les prix suivent", commente Pascal Papillon.

Et de dénoncer des pratiques qui consistent pour certains à vendre comme moules de Barfleur, une appellation qui n'est pas protégée, un mélange de moules de pêche et

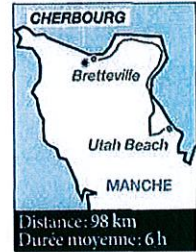
de moules de bouchot. Avec des prix qui cassent le marché. D'où la revendication insistante du patron de "L'ami de la mer" de réserver l'appellation "moules de Barfleur" aux produits qui sont débarqués et vendus à Barfleur-même.

En attendant, Pascal Papillon goûte chaque jour aux joies de se retrouver en mer, un plaisir en compensation d'un travail harassant.

REPERES Il faut sortir tous les jours" Pascal Papillon, patron pêcheur de "L'ami de la mer". Papillon Pascal Papillon tout comme quatre autres pêcheurs de Barfleur est issu d'une très ancienne famille de pêcheurs originaires de Granville. Son frère, son fils et son neveu sont aussi pêcheurs. La lignée n'est donc pas près de s'éteindre... Bateau Outre son bateau actuel, "L'ami de la mer", Pascal Papillon est en train de se faire construire, aux chantiers navals James de Port-en-Bessin, un autre bateau, tout en bois celui-là. Il mesurera 16 mètres de longueur et 6,80 mètres de largeur. Moulières La gestion correcte des divers gisements de moules au large du Val de Saire n'est pas seulement une affaire de quotas et de durée de la saison de pêche. Les moulières doivent être exploitées en ne laissant rien au fond pour qu'elles soient colonisées à nouveau.



Texte Michel Guégan
Illustrations Alain Bouldouyre



Le Jazz hybride
Une autre vision du Cotentin, douce et bucolique, qui vous mènera de Bretteville, près de Cherbourg, à Utah Beach, l'une des grandes plages du Débarquement.

Cotentin, côte est

La région s'appelle Val de Saire, du nom de cette rivière qui se jette au nord de Saint-Vaast et qui irrigue des sols propices à une agriculture dont les légumes sont rois. Ici, l'air est doux, l'ensoleillement providentiel et le bétail pâit quasiment toute l'année, avec une vue imprenable sur la Manche. Une mer qui, aujourd'hui, dispense ses bienfaits aux huîtres et aux moules après avoir connu tant de batailles, des rivalités navales franco-anglaises du XVII^e siècle au Débarquement américain de juin 1944.



Anse du Brick
Anse du Brick (km 10)

Longeant la côte, la route touristique vous mène naturellement à l'anse du Brick, une très jolie plage, surmontée d'un très beau camping 5 étoiles (**Le Castel**), avec location de bungalows, piscine et accès direct à la mer, le tout en pleine nature (€ 0233543357).

Gatteville-le-Phare (km 37,5)

C'est le plus haut phare de France (75 m) et son faisceau porte à 56 km... Sa beauté a été vantée par J.-J. Beineix dans *Diva*. Il ne vous reste plus qu'à grimper les 365 marches! Le phare a été automatisé en 1984 mais une exposition y relate la vie des gardiens de phare depuis 1834 (rens. au 0233231797). Tout au long de la route qui mène au raz de Barfleur, le décor est sauvage, somptueux quand le vent s'en mêle.



Gatteville-le-Phare

Bretteville (km 0)

D116

Anse du Brick (km 10)

Cap Lévi (km 21)



Gatteville-le-Phare (km 37,5)

Barfleur (km 40)

€ Très bon marché / €€ Bon marché / €€€ Onéreux



Mégalithe, Bretteville

Bretteville (km 0)

Sortir de Cherbourg par l'est sur la D116 pour arriver au port du Becquet, défendu par le fort de l'île Pelée. La petite ville de Bretteville-en-Saire (ne pas rater son allée mégalithique) s'étire le long d'une grève jusqu'à la pointe du Heu.

Cap Lévi (km 21)

Le panorama continue de plus belle: un sémaphore (qui se visite, prendre un escalier en colimaçon pour accéder à la salle de vigie et sa vue imprenable), un petit port et même un fort dans lequel vous pourrez séjourner car il dispose de chambres d'hôtes (€ 0233236868). Un coin privilégié pour se nettoier les poumons et s'offrir de belles balades.



Barfleur (km 40)

Avant de rejoindre ce qui est l'un des plus beaux villages de France, passez donc par le château de Tocqueville, où résida l'écrivain. Barfleur offre un décor de carte postale, même si c'est un port de pêche toujours actif, spécialisé dans le homard et la moule dite "la blonde de Barfleur". Belle église qui abrite les reliques de Sainte Marie-Madeleine Postel. En centre-ville, un manoir splendide: l'hôtel **Le Conquérant** (€€, 0233540082). Descendre la D1 pour rejoindre Jonville, sa belle plage, ou encore celle de Réville où vous attend **La Villa Gervaiserie**, à la vue imprenable (€€, 0233545464).

Barfleur
Des
sémaphores
de la côte
jusqu'aux
bunkers des
plages du
Débarquement

Barfleur (km 40)

D1

Saint-Vaast-la-Hougue (km 54)

Saint-Vaast-La-Hougue (km 54)

Se prononce "va"... C'est une station balnéaire sympathique et un port de pêche. On peut marcher jusqu'à la chapelle des Marins, au pied du phare, mais l'on peut préférer l'auto ou le vélo pour rallier le fort de La Hougue, réalisé par Vauban et dont on peut emprunter le chemin de ronde. À ne pas rater: l'excursion en bateau amphibie (à marée basse, il trace son chemin entre les parcs à huîtres) jusqu'à l'île de Tatihou, ses jardins et son fort Vauban. Et, fin août, les Traversées en musique! En centre-ville: l'hôtel **La Granitière** (€€, 0233545899).



Sainte-Mère-Église (km 84,5)

Si vous avez vu *Le Jour le plus long*, vous ne pouvez pas ignorer cette scène où un parachutiste américain se retrouve accroché au clocher de l'église de Sainte-Mère-Église! Depuis ces combats acharnés (6 et 7 juin 1944), la ville est un lieu de pèlerinage - un mannequin a d'ailleurs été accroché avec son parachute au clocher. À visiter: le musée Airborne, qui rend hommage aux parachutistes américains sous une coupole en forme de parachute (0233414135).

Utah Beach (km 98)

Selon le temps dont vous disposez, vous pouvez rejoindre directement Utah Beach et son musée du Débarquement (descriptif détaillé de l'opération et nombreuses expositions de matériel) ou bien rejoindre la côte par Ravenoville et la longer par la D421. Les bunkers et autres souvenirs sillonnent cette plage interminable (voir également le monument dédié à la 2^e DB du maréchal Leclerc) jusqu'à la plage de la Madeleine (rebaptisée Utah Beach), où eut lieu l'un des débarquements le 6 juin. On y parle beaucoup américain... Probablement comme dans l'hôtel **Le Grand Hard** (€€, 0233712574) où se retrouvent de nombreux pèlerins du D-Day.

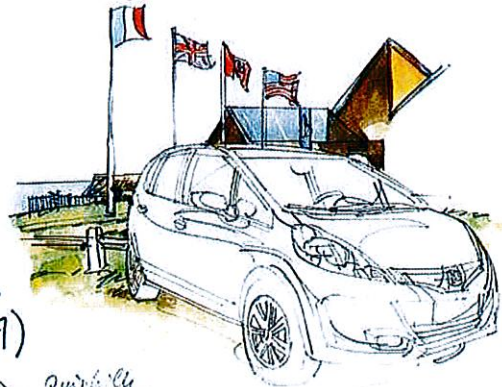
Km 58

D14

Km 59

D42

Quinéville (km 69)

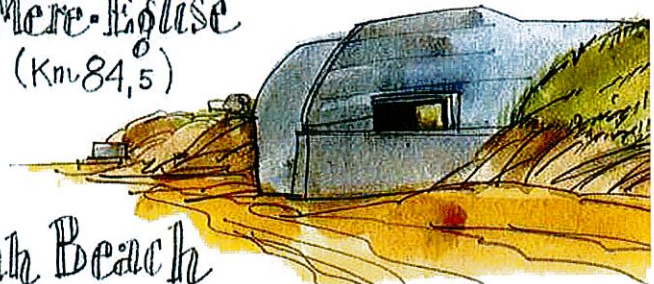


Quinéville (km 69)

La D14 longe une baie (dite du Cul du loup) où se découvrent les parcs à huîtres puis s'en écarte, laissant place au GR223. Rejoindre la D42 pour gagner Quinéville et ses grandes plages bordées parfois de cabanons. Le musée-mémorial mérite le détour car il s'écarte des schémas habituels pour retracer la vie des habitants sous l'Occupation en reconstituant une rue et ses commerçants (0233959595).

