



**REVUE DE PRESSE  
2014**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE  
NORMANDIE FRAICHEUR MER**

Aujourd'hui en France	02 mai 2014
Le Parisien Magazine	02 mai 2014
La Mouette	printemps 2014
Le pays d'Auge	14 février 2014
<a href="http://www.ouest-france.fr">www.ouest-france.fr</a>	19 janvier 2014
Ouest France	17 janvier 2014

week-end | dégustation

# Le maquereau nous rend accros

**Abondant à la belle saison, ce poisson très abordable n'en est pas moins délicieux. Et c'est une source inépuisable d'inspiration.**

PAR JEAN-PAUL FRÉTELLET PHOTO AIMERY CHEMIN STYLISME CHAERIN VINCENT

**A**utrefois, sitôt pêché, le maquereau était placé dans un panier en osier. Il en épousait les courbes en se rigidifiant. Sur l'égal du poissonnier, raide comme un arc en bois, il rayonnait de fraîcheur. De nos jours, les paniers en osier ont été remplacés par des caisses en polystyrène. Sur la glace du poissonnier, le maquereau est donc droit, comme une lame. Pour le jager, il suffit de le brandir par la queue. Si le poisson reste de marbre, c'est qu'il est frais comme un gardon. L'œil est limpide et humide et le dos, irisé de vert. En revanche, si le corps flagelle, le regard est terne et les flancs s'affaissent sous la pression du doigt, le poisson a déjà trop duré. En bouche, il ne sera que déception, avec une texture mollassonne et un goût trop fort. « Le maquereau est un petit poisson dont la chair est grasse, rappelle Arnaud Manner, directeur de l'association de pêcheurs [Normandie] fraîcheur mer à Port-en-Bessin (Calvados). Il est plus fragile que les gros poissons. Il faut donc être vigilant quand on le choisit. »

## En passe d'être labélisé

Ce poisson populaire, jusqu'à six fois moins cher que le bar sur les étals, est pêché dans toutes les eaux françaises, dans la Manche comme dans la Méditerranée. Il est abondant de mai à la fin de l'été, pendant la « maqueraison », un terme utilisé dans le nord de la France. A Trouville-sur-Mer (Calvados), le maquereau a belle réputation et depuis fort longtemps. Il est en passe de décrocher un label pour récompenser une pêche côtière et artisanale. C'est au chalut que les Normands l'attrapent. La

pêche à la ligne est anecdotique. « C'est pourtant le nec plus ultra pour goûter la finesse de sa chair », souligne Jean-Michel Ferré, poissonnier à Saint-Malo.

## Un héros d'Alexandre Dumas

« Lorsqu'il passe vivant de la ligne à la barque, il semble d'azur, d'argent et d'or », écrivait Alexandre Dumas dans son *Grand dictionnaire de cuisine*. La chair rose clair et ferme d'un maquereau de ligne se déguste crue dans un tartare mariné quelques minutes au jus d'agrumes ou d'herbes. Une des spécialités d'Alexandre Bourdas, chef du restaurant Saquana, à Honfleur (Calvados). « C'est un poisson que j'ai toujours à la carte quand c'est la saison, explique-il, car il se prête à toutes les préparations : cru, mariné, poché, étuvé, poêlé, frit et surtout grillé. » Comme la sardine, le maquereau entier est un roi sur la braise. Sa chair grasse ne craint pas la flamme. Elle reste moelleuse. « On peut le napper d'un peu de sauce soja juste avant de le servir, pour souligner le goût du grillé », conseille Alexandre Bourdas.

Le maquereau froid est aussi délicieux après une cuisson rapide dans du sel relevé de sucre, de citron et d'épices. On le sert avec des fruits acidulés et des légumes croquants. On peut aussi, après l'avoir poché dans un fumet bouillant de poisson, le savourer en salade ou en faire, en lui ajoutant de la crème fraîche et des fines herbes, de savoureuses rillettes. Pour l'hiver, on peut le piéger dans une conserve avec un mélange d'eau et de vin blanc agrémenté de rondelles de citrons, de carotte et de câpres, le tout stérilisé à 100 °C pendant deux bonnes heures. ●

## Le bon accord

### Un petit chablis

Pour accompagner un maquereau grillé, il faut de la fraîcheur dans le verre. Ce vin de Bourgogne n'en manque pas. Les arômes sont fruités et vifs, avec cette pointe d'agrumes propre au chardonnay. Après une attaque incisive, la bouche s'arrondit dans un bel exercice équilibré.

