



**REVUE DE PRESSE
2015**

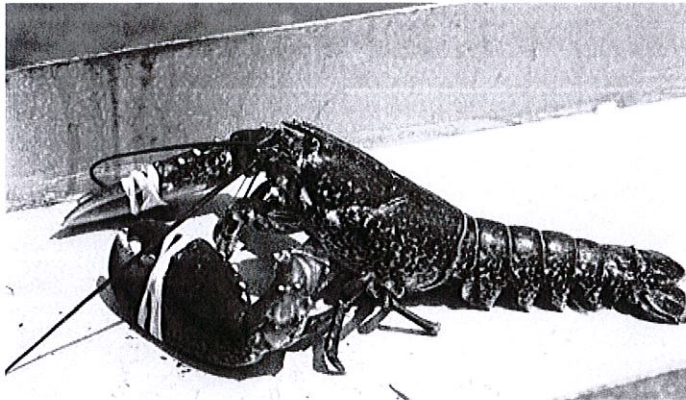
**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
HOMARD NFM**

www.1001infos.net	28 décembre 2015
Actu.orange.fr	28 décembre 2015
www.msn.com	28 décembre 2015
Portail.free.fr	28 décembre 2015
Fr.news.yahoo.com	28 décembre 2015
www.francetvinfo.fr	28 décembre 2015
La Presse de la Manche	27 décembre 2015
Ouest France	22 décembre 2015
www.ouest.france.fr	22 décembre 2015
Direct 8	16 décembre 2015
France 3 Basse Normandie	15 décembre 2015
TFI	13 décembre 2015
La Renaissance	11 décembre 2015
www.libertebonhomme.fr	10 décembre 2015
Liberté Le Bonhomme Libre	10 décembre 2015
Le Pays d'Auge	08 décembre 2015
Les Marchés Hebdo	03 décembre 2015
Flash infos économie édition nord pas de calais	24 novembre 2015
Le Dauphiné	22 novembre 2015
www.lamanchelibre.fr	20 novembre 2015
Liberté Le Bonhomme Libre	29 octobre 2015
Thuries Gastronomie magazine	septembre 2015
La Manche Libre	05 septembre 2015

GaultMillau	sept/oct 2015
La Manche Libre	22 août 2015
Le Havre Libre	05 août 2015
Paris Normandie	05 août 2015
Le Progrès	05 août 2015
Le Havre Presse	05 août 2015
Télé Loisirs	27 juil/02 août 2015
www.espacedatapresse.com	07 juillet 2015
Plus un zeste	09 juin 2015
Le Marin	05 juin 2015
Paris Match	30 mai 2015
L'Express.fr	07 avril 2015
Linéaires	janvier 2015
Liberté Le Bonhomme Libre	01 janvier 2015
Paris Match	19/25 mars 2015
MSN	24 mars 2015



Le homard bleu du Cotentin primé



Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre un crustacé primé. En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. « C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif », explique Cédric Delancou, patron du Manola. Le prix décerné à Paris récompense une pêcherie responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant le homard est à la carte toute l'année. Il arrive toujours vivant en cuisine, mais ne le reste jamais très longtemps. Cotentin oblige, le crustacé est cuisiné à la sauce normande.

Le JT JT de 12/13 du lundi 28 décembre 2015
L'intégrale
Les autres sujets du JT1
Incidents à Ajaccio : l'enquête avance rapidement
2 Incidents à Ajaccio : une seconde enquête en cours
3 Barrage de Sivens : le projet initial définitivement abandonné
4 Hiver : les maraîchers inquiets par les températures
5 Inondations en Angleterre : les habitants piégés chez eux n'ont rien vu venir
6 Hiver doux en Europe : d'où vient cette situation exceptionnelle ?
7 Irak : l'État islamique chassé de Ramadi par les forces irakiennes
8 Consommation : la nouvelle carte de crédit anti-fraude
9 Don du sang : les Parisiens amenés à se mobiliser
10 Marseille : des habitants se mobilisent pour un SDF
11 Sortie : « Le Maxi monster music show », un spectacle plein de monstres
12 Hiver doux : les Français à la plage

Sur le même sujet
JT de 12/13 du lundi 28 décembre 2015
JT de 12/13 du dimanche 27 décembre 2015
JT de 12/13 du samedi 26 décembre 2015
JT de 12/13 du vendredi 25 décembre 2015
JT de 12/13 du jeudi 24 décembre 2015
12/13 France Animaux Eco / Conso
Un homard breton pêché au large de Perros-Guirec (Côtes-d'Armor).
(PHILIPPE BLANCHOT / HEMIS.FR / AFP)



actu.orange.fr
Pays : France
Dynamisme : 618



Le homard bleu du Cotentin primé

(visuel indisponible)

Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre un crustacé primé. En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. "C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif", explique Cédric Delancou, patron du Manola.