Sainte-Mère-Église (km 84,5)

Utah Beach (km 98)



€ Très bon marché / €€ Bon marché / €€€ Onéreux

»» FAITS DIVERS

Moules de Barfleur : un chalutier arraisonné pour pêche illicite



En patrouille en baie de Seine, le Glaive a arraisonné dimanche un chalutier pêchant la moule en dehors des heures d'ouverture du gisement de Réville.

Le patrouilleur de la gendarmerie maritime *Glaive* a arraisonné dimanche soir un chalutier de Courseulles qui draguait la moule de pêche en dehors des créneaux horaires autorisés. Le gisement de Réville n'était ouvert qu'à partir de 23 heures. À 22 h 20, lorsqu'il est arrivé sur zone, le patrouilleur a constaté sur son radar la présence d'une demi-douzaine de chalutiers. Un premier contrôle a été aussitôt réalisé par les gendarmes. Et ce chalutier de Courseulles était déjà en action de pêche, avec à son

bord 390 kg de moules... Les moules ont été remises à l'eau. Un procès-verbal sera transmis directement au procureur de la République et à la délégation à la mer et au littoral (ex-affaires maritimes) du Calvados. Au minimum, le patron du chalutier encourt une amende équivalente à la valeur de la pêche, amende qui peut être majorée jusqu'à 22 500 euros.

Ouverte depuis le 13 juin, la pêche de la moule sauvage de Barfleur est très encadrée par les professionnels eux-mêmes. Cette année, sur les

cinq gisements situés en Manche et baie de Seine, un seul a été ouvert pour préserver la ressource. Les soixante-cinq bateaux disposant d'une licence de pêche doivent en outre respecter des quotas (1,8 tonne par bateau et par jour), ainsi que des jours et des heures d'ouverture.

Pour cette saison, c'est la première fois que le *Glaive* constate une telle infraction. Mais dans le Nord de Ouistreham, les gendarmes venaient de confisquer sur un autre chalutier des filets aux mailles non conformes.

Une pollution dans la baie de Morsalines

Vendredi, sur la foi d'analyses réalisées par le laboratoire de l'Ifremer, le préfet de la Manche a pris un arrêté déclassant la baie de Morsalines en catégorie B. La baignade y est toujours autorisée, en revanche les ostréiculteurs doivent passer leurs huîtres dans des bassins de purification pendant quarante-huit heures avant

de les vendre. La profession n'avait assurément pas besoin de ce problème supplémentaire...

L'arrêté préfectoral est provisoire. Le maire de Morsalines et président de la communauté de communes de Quettehou, Guy Monnier, voudrait bien connaître l'origine de cette pollution. « Je n'en ai pour le moment

aucune idée. La seule chose dont je sois sûr, c'est qu'elle ne provient pas de la station d'épuration. Des analyses y ont été effectuées vendredi et n'ont montré aucun dysfonctionnement. »

L' élu affichait la volonté de mener une enquête. Le poids de la conchyliculture est en effet important sur le canton : trois cents emplois.

Cherbourg

Blonde et sauvage, la moule de Barfleur est estivale

C'est le plat favori des estivants et des locaux pendant la saison estivale, la moule de Barfleur, appelée blonde et sauvage, se déguste marinière ou à la crème. En amont, gardons le cap, il faut de nombreuses heures de travail avant qu'elle arrive dans les assiettes. Un gisement ouvert Le produit se fait rare et la ressource est préservée. « La saison de pêche a débuté lundi 13 juin sur un seul gisement, celui de Réville », explique le président du comité local, Alain Rigault. « La décision de laisser fermer les quatre autres gisements a été prise par les pêcheurs car nous avons estimé qu'il y avait trop de moules juvéniles. Nous avons voulu agir en pêcheurs responsables afin de préserver la ressource. Ces moules juvéniles laissent présager de bonnes saisons pour les années à venir. » Avec 60 autorisations de pêche octroyées, le gisement ne s'épuise pas. « Chaque jour, ce sont entre 70 et 80 tonnes de moules qui sont

débarquées dans les ports de la côte Est du Cotentin », poursuit Alain Rigault. Un produit de qualité Avant d'arriver dans les assiettes des consommateurs, la blonde de Barfleur nécessite de nombreuses heures de travail. « Nous suivons les marées pour nous rendre sur le gisement où il nous faut environ 2 h pour pêcher notre quota de moules journalier qui est de 1, 8 tonnes par bateau », explique Alain Rigault. « Ensuite, il faut la trier et la laver. Quand nous la débarquons, nous sommes quelques bateaux à emmener les moules dans des bassins afin qu'elle filtre l'eau et se dessable pendant 4 h. C'est un gage de qualité pour les consommateurs et le produit vendu bénéficie du label : Normandie fraîcheur mer. » Avec un taux de chair avoisinant les 37 %, la qualité est au rendez-vous. « C'est un excellent produit que nous devrions pêcher jusqu'au jeudi 15 septembre. » Dans les assiettes

Qu'elle soit vendue en poissonnerie ou sur les quais, la moule de Barfleur fini dans les assiettes. « La moule est très appréciée des consommateurs. Grâce à ce produit propre et de qualité, nous fidélisons la clientèle », explique Patricia Rigault qui vend sur le quai. Même constat chez les restaurateurs : « Pour notre part, les moules-frites représentent 70 % des plats que nous servons pendant la saison estivale. Nous sommes sûrs de ce produit gastronomique qui est le plus souvent servi avec de la crème. Une portion de moules représente environ 700 grammes », expliquent des restaurateurs.

KATE ET WILLIAM

JAPON : SÉISME

RÉVOLUTIONS ARABES

ELECTIONS CANTONALES

Reportage France 3 BNolie
Norme Barfleur

02/08/11



02 août 2011

MOULES DE BARFLEUR : bonnes récoltes à prévoir

Le 13 juin dernier s'ouvrait la saison de pêche à la moule de Barfleur, dans le Cotentin. Une ouverture sur fond de légère inquiétude puisque seul un gisement sur les 5 disponibles avait été ouvert afin de préserver la ressource. Finalement, la saison s'annonce courte, certes, mais positive

LA HOME DE FRANCE 3

ENVOYER À UN AMI

AUTRES VIDEOS



MOULES DE BARFLEUR : bonnes



Niederbronn : festival "Rêves de Mâmes"



Re

EXPO PHOTO OLIVIER MERIEL au Mt

A LA UNE



LE FLA

EVENE

JOURN

REPORTAGE INFO

Un mariage de circonstance à Jouy-le-

Moutier

FRANCE



EU

MO

EC

EDUCATION concerts du Cloître

ENVIRONNEMENT

SCIENCES ET SANTÉ

FAITS DIVERS

INTERVIEWS

JUSTICE

MÉDIAS

POLITIQUE

SOCIAL

GRIPPE A

SPÉCIAL HAITI

RÉGIONALES 2010

REPORTAGES CULTURE

REPORTAGES SPORT

REPORTAGES REGIONS

EMISSIONS

MÉTÉO

CHARLÈNE ET ALBERT II

AFFAIRE DSK

BEN LADEN

KATE ET WILLIAM

JAPON : SÉISME

RÉVOLUTIONS ARABES

ELECTIONS CANTONALES



TRAVAUX À L'ELYSÉE

L'Elysée subit actuellement un petit lifting. Des travaux entamés il y a trois ans sur la façade et à l'intérieur du bâtiment. Ce monument n'avait pas bénéficié d'une telle réflexion depuis plus d'un demi-siècle.