> **Petit chablis 2012, domaine Louis Moreau, 9,90 €.**

### Un rosé d'Ardèche

Voici un vin « blagueur », comme aiment à le décrire les deux sœurs Saladin, ses créatrices. Sans tricherie, ni levure et autres poudres de perlimpinpin, vinifié à la lisière de la Provence, ce rosé explose de sincérité en bouche. Il est parfait avec des rillettes de maquereau ou un maquereau mariné par exemple.

> **Tralala 2013, domaine Saladin, 6 €.**

### Un viognier d'Oc

Ce vin de coopérative respire le soleil du Languedoc. Il est d'une belle robe jaune dorée et fleur bon les fruits mûrs. En bouche, il exhale une fraîcheur gourmande.

A prix très sage, il accompagnera la finesse d'un tartare de maquereau au citron et à la ciboulette.  
> **Viognier 2012, Les vigneron du Sommierois, 5,60 €.**

## MAQUEREAUX SAUCE FRAÎCHE ET QUINOA

### Pour 4 personnes

Les filets de 4 maquereaux (demandez à votre poissonnier de les découper), 300 g de gros sel gris, 70 g de sucre en poudre, le zeste d'1 citron vert, 200 g de quinoa **Sauce fraîche** 10 grappes de groseilles rouges, ½ concombre en brunoise, le jus d'1 citron jaune, 8 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. de vinaigre balsamique blanc, sel, poivre au moulin.

### Préparation 40 minutes

- > Avec une pince à épiler, retirez les arêtes de poisson, s'il en reste.
- > Mélangez le sel, le sucre et les zestes de citron vert. Couvrez les filets de maquereau de ce mélange et laissez 30 minutes au réfrigérateur.
- > Mélangez tous les ingrédients de la sauce et réservez au frais.
- > Faites cuire le quinoa selon les indications du paquet. Egouttez.
- > Rincez les filets de maquereau sous l'eau froide, épongez et découpez les filets en tronçons. Servez avec la sauce fraîche et le quinoa.

Image non disponible.  
Restriction de l'éditeur



week-end | dégustation

# Le maquereau nous rend accros

Abondant à la belle saison, **ce poisson très abordable** n'en est pas moins délicieux. Et c'est une source inépuisable d'inspiration.

PAR JEAN-PAUL FRÉTELLET PHOTO AIMERY CHEMIN STYLISME CHAERIN VINCENT

**A**utrefois, sitôt pêché, le maquereau était placé dans un panier en osier. Il en épousait les courbes en se rigidifiant. Sur l'échalas du poissonnier, raide comme un arc en bois, il rayonnait de fraîcheur. De nos jours, les paniers en osier ont été remplacés par des caisses en polystyrène. Sur la glace du poissonnier, le maquereau est donc droit, comme une lame. Pour le jauger, il suffit de le brandir par la queue. Si le poisson reste de marbre, c'est qu'il est frais comme un gardon. L'œil est limpide et humide et le dos, irisé de vert. En revanche, si le corps flagelle, le regard est terne et les flancs s'affaissent sous la pression du doigt, le poisson a déjà trop duré. En bouche, il ne sera que déception, avec une texture mollassonne et un goût trop fort. « Le maquereau est un petit poisson dont la chair est grasse, rappelle Arnaud Manner, directeur de l'association de pêcheurs Normandie fraîcheur mer à Port-en-Bessin (Calvados). Il est plus fragile que les gros poissons. Il faut donc être vigilant quand on le choisit. »

## En passe d'être labélisé

Ce poisson populaire, jusqu'à six fois moins cher que le bar sur les étals, est pêché dans toutes les eaux françaises, dans la Manche comme dans la Méditerranée. Il est abondant de mai à la fin de l'été, pendant la « maqueraison », un terme utilisé dans le nord de la France. A Trouville-sur-Mer (Calvados), le maquereau a belle réputation et depuis fort longtemps. Il est en passe de décrocher un label pour récompenser une pêche côtière et artisanale. C'est au chalut que les Normands l'attrapent. La

pêche à la ligne est anecdotique. « C'est pourtant le nec plus ultra pour goûter la finesse de sa chair », souligne Jean-Michel Ferré, poissonnier à Saint-Malo.