Une fraîcheur irréprochable

Le prix décerné à Paris récompense une pêcherie responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant...

Lire la suite sur France TV



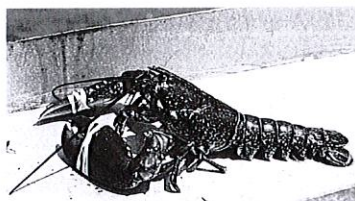
Le homard bleu du Cotentin primé

Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre un crustacé primé. En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. "C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif", explique Cédric Delancou, patron du Manola. Une fraîcheur irréprochableLe prix décerné à Paris récompense une pêcherie responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant le homard est à la carte toute l'année. Il arrive toujours vivant en cuisine, mais ne le reste jamais très longtemps. Cotentin oblige, le crustacé est cuisiné à la sauce normande.

video : <http://www.msn.com/fr-fr/video/actualite/le-homard-bleu-du-cotentin-prim%c3%a9/vi-BBnZqiM>



Le homard bleu du Cotentin primé



Il est désormais considéré comme l'un des produits de l'excellence française. Une reconnaissance pour récompenser ses qualités gustatives, mais aussi le mode de pêche respectueux de l'environnement.

Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre un crustacé primé . En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. *"C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif"* , explique Cédric Delancou, patron du Manola.

Une fraîcheur irréprochable

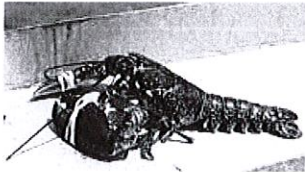
Le prix décerné à Paris récompense une pêche responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant le homard est à la carte toute l'année. Il arrive toujours vivant en cuisine, mais ne le reste jamais très longtemps. Cotentin oblige, le crustacé est cuisiné à la sauce normande.

Voir la vidéo sur Francetv info

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 775



Le homard bleu du Cotentin primé



Le homard bleu du Cotentin primé

Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre **un crustacé primé** . En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. *"C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif"* , explique Cédric Delancou, patron du Manola.

Une fraîcheur irréprochable

Le prix décerné à Paris récompense une pêcherie responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant le homard est à la carte toute l'année. Il arrive toujours vivant en cuisine, mais ne le reste jamais très longtemps. Cotentin oblige, le crustacé est cuisiné à la sauce normande.

Retrouvez cet article sur Francetv info



Le homard bleu du Cotentin primé

Il est désormais considéré comme l'un des produits de l'excellence française. Une reconnaissance pour récompenser ses qualités gustatives, mais aussi le mode de pêche respectueux de l'environnement
video : http://www.francetvinfo.fr/france/le-homard-bleu-du-cotentin-prime_1242872.html

Vous en avez peut-être dégusté durant le réveillon, le homard du Cotentin est depuis novembre un crustacé primé. En novembre dernier, il a été inscrit dans le livre d'or de l'excellence française. C'est une reconnaissance de plus pour ceux qui pratiquent une pêche respectueuse de l'environnement. *"C'est une pêche durable, pêcher au casier qui ne détruit rien. C'est très sélectif"*, explique Cédric Delancou, patron du Manola.