02/08/2011

La moule de Barfleur, reine de nos côtes

À la crème, marinières et même au ricard, accompagnées de tagliatelles fraîches ou de frites - maisons bien sûr ! - on ne compte plus les différentes manières d'accommoder le coquillage le plus consommé sur nos côtes pendant l'été. Revenons sur les caractéristiques de la moule de Barfleur et les meilleures façons de l'accommoder...

Pendant la période estivale, la concurrence est rude, sur nos côtes, entre la moule de Barfleur et la moule de Bouchot : les deux variétés sont pourtant issues de la même espèce, *Mytilus edulis* de son nom scientifique.

Si la Bouchot est une moule d'élevage, la Barfleur est une moule sauvage, pêchée à la saison dans l'un des cinq gisements de pleine mer, à l'est du Cotentin.

Mais dans l'assiette, qu'est-ce qui différencie les deux variétés ?

■ Un produit de qualité

Le label Normandie Fraîcheur Mer revient avec nous sur les caractéristiques physiques de la moule de Barfleur : « La différence se situe au niveau de la coquille et de la chair », explique une responsable du label de qualité bas-normand, « la Bouchot a une couleur noire bleutée tandis que la Barfleur est appelée la dorée parce que sa coquille, noire également, est plus claire et présente des reflets. En outre, la Barfleur est plus grosse que sa concurrente, environ 4 cm de longueur pour faire la passe, et pré-

sente une chair couleur ivoire, très charnue ».

La moule de Barfleur est pêchée pendant la saison, de juin à octobre (mai à novembre pour la moule de Bouchot), et « la production de moules de Barfleur représente 20 % environ de la production moulière nationale », rappelle la même responsable de Normandie Fraîcheur Mer. Les moules sont ensuite désensablées en bassin, avant d'être conditionnées : « La consommation de la moule fraîche ne doit pas dépasser les 48 heures après la pêche », signale le label, « et il ne faut pas dépasser les 20 minutes de cuisson si l'on veut garder toute la saveur : lorsque toutes les moules sont ouvertes, elles sont prêtes ».

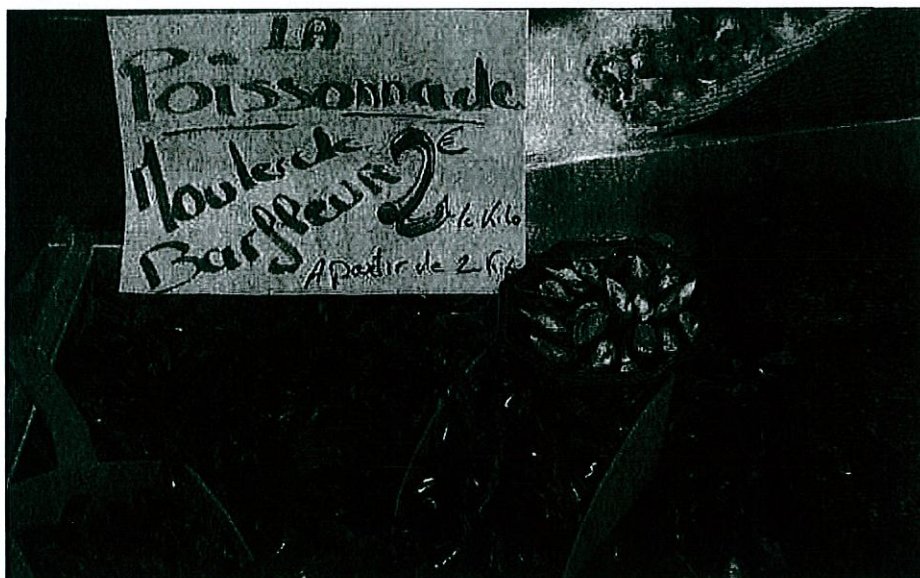
Quant à la présence souvent mal venue des fameux « petits crabes » dans nos moules, Normandie Fraîcheur Mer rappelle que ces crustacés appelés « crabes pinnothères ne sont pas indigestes, et témoignent de la fraîcheur des moules ! »

■ Un prix qui varie

Du moulier, qui pêche en pleine mer, à la poissonnerie, le prix au kilo varie : « Étant donné que l'entente commerciale est interdite, on trouve tous les prix, tout se pratique », explique Normandie Fraîcheur Mer, « mais généralement, la moule est moins chère lorsqu'on l'achète sur la côte. Les mouliers adhérents du label vendent en moyenne le kilo



Déguster des moules de Barfleur accompagnées de frites maison, avec les doigts, est un plaisir unique. La première coquille vide fait office de pince, qui extrait des autres coquilles la chair des moules et la porte à la bouche !



Chez le poissonnier, le prix au kilo oscille entre 2 et 2,90 euros. A la Poissonnade (Cherbourg), le prix est dégressif à mesure que la quantité achetée augmente.

de moules de Barfleur 1,30 euro à leurs clients » (NDLR : poissonneries, mareyeurs).

Sur les tables des restaurants, saisonniers ou non, la moule de Barfleur se rencontre pour un prix moyen de 10,50 euros les moules-frites (les prix allant de 9 à 13,50 euros dans les restaurants de l'agglomération), plus élevé lorsqu'il s'agit d'un plat élaboré.

■ Mille manières de l'accommoder

Les moules de Barfleur se cuisinent à toutes les sauces : marinière, à la crème ou ca-

membert-andouille pour une recette normande, au céleri, au piment d'espelette et chorizo, et même au ricard...

Le petit restaurant de saison *La Saline*, à Equeurdreville, propose pendant tout l'été ses moules de Barfleur à la crème, accompagnées de frites - des frites maison, s'il vous plaît ! La recette élaborée par le propriétaire du restaurant, Alex Tollmer, est à base de vin blanc : « du vin de Loire, Muscadet de préférence, auquel on ajoute du céleri, des carottes, oignons et un peu de basilic pour parfumer, explique le responsable, on

ajoute ensuite la crème puis les moules, qui cuisent vraiment dedans. C'est une recette typiquement normande ». Déguster des moules avec des frites maison est un plaisir tel que le bouche-à-oreille a fonctionné rapidement pour le petit restaurant, qui affiche une salle bien remplie tous les soirs.

En tant que plat local, rappelons que les moules de Barfleur peuvent également se déguster avec du cidre brut ou du poiré, autres spécialités de la région !

**Margaux FRIMAS
et Léa MAIGRAUT**

France Bleu Cotentin
18 juin 2011

Info 12 h00
Sujet : Moule de Barfleur

Le Cotentin se met à table

Moules, huîtres, saumon, légumes, pommes... À l'initiative de la CCI, vingt-deux restaurateurs du Cotentin s'engagent pour mettre en avant les produits locaux, avec des plats ou des menus clairement identifiés sur leur carte.

Depuis quelques mois, les professionnels du tourisme travaillent au sein de la CCI à l'élaboration d'un projet intitulé « Construire l'île verte de Normandie », pour identifier les priorités à traiter pour que le Cotentin devienne une référence nationale en matière de tourisme environnemental et de patrimoine historique.

Un projet qui a été présenté aux différentes collectivités concernées, mettant notamment en évidence le capital que constituent les circuits de randonnée, le besoin de donner davantage de cohérence aux animations estivales proposées, mais aussi de créer un événement

fort de nature à attirer les touristes.

Un autre groupe de travail, animé par Bertrand Folleau, a également réfléchi avec d'autres restaurateurs à une charte « Le Cotentin à table ». L'ambition, c'est que le Cotentin soit reconnu pour et par sa gastronomie. Sur 340 établissements recensés, vingt-deux restaurants, brasseries et crêperies se sont engagés pour la saison 2011.