## Un héros d'Alexandre Dumas

« Lorsqu'il passe vivant de la ligne à la barque, il semble d'azur, d'argent et d'or », écrivait Alexandre Dumas dans son *Grand dictionnaire de cuisine*. La chair rose clair et ferme d'un maquereau de ligne se déguste crue dans un tartare mariné quelques minutes au jus d'agrumes ou d'herbes. Une des spécialités d'Alexandre Bourdas, chef du restaurant Saquana, à Honfleur (Calvados). « C'est un poisson que j'ai toujours à la carte quand c'est la saison, explique-t-il, car il se prête à toutes les préparations : cru, mariné, poché, étuvé, poêlé, frit et surtout grillé. » Comme la sardine, le maquereau entier est un roi sur la braise. Sa chair grasse ne craint pas la flamme. Elle reste moelleuse. « On peut le napper d'un peu de sauce soja juste avant de le servir, pour souligner le goût du grillé », conseille Alexandre Bourdas.

Le maquereau froid est aussi délicieux après une cuisson rapide dans du sel relevé de sucre, de citron et d'épices. On le sert avec des fruits acidulés et des légumes croquants. On peut aussi, après l'avoir poché dans un fumet bouillant de poisson, le savourer en salade ou en faire, en lui ajoutant de la crème fraîche et des fines herbes, de savoureuses rillettes. Pour l'hiver, on peut le piéger dans une conserve avec un mélange d'eau et de vin blanc agrémenté de rondelles de citrons, de carotte et de câpres, le tout stérilisé à 100 °C pendant deux bonnes heures. ●

## Le bon accord



### Un petit chablis

Pour accompagner un maquereau grillé, il faut de la fraîcheur dans le verre. Ce vin de Bourgogne n'en manque pas. Les arômes sont fruités et vifs, avec cette pointe d'agrumes propre au chardonnay. Après une attaque incisive, la bouche s'arrondit dans un bel exercice équilibré.

> Petit chablis 2012, domaine Louis Moreau, 9,90 €.



### Un rosé d'Ardèche

Voici un vin « blagueur », comme aiment à le décrire les deux sœurs Saladin, ses créatrices. Sans tricherie, ni levure et autres poudres de perlimpinpin, vinifié à la lisière de la Provence, ce rosé explose de sincérité en bouche. Il est parfait avec des rillettes de maquereau ou un maquereau mariné par exemple.

> Tralala 2013, domaine Saladin, 6 €.



### Un vignier d'Oc

Ce vin de coopérative respire le soleil du Languedoc. Il est d'une belle robe jaune dorée et fleurit bon les fruits mûrs. En bouche, il exhale une fraîcheur gourmande.

A prix très sage, il accompagnera la finesse d'un tartare de maquereau au citron et à la ciboulette.

> Vignier 2012, Les vigneron de Sommierois, 5,60 €.



### MAQUEREAUX SAUCE FRAÎCHE ET QUINOA

#### Pour 4 personnes

Les filets de 4 maquereaux (demandez à votre poissonnier de les découper), 300 g de gros sel gris, 70 g de sucre en poudre, le zeste d'1 citron vert, 200 g de quinoa **Sauce fraîche** 10 grappes de groseilles rouges, ½ concombre en brunoise, le jus d'1 citron jaune, 8 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. de vinaigre balsamique blanc, sel, poivre au moulin.

#### Préparation 40 minutes

- > Avec une pince à épiler, retirez les arêtes de poisson, s'il en reste.
- > Mélangez le sel, le sucre et les zestes de citron vert. Couvrez les filets de maquereau de ce mélange et laissez 30 minutes au réfrigérateur.
- > Mélangez tous les ingrédients de la sauce et réservez au frais.
- > Faites cuire le quinoa selon les indications du paquet. Egouttez.
- > Rincez les filets de maquereau sous l'eau froide, épongez et découpez les filets en tronçons. Servez avec la sauce fraîche et le quinoa.