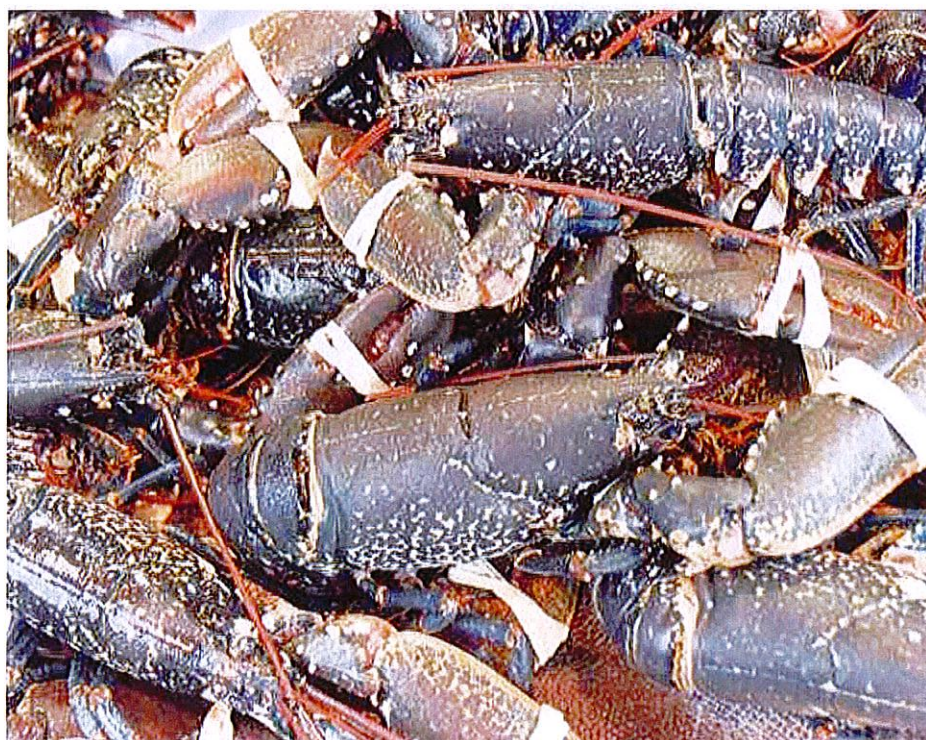
Une fraîcheur irréprochable

Le prix décerné à Paris récompense une pêche responsable, mais aussi la fraîcheur du produit. Pas d'intermédiaire pour Cédric et son collègue Hervé. À Omonville-la-Rogue (Manche), ces pêcheurs pratiquent la vente directe. Du pain bénit pour Benoît restaurateur et client régulier. Dans son restaurant le homard est à la carte toute l'année. Il arrive toujours vivant en cuisine, mais ne le reste jamais très longtemps. Cotentin oblige, le crustacé est cuisiné à la sauce normande.



Homard du Cotentin. Primé à Paris

Le homard bleu dans l'excellence française



Le « petit bleu du Cotentin » bénéficie d'une nouvelle reconnaissance.

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 15399



Bénéficiant depuis quatre ans d'un écolabel pêche durable, le homard bleu du Cotentin figure désormais au palmarès de l'Excellence française.

Peut-être avez-vous dégusté à l'occasion de Noël, ou bien pour le menu du réveillon du Nouvel An, un homard du Cotentin. Ce produit d'exception vient d'être reconnu par l'association Excellence française.

Il s'agissait cette année d'un palmarès spécial Produits du terroir, élaboré par cette association qui distingue, dans différents secteurs d'activité, des sociétés et des institutions qui participent au rayonnement de la France dans le monde. Ce palmarès a été préparé en collaboration avec la FNSEA, le Guide Michelin, les comités régionaux du tourisme et Atout France. Dix-neuf régions

et vingt-deux produits ont ainsi été mis à l'honneur. Il y en avait deux pour la Normandie : le cidre et le homard bleu du Cotentin.

La remise des prix a eu lieu à Paris en novembre. Daniel Lefèvre, le président du comité régional des pêches de Basse-Normandie, et le directeur de l'Organisation de producteurs Richard Brouzes avaient fait le déplacement pour l'occasion. Avec à la clé un repas préparé sur la base de ces produits par dix chefs, tous auréolés de trois étoiles...

Un produit de fête

C'est la gestion professionnelle reconnue depuis l'écolabellisation « Pêche durable MSC » de sa pêcherie et de la qualité, encadrée en particulier par le groupement Normandie Fraîcheur Mer, qui a ainsi été distinguée.

Cet écolabel a été attribué il y a quatre ans par le Maritime Stewardship Council. Il associe les pêcheurs bas-normands et de Jersey, sur

une zone de pêche allant de la pointe Barfleur à la baie de Granville, incluant Causey, les Minquiers et les Ecréhou. Depuis vingt-cinq ans, cette pêcherie est déjà strictement encadrée par des mesures de gestion, c'est-à-dire un permis de pêche attribué à une centaine de navires, une taille réglementaire de capture, un nombre limité et le marquage des casiers. Un suivi scientifique est en outre assuré par l'Ifremer et le comité régional des pêches. Les indicateurs de suivi des stocks sont d'ailleurs au vert et la production représente environ 400 tonnes débarquées par an, 250 tonnes sur Jersey et 160 dans le Cotentin.