■ « De vrais produits identifiés »

« Quand on parle avec nos clients de la gastronomie du Cotentin, il y a une

image plutôt positive, mais pas de plat emblématique », observe Bertrand Folleau. « Nous avons en revanche de vrais produits identifiés Cotentin : la moule de Barfleur, l'huître de Saint-Vaast, le saumon de Cherbourg, les bulots, le camembert, le jambon du Cotentin, le gigot d'agneau au feu de bois, les légumes du Val de Saire, le cidre... », énumère-t-il en une liste non exhaustive. « Le principe de cette charte, c'est que les restaurateurs proposent chaque jour un menu, une assiette du terroir, un plat, une recette identifiés Cotentin. » De la même manière, beurre, crème et cidre utilisés dans la préparation seront forcément produits localement. Et la déclinaison pourra également se poursuivre avec les cocktails à base de cidre, pommeau ou calvados, sans oublier le jus de pomme en boisson non alcoolisée.

« Les consommateurs sont demandeurs de produits locaux. C'est aussi une manière de parler des agriculteurs, de la pêche, de faire connaître la ma-

Où aller manger en Cotentin ?

Voici les 22 adhérents de l'opération « Le Cotentin à table » : Le Rivage-hôtel des Ormes (Barneville-Carteret), Le Donjon (Bricquebec), La Bisquine-Marine hôtel, Café de Paris, Café du Théâtre, Le Quai des Mers, La Régence, Le Ty Billic (Cherbourg), Le Moulin (Fermanville), La Bruyère et La Gravelette (Jobourg), L'Auberge de l'Ouvre (Les Moitiers-en-Bauptois) Le Ty Billic (Les Pieux), Au Rendez-vous des pêcheurs (Portbail), Le Moulin à vent (Saint-Germain des Vaux), L'Auberge du vieux château (Saint-Sauveur le Vicomte), Le Bouche à oreille et Le Valciot (Siouville), Le Comptoir du Becquet et le New-York Express (Tourlaville), Le Grand hôtel du Louvre (Valognes), Les Tamarins (Vauville).



José Di Mello, de l'hôtel des Ormes, Carole Lecoutour de la CCI, et Bertrand Folleau, de Quai des Mers. Ils veulent créer une identité gastronomique pour le Cotentin.

nière dont ils travaillent. Il y a certainement là une synergie à créer », insiste encore Bertrand Folleau. Côté restaurants, l'adhésion

est gratuite et volontaire, matérialisée par un logo, couteau et fourchette entrecroisés dans un C. « **La démarche veut s'inscrire dans**

la durée et nous espérons que d'autres restaurateurs vont y adhérer... »

J.L.

MER

Moules de Barfleur : elles veulent être les meilleures

La campagne de pêche pour la moule de Barfleur a commencé le 12 juin. Cette année, un seul gisement a été ouvert, celui de Réville, tandis que celui de Barfleur-même reste fermé pour laisser le temps aux juvéniles de se développer. Pendant tout le mois de juin, les pêcheurs sont tenus de respecter des quotas fixés à 360 kilos de moules par homme embarqué, soit l'équivalent de 1,8 tonne par bateau, pour un équipage de 5 personnes.

A partir de juillet et jusqu'à la fin de la campagne de pêche, qui intervient en octobre, ces quotas se montent à 480 kilos par homme embarqué et 2,4 tonnes par bateau. Dernière restriction que les pêcheurs se sont imposée : la pêche n'est autorisée que du lundi au vendredi.

Pour donner de la valeur à ce produit et permettre aux consommateurs de le distinguer de la moule de bouchot, les professionnels ont élaboré un label de qualité avec l'aide du groupement **Normandie Fraîcheur Mer**. Une démarche qui, précise

Cécile Papillon, présidente du comité exécutif "moule de Barfleur", a abouti à la rédaction d'une charte basée sur les pratiques traditionnelles.

Un label de qualité

A ce propos, l'une des contraintes les plus importantes est le dessablage des moules, qui se pratique dans les installations du point de débarque de Barfleur. A quoi s'ajoute la garantie d'une grande fraîcheur : pour mériter le label Normandie Fraîcheur Mer, les moules doivent se trouver sur l'étal du poissonnier moins de 36 heures après avoir été pêchées. Mais les professionnels ont l'intention de ne pas s'en tenir à un label de qualité national. Aujourd'hui, ils réfléchissent à une reconnaissance européenne de leur produit à travers l'IGP, l'Indication géographique protégée.

Les moules de pêche se taillent une belle part de marché



Ingrid Guillard

Avec un taux de chair de 35 % et 90 unités par kilo, la moule de pêche trouve facilement preneur. Ici, celle de Barfleur

La campagne de pêche des moules de l'Est Cotentin s'est ouverte le 13 juin sur le gisement de Réville. Soixante-cinq licences ont été octroyées, dont deux nouvelles créées cette année. En 2010, 710 tonnes ont été débarquées. Les prix se sont

maintenus entre 1,25 € et 1,80 € le kilo. Cette année, le quota entre le 13 juin et le 4 juillet est de 360 kg par jour et par homme embarqué avec un maximum de 1,8 tonne par bateau. À partir du 4 juillet, il passera à 480 kg avec un maximum de 2,4 tonnes par bateau.

Autrefois décriée car pourvue en pinnothères et en sable, la moule de l'Est Cotentin est dorénavant prisée. « **Nos moules affichent un taux de chair est de 35 %**, explique le président de la commission moule du comité local des pêches, Pascal Papillon. **Les pêcheurs ont fait de gros efforts, en apportant une plus-value au produit par le tri, le désensablage, la purification et un meilleur conditionnement. Cela ouvre de nouveaux marchés à l'heure où la bouchot normande fait grise mine.** »

I. G.

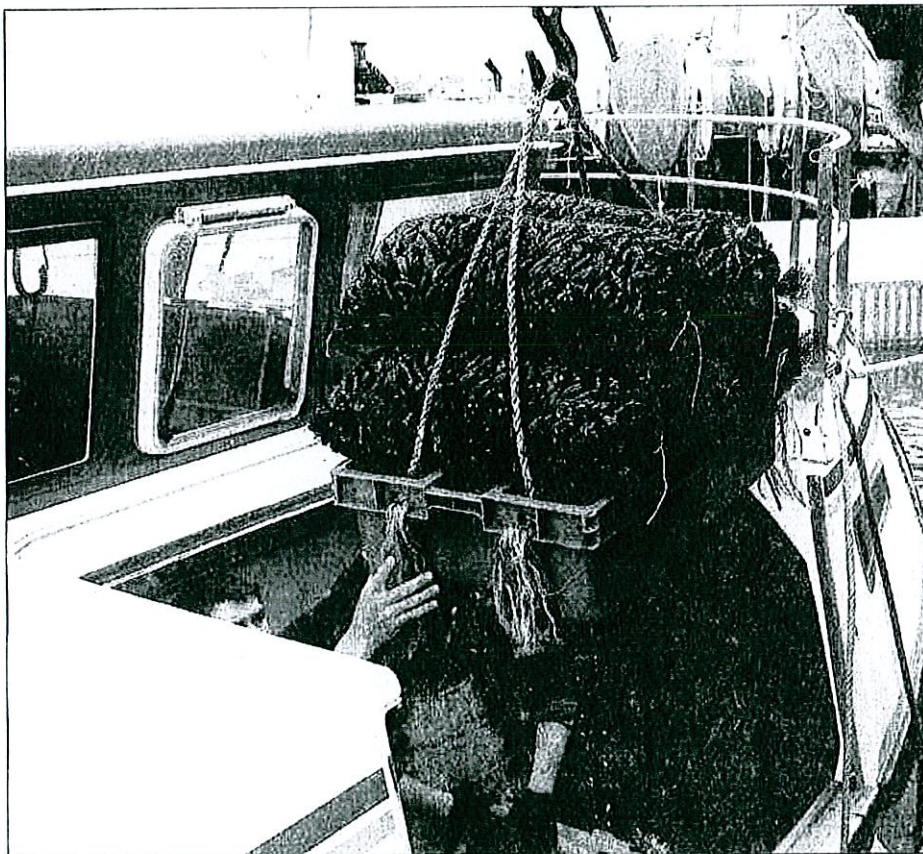
Moules de Barfleur: une première marée satisfaisante

Depuis hier et l'ouverture de la saison 2011 de pêche aux moules sur le gisement de Réville (le seul ouvert de l'Est Cotentin), les premiers sacs de mollusques ont fait leur apparition sur les quais de Barfleur.