FOCUS



# UN LABEL pour le maquereau de Trouville

## LA DÉNOMINATION « MAQUEREAU DE TROUVILLE » POURRAIT DÈS CETTE ANNÉE IDENTIFIER LE CÉLÈBRE POISSON BLEU. UN PROCESSUS DE LABELISATION MIS EN ŒUVRE PAR LA SOCIÉTÉ NORMANDIE FRAÎCHEUR MER EN CHARGE DE L'ÉLABORATION DU CAHIER DES CHARGES. PRÉCISIONS.

**S**i les moules de Barfleur et les coquilles Saint Jacques de Normandie constituent des appellations reconnues, gage de qualité, il en sera peut-être de même pour le maquereau dès cette année. Moins noble que la sole également pêchée sur la côte, le poisson bleu est l'objet de toutes les attentions. Daniel Harache, patron pêcheur et secrétaire du syndicat des pêcheurs de Trouville constate « A lui seul le port de Trouville pêche la moitié du quota de maquereaux attribué à l'organisation de producteurs de Basse-Normandie qui regroupe 250 bateaux ». Une performance qui vaut aux 23 chalutiers concernés par cette pêche de faire figurer Trouville au premier rang des producteurs bas-normands.

### Une mesure de compensation

La valorisation de cette espèce est à l'initiative des promoteurs éoliens WPD et EMF, suite au projet d'implantation d'un parc de 75 éoliennes au large de Courseulles-sur-mer. Une mesure compensatoire à l'inévitable impact pour les professionnels de la pêche sur la zone choisie et délimitée pour les travaux d'installation. Daniel Harache estime que l'opération de labellisation est une démarche plutôt positive. « Les consommateurs sont demandeurs et c'est une bonne communication pour Trouville ».



### Une procédure en cours

Le cahier des charges déterminera les critères nécessaires à la labellisation. Qualité, fraîcheur, conditionnement et rapidité de commercialisation ...

Une garantie pour des consommateurs exigeants. « Le maquereau pêché sur les côtes bas-normandes est débarqué moins de 24 h après avoir été chaluté, alors qu'en principe c'est une espèce pêchée par de gros chalutiers pélagiques (chalut non trainé sur le fond) plutôt destinée à la conserve qu'au marché du frais » argumente Daniel Harache. Pour l'heure, la question du contrôle de ces critères n'est pas tranchée. La règle exige qu'il faille passer par un marché à la criée disposant d'un service vétérinaire sur place. Ce que le port de Trouville ne possède pas.

### Les effets de la labellisation

Quelle que soit la nature du produit labellisé, son prix de vente est augmenté de 10% en moyenne. Pas de quoi détourner les consommateurs, le prix d'échange moyen du maquereau sur l'ensemble des criées en Basse Normandie pour l'année 2013 étant d'1,28 € (source Organisation des Producteurs de Base-Normandie), le surcoût sera modéré. Le marché local n'absorbe que 10 à 20 % de la production le reste est expédié sur la façade atlantique ou en Italie, pays très demandeur. A l'échelle européenne, 90% du quota de maquereaux est consommé par les pays anglo-saxons. Sans prétendre avoir le même impact que les labels octroyés au moules de Barfleur et aux coquilles de la baie de Seine, la labellisation du maquereau met en lumière une pêche pratiquée par 23 bateaux trouvillais.

S.D





## ÉCONOMIE - Maquereau de Trouville

# Que cache la labellisation du maquereau ?

■ Le maquereau estampillé trouvillais devrait bientôt voir le jour sur les étals des poissonniers. Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs de Trouville nous éclaire sur cette appellation gage de qualité qui risque pourtant de coûter cher aux pêcheurs.

La production annuelle de maquereau à Trouville varie entre 1000 et 1300 tonnes, soit 40 % des produits de la mer pêchés sur le port. Il s'agit de la plus forte production de maquereau de Basse-Normandie. Célèbre jusqu'au marché de Rungis, le maquereau de Trouville devrait être bientôt reconnu grâce à un label.