Même si l'été est la meilleure période pour le manger, ce homard bleu a toujours été un produit de fête. Quant à la manière de le préparer, il y a quantité de recettes. On en trouve d'excellentes sur le site internet de Normandie Fraîcheur Mer.

Jean LAVALLEY



Dernière

Le homard de Chausey, labellisé pêche durable

C'est le pince, pardon le prince, des crustacés. À Noël ou à la Saint-Sylvestre, il trônera, tout rouge, dans les assiettes. Au naturel (avant cuisson donc) le homard européen porte une jolie carapace bleutée. Son cousin américain ou canadien oscille, lui, entre le vert foncé et l'orange.

Sur les étals, on le trouve encore souvent sous l'appellation « homard breton ». « Un abus de langage », rappelle Arnaud Manner, directeur de Normandie fraîcheur mer, alors qu'on le pêche essentiellement au large de Granville, principale criée de débarque. Pour le « homard du Cotentin », on pratique au casier, « entre Chausey, les Minquiers, les Ecrehou et la pointe du Cotentin ». Cent cinquante tonnes par an « Auxquelles s'ajoutent 200 tonnes attribuées à Jersey, qui partage la même zone de pêche ».

Prix doublé avec les fêtes.

William Thomas pêche le homard aux Minquiers depuis dix ans. « Ceux que j'apporte me paraissent plus bleus que ceux pêchés sur les côtes bretonnes, plus blancs ». De nombreux clients « me font remarquer qu'il a vraiment un meilleur goût ». L'explication vient peut-être du fait « qu'il est pêché, dans l'archipel, dans des eaux moins profondes » et qu'il n'est pas, ou très peu, passé par un vivier.

Reconnaissance d'une gestion durable de la ressource, le homard du Cotentin bénéficie depuis 2011 du label MSC (Marine Stewardship Council). Chaque bateau a un nombre de casters autorisé et une taille minimale de capture à respecter (8,7 cm de longueur céphalothoracique). La saison de pêche s'étale du printemps à la fin de l'été, période durant laquelle son prix est plus abordable, alors qu'il peut doubler à l'approche des fêtes de fin d'années.

Une idée de recette ? « Je le fais bouillir, tout simplement, explique William Thomas, puis je l'épluche - une corvée - pour le servir en salade », accompagné d'huile d'olive, de coriandre, de gingembre, de citron et « des herbes que j'ai sous la main ». Comptez une heure de préparation.

Fabien JOUATEL.



Le homard de Chausey, labellisé pêche durable



William Thomas exhibe un beau spécimen de homard pêché aux Minquiers. | DR
C'est le pince, pardon le prince, des crustacés. À Noël ou à la Saint-Sylvestre, le homard trônera, tout rouge, dans les assiettes.
Au naturel (avant cuisson donc...) le homard européen porte une jolie carapace bleutée. Son cousin américain ou canadien oscille, lui, entre le vert foncé et l'orange. Sur les étals, on le trouve encore souvent sous l'appellation « homard breton ». « **Un abus de langage** », rappelle Arnauld Manner, directeur de Normandie fraîcheur mer, alors qu'on le pêche essentiellement au large de Granville, principale criée de débarque. Pour le « **homard du Cotentin** », on pratique au casier, « **entre Chausey, les Minquiers...**