Hier, vers 10 heures, les premiers bateaux sont rentrés au port de Barfleur chargés de leur précieuse cargaison de moules sauvages labélisées « Les moules de Barfleur ». Après une année sans pêche afin de laisser grossir les es-

saims, les pêcheurs ont fait leur première marée sur la zone de Réville, celle de Barfleur reste encore fermée pour le moment pour privilégier une pêche durable et laisser le temps aux jeunes moules de se développer.

David Rigault avec son équipage du *Thortevald* a franchi l'entrée du port, satisfait du travail accompli. « **Nous rentrons avec notre quota de 1,8 tonne de belles moules fines et propres. Nous partons déposer les sacs dans les bas-**



Débarque sur le quai avant la montée dans le camion.

sins de dessablage où les moules vont reposer avant leur commercialisation dès demain, assure David Rigault. Nous sommes heureux de constater que la qualité de la Blonde de Barfleur est au rendez-vous. Elle demandera très peu de nettoyage avant d'atteindre l'assiette du consommateur. » Tous les pêcheurs souhaitent pouvoir continuer cette pêche de proximité une bonne partie de l'été en préservant la ressource naturelle. « **C'est une première marée, nous attendons donc l'évolution dans les jours et semaines à venir. On ne prélève que 360 kg de moules par homme embarqué jusqu'au 4 juillet et nous sommes cinq à bord** », souligne David Rigault, prêt à repartir en mer dès le lendemain. Ensuite, ce sera un quota journalier de 480 kg. « **Cette pêche est importante pour nous, car elle est économe en carburant. Et donc plus intéressante, même si les récentes pêches de poissons étaient très rentables**, souligne cet autre patron de pêche barfleurais. **La campagne de pêche à la moule nous permet de rester positifs en fin d'année.** »

■ Critères de qualité

La moule de Barfleur ou moule « sauvage » est exploitée depuis la fin du siècle dernier sur les côtes de l'Est Cotentin. D'abord récoltée à pied sur les zones découvertes lors des marées de vives eaux, la pêche se pratique depuis une trentaine d'années sur les gisements en eaux profondes à l'aide d'une drague tirée par des navires de pêche de 10 à 16 mètres. La

moule de pêche de l'Est Cotentin constitue une ressource importante de cette région. Il s'agit du plus important gisement français produisant selon les années entre 5 000 et 25 000 tonnes. C'est pourquoi, les professionnels de la pêche réunis sous la marque **Nor** mandie Fraîcheur Mer ont aussi voulu identifier et valoriser la moule de Barfleur en écrivant un cahier des charges. Leur objectif est de garantir aux consommateurs une moule fraîche, charnue, propre, dessablée et non abîmée. Les moules sont pêchées à l'aide d'une drague, sont lavées à bord et font l'objet d'un tri manuel rigoureux. Elles doivent être intègres et propres. « **Les petites moules (moins de 4 cm) passent au travers d'une grille de tri et sont rejetées à l'eau sur les lieux de pêche, pour un meilleur respect de la ressource**, explique un pêcheur. **Les moules sont prises en charge dès le retour au port et sont mises dans des bassins spécifiques. Immersées le temps nécessaire, les moules filtrent l'eau de mer des bassins et se dessablent. C'est ce qui fait sa réputation.** » Et hier, certains acheteurs se pressaient déjà sur les quais pour admirer le fameux produit. Certains pour faire leurs emplettes, comme ce couple venu tout spécialement du Loir-et-Cher pour acheter un sac de moules étiqueté au centre de débarque. « **On va se partager le sac entre amis. Avec une bonne bouteille de vin blanc et de belles frites maison, le festin est garanti.** »

**Ludovic AMELINE
et Dominique LEMONNIER**

La moule de Barfleur de retour

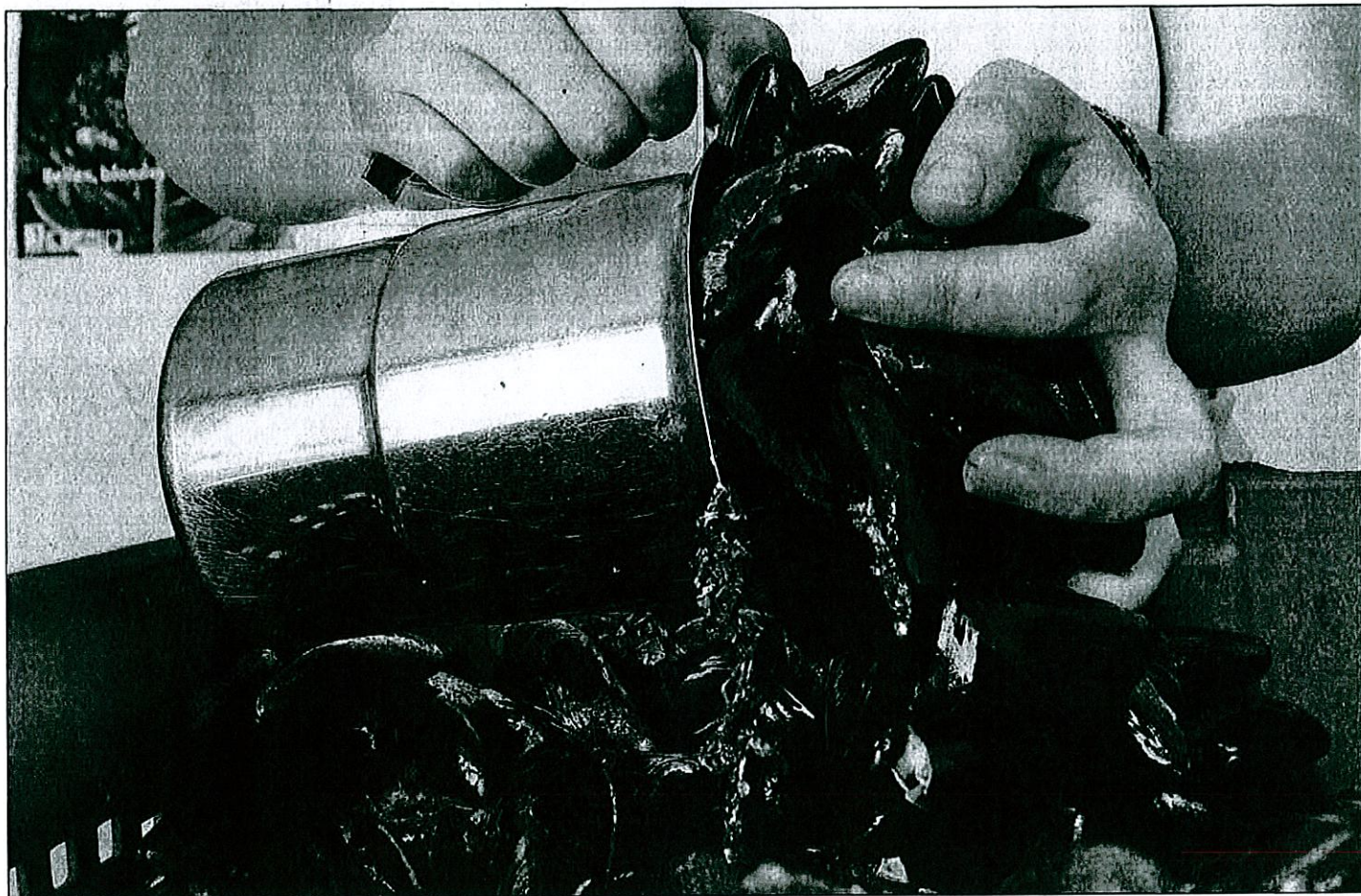
La campagne de pêche 2011 s'ouvre aujourd'hui sur le gisement de Réville. Une soixantaine de bateaux partiront dès ce matin pêcher la belle, blonde et sauvage moule de Barfleur qui bénéficie depuis 2001 de toutes les attentions du groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer.