### Un poisson cher payé

« Il y a un coût à la labellisation car c'est toujours un plus. Quand on labellise un produit, une légère plus-value s'opère » explique Daniel Harache. Pour le maquereau qui n'est pas une espèce noble, elle sera autour de 10 ou 20 centimes d'euros maximum. Pour l'instant, le prix moyen est d'un euro le kilo.

Malgré cette légère hausse, la labellisation risque de coûter bien plus cher aux pêcheurs qu'aux clients. En effet, Daniel Harache confie que « la démarche de labellisation a été proposée à l'origine par la société qui va implanter des éoliennes au large de Courseulles-sur-mer ». Selon lui, c'est une façon de dédommager en partie les pêcheurs des 75 kilomètres carrés occupés par des éoliennes qu'ils

vont perdre, « cette implantation a des conséquences économiques défavorables ça va retirer une grande zone de pêche ». En guise de compensation, la société a proposé de financer des projets, notamment le label du maquereau avec un coût d'étude de départ budgétisé à 30 000 euros, qui a aujourd'hui pu évoluer. « 30 000 euros ce n'est même pas ce que va perdre un seul chalutier du fait de perdre cette zone de pêche » fulmine Daniel Harache. Ce parc éolien situé à 10 kilomètres au large de Courseulles est une zone où les chalutiers pêchaient notamment la coquille Saint-Jacques.

### Un gage de qualité

Malgré tout, cette labellisation offre quand même au client des garanties sur le poisson. Selon Daniel Harache, la principale qualité du maquereau de Trouville est sa fraîcheur « entre le moment où il est pêché puis celui où il est débarqué et expédié, il s'est passé maximum 24 heures ». Extra frais donc, le maquereau n'est pas pêché à la ligne mais au pélagique, c'est-à-dire peu profondément. C'est une pêche côtière où le bateau ne s'aventure pas à plus de 3 heures de route du port. « Le label va permettre de différencier le poisson pêché par les petits bateaux de celui pêché en masse ». De plus, son conditionnement à la sortie du bateau est différent. Aussitôt pêché, il est mis en boîte ou en bac en petite quantité pour qu'il ne soit pas tassé. Cette labellisation concerne tous les ports de pêche de Basse-Normandie et pas seulement Trouville, « L'appellation



Aussitôt débarqués, les maquereaux sont rangés dans des petites caisses.

sera maquereau de Trouville car à eux seuls les pêcheurs trouvillais rapportent 50 % du maquereau de Basse-Normandie avec seulement 25 bateaux ».

Pour Daniel Harache, « la labellisation participe à la notoriété du produit et permet au consommateur de faire la différence ». Le maquereau va devoir répondre aux critères du label. « Un employé de la société qui délivre le label devra vérifier que ces obligations soient respectées, c'est pour cela que la la-

bellisation met du temps à se mettre en place ». En effet, les ports sans criées n'ont personne sur place hormis le mareyeur pour constater l'état du poisson : « Il faut que des contrôles inopinés soient mis en place, le fait d'être un petit port fait durer la procédure ». La société Normandie Fraîcheur Mer qui délivre le label devra installer un système de contrôle spécifique.

La labellisation permettrait de renforcer un marché qui

concerne la moitié des 270 bateaux de pêche bas-normands dont un quart fait de la pêche du maquereau sa spécialité mais aucune date n'est pour

l'instant fixée, ce qui est sûr, c'est que le petit poisson n'a pas fini de faire parler de lui.

Anne-Charlotte DANCOURT

## Trouville, capitale du maquereau

Une fête du maquereau est organisée dans le cadre de la fête de la mer depuis une petite dizaine d'années. Elle se tient en plein milieu de la saison de pêche du maquereau et sert à promouvoir ce poisson et à parler de Trouville. Entre 400 et 500 repas à base de maquereaux grillés y sont servis, ce poisson étant fortement apprécié l'été, grillé au barbecue.