Les premières moules de Barfleur, pêchées du matin, devraient aujourd'hui faire leur première apparition sur les étals du Cotentin.

Moules de Barfleur: la campagne de pêche ouvre aujourd'hui

La campagne 2010 avait été très courte. À peine dix jours pour le gisement de Réville et deux mois et demi pour celui de Barfleur. La cause aux juvéniles ! Les naissains étant très nombreux... surtout sur la moulière de Réville, les pêcheurs avaient préféré protéger la ressource et laisser sans heurt les petites grossir gentiment... Ont-ils bien fait ? La réponse, aujourd'hui...



Les moules de Barfleur, un diamant de la mer.

Une soixantaine de bateaux partiront dès ce matin pêcher la belle, blonde et sauvage moule de Barfleur! Pêcher, d'accord mais pas n'importe où! Pour assurer une pêche durable et responsable, les pêcheurs reviennent, un an après sa fermeture, sur la zone de Réville, espérant que les précautions prises l'an passé soient récompensées. La zone de Barfleur restera quant à elle fermée pour laisser le temps aux jeunes moules de se développer (rappelons que la taille de capture doit être supérieure ou égale à 4 cm).

Jusqu'à fin juin, le temps que la saison estivale s'installe pour de bon, les quotas sont fixés à 360 kg de moules par homme embarqué, soit l'équivalent d'1,8 tonne par bateau, à raison de cinq hommes par embarcation. Dès juillet, et ce jusqu'à la fin de la campagne de pêche, les quotas vont s'élargir à 480 kg pour atteindre les 2,4 tonnes par bateau. Critère supplémentaire de durabilité, cette pêche de moule de « pleine mer » est autorisée seulement du lundi au vendredi! Pêchées depuis les années soixante-dix sur la côte

Est du Cotentin, la Normandie dispose aujourd'hui du quasi-monopole de moules de pêche. Sa production? Entre 2500 et 5000 tonnes selon les saisons. Plus discrète que celle élevée sur bouchots (65000 tonnes produites par an), elle n'en est pas moins exceptionnelle! Belle car plus volumineuse mais aussi plus charnue. Blonde par la couleur de sa coquille aux reflets dorés... et sauvage car née et grandie en pleine mer!

■ Offrir plus de plaisir au consommateur

La moule de Barfleur bénéficie depuis 2001 de toutes les attentions du groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Conditions de pêche, impératif de dessablage, conditionnement, commercialisation... Via NFM, la profession a tout étudié de près pour établir un cahier des charges qui propose... le meilleur. « **L'idée de mettre en place une démarche de qualité a fait son chemin peu à peu**, rappelle Cécile Papillon, présidente du Comité exécutif moule de Barfleur. **Alors que la plupart des moules pro-**

viennent d'élevages, la moule de Barfleur vit en pleine mer et se distingue par une qualité qui méritait d'être mieux identifiée, pour être mieux connue des consommateurs. »

À la demande des pêcheurs, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a donc finalisé en 2001 une charte qualité basée sur leurs pratiques traditionnelles, tout en cherchant à les améliorer. Parmi ces améliorations, la plus notable est sans aucun doute le dessablage. Cécile Papillon précise que dans les années 1970, quand son beau-père marin-pêcheur est venu de Granville s'installer à Barfleur, « **la moule sauvage était considérée comme un produit bas de gamme, à cause de la présence de sable.** »

Aujourd'hui, grâce aux bassins de dessablage, les moules sont impeccables, prêtes à être cuisinées. La moule de Barfleur bénéficie désormais, d'une belle côte d'amour auprès des restaurateurs, des poissonniers et des consommateurs, friands de son côté sauvage.

Aujourd'hui, la pêcherie réfléchit sur le projet d'une IGP (Indication Géographique Protégée) pour la moule de Barfleur. Qu'on se le dise... Acheter une moule de Barfleur estampillée Normandie Fraîcheur Mer est la garantie d'une belle moule sauvage, charnue, couleur ivoire, dessablée, tracée et enfin d'une extrême fraîcheur!

■ Le chiffre

5406. 5 406 tonnes de moules de Barfleur ont été commercialisées en France en 2008 - à rapprocher d'une production nationale pour les moules d'élevages de presque 64 000 tonnes, dont 20 % proviennent de Basse-Normandie.

Moules sauvages : la campagne de pêche ouvrira le 13 juin

Réunie hier après-midi à Saint-Vaast-la-Hougue, la commission moules du comité régional des pêches va proposer une ouverture de la campagne de moules sauvages, la « blonde de **Barfleur** », le lundi 13 juin.

L'ouverture ne restera cependant que partielle : « Seul le gisement de Réville sera ouvert. Sur Ravenoville et Grandcamp, il n'y a que du naissain, des moules de trois centimètres. Quant aux gisements de Barfleur et du Moulard, il n'y a pas de moules », explique Pascal Papillon, le président de la commission.

D'une année sur l'autre, la ressource est assez mouvante et les pêcheurs sont très attentifs à la gestion de cette moule appréciée des consommateurs. Deux années de suite, il avait même fallu qu'ils se résignent à laisser les gisements fermés pour reconstituer cette ressource. L'an passé, le raisonnement avait été un peu différent : on savait la ressource faible, mais à partir d'une certaine taille, les moules peuvent développer une maladie, la galle. Mieux

valait donc les pêcher avant. La fermeture est cependant intervenue très vite sur la plupart des gisements. Une petite saison...

Sur le gisement de Réville, les quantités semblent suffisantes pour permettre aux soixante-cinq bateaux disposant d'une licence spéciale d'armer leurs dragues. Un quota légèrement supérieur à la saison passée a même été décidé : 380 kg par homme et par jour, avec un maximum de cinq hommes par bateau (1,9 tonne). Ce quota passera à partir du 1^{er} juillet à 480 kg par homme.

Quant à la qualité de cette moule de pêche, Pascal Papillon ne veut pas encore s'avancer. « Nous allons faire de nouveaux prélèvements quelques jours avant l'ouverture pour connaître le taux de chair », indique-t-il.

J.L.



Les chalutiers vont pouvoir réarmer leurs dragues à moules : le gisement de Réville ouvrira le 13 juin.

Saint-Vaast-la-Hougue

Moules : ouverture de la campagne de pêche le 13 juin

Après des prospections qui se sont avérées modestes, les membres de la commission moule ont décidé vendredi une ouverture de la campagne de pêche le 13 juin.

Peu de produit. Réalisées par Ifremer, les prospections effectuées sur les 5 gisements de la côte Est du Cotentin ont révélé une faible présence de moules commercialisables, comme l'expliquent les représentants d'Ifremer. « Seul le gisement de Réville est correct en ce qui concerne la présence de moules commercialisables. Par contre, nous avons constaté la présence 70 à 90 % de moules juvéniles, ce qui est positif pour l'avenir. » Sur 4 000 hectares de gisements prospectés, 1 000 hectares sont couverts par des moules. « Par contre, le taux de chair est de 32 % sur le gisement révillais, ce qui est positif. Un prélèvement sanitaire sera effectué avant l'ouverture. »

Ouverture le 13 juin. Après de nombreuses discussions, la commission a décidé d'ouvrir la campagne le 13 juin. « Cette ouverture ne sera autorisée que sur le gisement de Réville car c'est le seul où la pêche est réalisable », explique le président de la commission, Pascal Papillon. Une campagne au cours de laquelle 65 licences de pêche seront



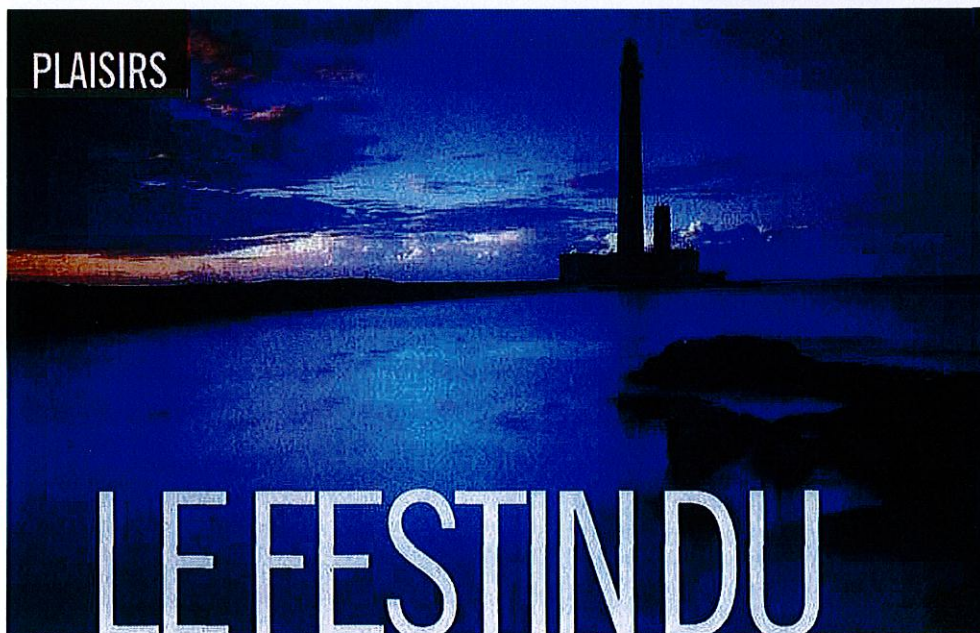
La commission et son président Pascal Papillon ont décidé une ouverture de la pêche aux moules le 13 juin.

octroyées. « Le coût de la licence est de 156 € par mois de pêche pour 5 hommes embarqués plus 51 € pour l'ensemble de la campagne. » L'an dernier, la campagne avait débuté le 5 juillet pour se clôturer le 17 septembre.

Un quota de 480 kg. Les échanges auront été plus animés sur les problèmes des quotas journaliers qui, après vote à bulletin secret, seront de 480 kg par jour et par homme embarqué. « Vu que la saison de pêche démarre plus tôt, nous avons décidé de diminuer ce quota à 360 kg par homme embarqué et par jour

du 13 juin au 4 juillet. Ensuite, le quota journalier sera de 480 kg », poursuit Pascal papillon.

Des espoirs. Avec plus de 710 tonnes débarquées l'an dernier, les pêcheurs attendent beaucoup de cette saison. « Il va falloir préserver la ressource mais nous sommes optimistes. Les moules juvéniles vont grossir et cela nous donnera du produit à pêcher, déclarent des pêcheurs qui concluent. Maintenant, nous espérons des prix corrects à la vente afin de rentabiliser nos armements. »



PLAISIRS

LE FESTIN DU VAL DE SAIRE

Il y a comme un microclimat dans cet imbroglio de terre et de mer, où les reflets bleutés s'immiscent jusque dans la pierre du port de Barfleur. Et quand le « Vas-Y-Molo » revient de la pêche, qu'on avale les huîtres de Saint-Vaast comme un bol d'air frais, on se dit que ce coin de Cotentin a tout d'un petit coin de paradis.

C'est un bout du monde au climat privilégié, une terre de landes et de bocage entrecoupée de haies sur talus, sur laquelle pousse une végétation luxuriante mêlant camélias, rhododendrons, mimosas, plantes d'Australie et de Nouvelle-Zélande que des navigateurs d'autrefois ont choisi de planter ici. À Barfleur, au Moyen Âge, débarquaient les pèlerins anglais en route pour le Mont-Saint-Michel. Barfleur... la perle du Val de Saire, toute de granit et de schistes bleutés, on s'y balade comme en un décor de cinéma, du port à l'église Saint-Nicolas qui veille sur le village, perchée sur son promontoire rocheux. Pour prendre un grand bol d'air, on peut pousser jusqu'au phare de Gatteville, le deuxième plus haut de France et d'Europe. Si l'on emprunte le chemin de randonnée à la sortie de Barfleur, on découvre les « petites dunes » qui séparent la mer des marais et des étangs littoraux. Mais il nous faut sauter dans la voiture pour prendre la mesure de ce trésor qui fait la fierté du Val de Saire : les légumes ! Leur diversité – chou, carotte, navet, salade, poireau, persil – et leur goût exceptionnel, le microclimat de cette partie orientale du Cotentin n'y est

pas étranger. Leur réputation franchissait même les mers ; au XIX^e siècle, les marins de Saint-Vaast-la-Hougue en livraient de pleins paniers jusqu'en Angleterre dès le mois de mai, tout juste après la saison de pêche. Au Theil, sur la route de Quettehou, je surprends Grégoire Leprunier en plein désherbage manuel de ses

Les « belles blondes », moules sauvages de Barfleur, avec leur chair ivoire pulpeuse, s'acoquinent volontiers avec un vin blanc de Loire.

lignes de poireaux et radis – un véritable travail de titan ! –, tandis que sa mère trie les derniers oignons. Ses 3,5 ha de terres argileuses situées en contrebas du village de La Pernelle sont exposées au sud et abritées par ces fameuses haies qui quadrillent la Manche et en font son charme (le département en compte 80 000 km²). Installé en mai 2010, Grégoire cultive en pleine terre, parfois sous serres mais toujours en bio, radis (1,50 euro la hotte), salades (1,20 euro), petits pois et haricots verts (4,50 euros le kg), fèves, épinards, carottes, cives, pommes de terre (charlotte, Désiré

Nicolas, rattes, œil de perdrix), bettes-raves, endives, échalotes, topinambours... Des petites merveilles à déguster crues ou cuites en cocotte, avec une pointe d'eau et d'huile (ou de beurre).

À la ferme des Douces Prairies – un nom plein de promesses –, Laurent et Sylvie Groult élèvent des bœufs (10,50 à 12 euros le kg) et des veaux de lait doux (14 euros le kg), de races normande, jersiaise et limousine. Les veaux, à l'âge de 4 mois, absorbent jusqu'à 20 litres de lait en deux « buvées ». De la viande première classe.

Pour Laurent, le sol est avant tout vivant ; il ne s'agit pas d'un vulgaire support prêt à encaisser tout et n'importe quoi. Sa prise de conscience écologique aboutit, en 1998, à une conversion en bio de son exploitation. Son engagement consiste à respecter la terre et les cultures. Dans son laboratoire flambant neuf équipé d'une cuve de pasteurisation, une baratte, une écrémeuse et une étuve, Sylvie transforme en yaourts, fromage frais, beurre et crème une partie des 200 000 litres de lait produits par an. Elle les vend à la ferme, comme la viande, à la boutique amé-



Ci-contre le phare de Gatteville. Ci-dessous, le port de Barfleur.

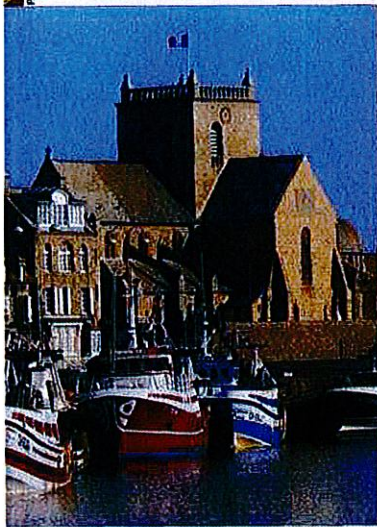


CHRISTOPHE BONVELT / MENES / CORBIS

nagée dans une dépendance. Une véritable épicerie fine ! Sur les étales : poulets, canards, fruits, légumes, céréales, biscuits, confitures, cidres, jus de pommes, en provenance de toute la France. Les Groult vendent ce qui reste de leur production dans toute la région, par l'intermédiaire d'AMAP et de dépôts d'alimentation.