## Un label pour le maquereau de Trouville ?

Maquereaux de Trouville,



Produit phare du port trouvillais, il est en cours de labellisation. Objectifs: mettre en valeur ce **poisson** et les pêcheurs.

Pourquoi ? Comment ?

Où en est le dossier ?

## Évaluation du site

Site du quotidien régional Ouest-France. Il met en ligne une partie de ses éditions papier et diffuse également un fil d'informations en continu.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 658

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Cela fait environ un an que le « maquereau de Trouville » est en cours de labellisation. Ce dossier est porté par **Normandie fraîcheur mer (NFM)**, un groupement régional de pêcheurs, de crieurs et de mareyeurs, qui a « pour objet de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la **pêche** de Normandie ». « Ce label pourrait être obtenu dans l'année », estime Daniel Harache, président du Syndicat des pêcheurs trouvillais.

Pourquoi « de Trouville » ?

« Ce poisson est pêché sur d'autres côtes françaises. Mais c'est un produit phare des ports du Calvados, et particulièrement de Trouville. Les deux tiers des maquereaux pêchés en Basse-Normandie le sont par des bateaux trouvillais », explique Daniel Harache. Ils vont le chercher en baie de Seine, près des côtes en milieu d'année, plus au large pendant l'hiver. « Ce poisson représente environ 40 % de nos revenus », rappelle-t-il.

Quels intérêts ?

« Comme tous les labels, il permet de faire de la publicité sur un produit », indique Daniel Harache. À la poissonnerie, la sole, le turbot ou la lotte sont souvent considérés « comme des produits nobles, au détriment d'autres espèces, et notamment du maquereau ». « C'est un poisson un peu oublié des consommateurs, mais il est très bon », insiste-t-il.

Autre intérêt : un label est un « gage de qualité ». D'autres pays européens, comme le Royaume-Uni, ont de « très gros quotas » : ils pêchent le maquereau de façon quasi-industrielle, pour en faire des conserves.

« Le maquereau de Trouville, lui, est d'ores et déjà réputé à Rungis, pour sa qualité et sa fraîcheur », précise-t-il. Le label soutiendra cette image d'excellence.

## Un label pour le maquereau de Trouville ?

Produit phare du port trouvillais, il est en cours de labellisation.  
Objectifs : mettre en valeur ce poisson et les pêcheurs.

Pourquoi ? Comment ?

### Où en est le dossier ?

Cela fait environ un an que le « maquereau de Trouville » est en cours de labellisation. Ce dossier est porté par Normandie [fraîcheur] mer (NFM), un groupement régional de pêcheurs, de crieurs et de mareyeurs, qui a « pour objet de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie », « Ce label pourrait être obtenu dans l'année », estime Daniel Harache, président du Syndicat des pêcheurs trouvillais.

### Pourquoi « de Trouville » ?

« Ce poisson est pêché sur d'autres côtes françaises. Mais c'est un produit phare des ports du Calvados, et particulièrement de Trouville. Les deux tiers des maquereaux pêchés en Basse-Normandie le sont par des bateaux trouvillais », explique Daniel Harache. Ils vont le chercher en baie de Seine, près des côtes en milieu d'année, plus au large pendant l'hiver. « Ce poisson représente environ 40 % de nos revenus », rappelle-t-il.

### Quels intérêts ?

« Comme tous les labels, il permet de faire de la publicité sur un produit », indique Daniel Harache. À la poissonnerie, la sole, le turbot ou la lotte sont souvent considérés « comme des produits nobles, au détriment d'autres espèces, et notamment du maquereau ». « C'est



Sur ces écriteaux, il sera bientôt inscrit « Maquereaux de Trouville ».

un poisson un peu oublié des consommateurs, mais il est très bon », insiste-t-il.

Autre intérêt : un label est un « gage de qualité ». D'autres pays européens, comme le Royaume-Uni, ont de « très gros quotas » : ils pêchent le maquereau de façon quasi-industrielle, pour en faire des conserves.

« Le maquereau de Trouville, lui, est d'ores et déjà réputé à Rungis, pour sa qualité et sa fraîcheur », précise-t-il. Le label soutiendra cette image d'excellence.

Boris MARCHAL.