À 5 km de là, en direction du Vast, j'achète une briochette cuite au bois à la boulangerie de Samuel et Nathalie Revelle. Dans les années 1950, le dimanche, les citadins se pressaient pour en ramener à la maison. Dans un pétrin en bois, sorte de gros tonneau coupé en deux dans le sens de la longueur et tapissé de zinc à l'intérieur, Samuel pétrit à la main une pâte compacte amplement hydratée avec beaucoup d'œufs... Nous n'en saurons pas plus... La pâte repose trois heures, simplement rabattue une fois, puis gonfle toute la nuit dans des moules cannellées, avant d'être enfournée à même les pierres. Dorée comme un soleil, la brioche à la fois légère et compacte exhale les saveurs pâtisseries et un léger arôme de feu de bois. Les Revelle fabriquent aussi le pain plié ou pain Napoléon (sa forme ressemble au chapeau de l'empereur), à la mic serrée, et des tartes aux

fruits de saison. Suprême reconnaissance et gage de qualité, leurs spécialités sont vendues chez Gosselin, le petit Fauchon de Saint-Vaast-la-Hougue. Clovis Gosselin, son fondateur, en 1889, vendait au détail des denrées lointaines transportées par train ou par bateau : moutarde, sel, sucre, épices, café. Au XXI^e siècle, il semble impossible de faire l'inventaire des tiroirs et étals. Outre ce qu'il a de mieux en légumes, fruits, charcu-



teries et vrais camemberts, on y trouve l'introuvable et l'exotique, toujours des épices, des délices tarnaïses comme les croquants de Cordes, des jouets anciens...

Les « commissionnaires », comblés, n'ont plus, dès lors, qu'à reprendre des forces sur le port à l'aide d'une douzaine d'huîtres de Saint-Vaast. Un grand coup de frais! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

HUÎTRES. Tatihou, 6, rue des Parcs, 50 550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 43 04.

ÉPICERIE. Gosselin, 27, rue Verrüe, 50 550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 40 06.

BAR. Michel Lesage, bateau « Vas-Y-Molo », port de Barfleur.

LÉGUMES. Grégoire Leprunier, Fanoville, 50 630 La Pernelle, tél. : 06 32 02 75 75.

BEURRE-FROMAGE. Douces Prairies, Sylvie et Laurent Groult, 7, route de Barnavast, 50 330 Le Theil, tél. : 02 33 20 14 55.

BRIOCHE. Boulangerie du Vast, Nathalie et Samuel Revelle, 27, hameau des Fours, 50 630 Le Vast, tél. : 02 33 54 13 56.

LE CHEF. LA RÈGLE DE TROIS DE GAËTAN CRESPIN

Les Fuchsias, le restaurant de l'Hôtel de France, à Saint-Vaast, ne désemplit pas. Ses clients fidèles, Saint-Vaastois ou voyageurs de passage, sont tombés sous le charme de l'endroit, sa verrière, la salle à manger lumineuse décorée de plantes grimpantes sur laquelle veille une figure de proue en bois sculpté. Ni ostentatoires ni routinières, les assiettes ont bel air. Gaëtan Crespin, à 26 ans, a déjà bien roulé sa bosse, en Europe, au Japon et durant trois ans à la Grenouillère (Pas-de-Calais) auprès du talentueux Alexandre Gauthier. Il sait ce qu'il veut : « des plats naturels, pas du tout déstructurés, autour de trois produits ». À la bonne heure ! Cette règle de 3 gouverne tout le repas, pour notre plus grande joie. Les festivités commencent par une bolognaise avec tourteau, tomate confite et jus

de crevettes, composition tout à la fois douce et iodée. Le plat suivant sublime les poissons des côtes maritimes du Val de Saire. La dorade grise côtoie un vert d'anchois au goût vif et des côtes de blettes plus discrètes réveillées par un jus de viande. En dessert, un joyeux voyage dans les îles : ananas vanillé, sorbet verveine et banane croustillante. Une assiette pleine de soleil. Un chef à suivre, même si la carte des vins est encore un peu timide. Menus de 29 à 60 euros, 20, rue Maréchal-Foch, 50550 Saint-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 40 41.



LA RECETTE. ROULÉ-BOULÉ AVOCAT ARAIGNÉE DE MER

Pour 4 personnes
● Réduire en purée 3 avocats. Ajouter un ½ jus de citron, 10 cl de crème épaisse fermière, fleur de sel, poivre du moulin. Ajouter 100 g d'araignée de mer décortiquée. Bien mélanger. Former avec ce mélange 4 boules, puis les rouler dans la ciboulette finement ciselée.
● Faire une vinaigrette avec 1 zeste d'orange, le jus d'1 orange,

fleur de sel, poivre du moulin et 10 cl d'huile d'olive. Réserver au frais.
● Accompagner le roulé-boulé d'un mesclun de salade assaisonné avec la vinaigrette.

LES ACHATS DE GAËTAN
Cidre-calvados. Théo Capelle, Le Haut de la Lande, 50340 Sotteville, tél. : 02 33 04 41 17.
Huîtres. Lesdos Allaire, 23, place

Belle-Isle, 50 550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 42 13.
Farine. Moulin du Vicel, Xavier Rousard, 50 760 Le Vicel, tél. : 02 33 54 03 78.
Charcuterie. Cochon du Père Marc, rue du Marais, 50 480 Chef-du-Pont, tél. : 02 33 40 18 64.
Fromage-œufs. Chèvrerie de la Hubertière, Le Pommier, 50 480 Liesville-sur-Douve, tél. : 02 33 71 01 60.

LE PRODUIT. LE BAR, UN INTRÉPIDE QUI SE LIVRE EN FINESSE

Pêcheur professionnel depuis 31 ans, Michel Lesage, embarque chaque jour, à l'aube, à bord du « Vas-Y-Molo », sa vedette de 7,30 m mouillée à Barfleur. Son épouse, Isabelle, et ses trois enfants ne le revolent qu'une dizaine d'heures plus tard. Seul à bord, Michel s'est spécialisé dans la pêche à la ligne du *Dicentrarchus labrax*, autrement dit le bar. Une pêche sportive, car le territoire de chasse de ce poisson intrépide s'étend des profondeurs jusqu'à la surface. Une fois relevé, le bar — qui doit mesurer au moins 36 cm —, est immédiatement saigné. Le stress pourrait en effet altérer la qualité de sa chair et sa belle apparence. L'acheteur reconnaîtra facilement les plus belles pièces : robe brillante, branchies rouges, œil bombé transparent et corps rigide, indemne de toute blessure. Avant de ranger ses proies dans les caisses, ventre sur la glace et dos protégé par un film alimentaire, en veillant à ne pas les superposer, notre patron

pêcheur appose sur chacune l'étiquette carrée Normandie fraicheur mer (NFM), portant le nom de son bateau. Il a en effet signé la charte de qualité de cette association. Michel adore son métier. Ce qu'il préfère, c'est la pêche hivernale car les poissons sont plus charnus. Mais, du 1^{er} février au 15 mars, il respecte la période de repos biologique. Sa recette de bar préférée ? En papillote, comme le prépare Isabelle, garni d'une julienne de pommes de terre, carottes, brocolis, sel, poivre, échalote, oignon, ail, persil et crème fraîche. Ces ingrédients conviennent tout aussi bien aux « belles blondes », les moules sauvages de Barfleur (*Mytilus edulis*), qui vivent en permanence sous l'eau, jusqu'à 60 mètres de profondeur. On les drague de mai à

novembre, sur cinq gisements naturels situés au nord-est du Cotentin. En ce mois d'avril, Raïssa Tesson, qualifiée à NFM, commence la campagne de deux prélèvements par semaine qui permettra de déterminer le volume de moules qu'il sera possible de pêcher. Elle réitérera ce geste durant toute la saison. Les mollusques doivent mesurer 40 millimètres au minimum et leur « indice de chair » atteindre 23 % (230 grammes de chair pour 1 kg de moules). Les belles blondes de Barfleur, chair ivoire pulpeuse, s'acçoquent volontiers avec un vin blanc de Loire.