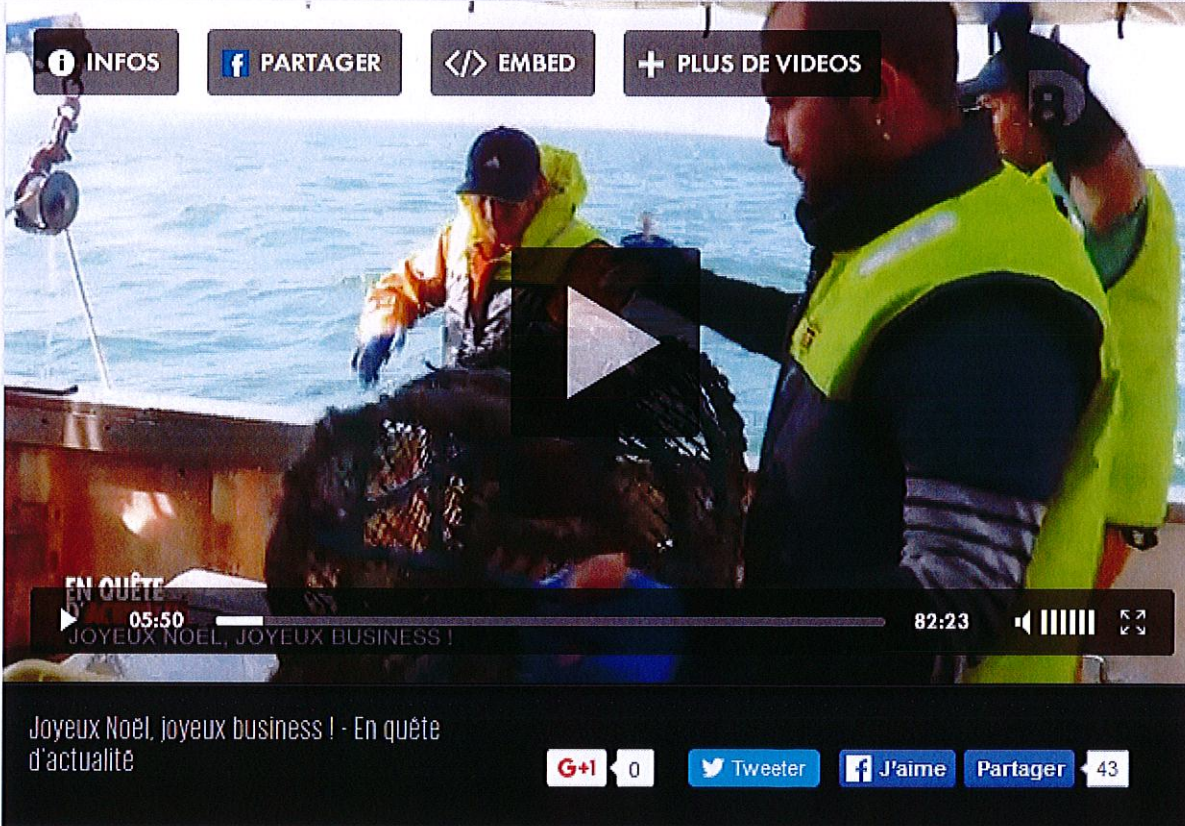
Direct 8

Le 16 décembre 2015

En quête d'actualité
Sujet : Homard

EN QUÊTE D'ACTUALITÉ

Magazine d'actualité, le mercredi à 20h50. Présenté par : Guy Lagache



EN QUÊTE

05:50 82:23

JOYEUX NOËL, JOYEUX BUSINESS !

Joyeux Noël, joyeux business ! - En quête d'actualité

INFOS PARTAGER EMBED PLUS DE VIDEOS

G+ 0 Tweeter J'aime Partager 43

France 3 Basse Normandie

Le 15 décembre 2015

▲ Basse-Normandie

Le homard bleu du Cotentin primé à Paris

Le homard bleu du Cotentin a été primé à Paris parmi les produits de l'excellence française. Il fait son entrée dans le livre d'or 2015. Une reconnaissance qui vient récompenser les qualités gustatives mais aussi le mode de pêche respectueux de la ressource.

Par Bise Perle - Publié le 15/12/2015 à 10:20, mis à jour le 15/12/2015 à 10:22

92 [Partager](#) [Twitter](#) [Partager](#) [A](#) [A](#) [A](#) [A](#)



"Vous avez différentes races de homard. Il y a le homard canadien et ce n'est pas du tout la même espèce. Les comparer ce serait comme comparer le petit gris à l'escaigot de Bourgogne" nous explique Benoît Leclerc, patron du café du port, à Ormonville-la-Rogue, tout en manipulant les homards.

Le crustacé aux reflets bleus vient d'être primé lors de la septième cérémonie de l'Excellence française, le mardi 17 novembre, à Paris.

92



La cérémonie de l'excellence française

A l'occasion de cet événement (un palmarès spécial) Produits du terroir mis en place en collaboration avec la FNSEA, les Comités Régionaux de Tourisme des régions, le Guide Michelin et Atout France. Ce palmarès spécial présidé par Monsieur Laurent Fabius, Ministre des Affaires étrangères et du Développement International, présentera 19 régions, 22 produits du terroir et 10 chefs 3 étoiles."

Une pêche durable

"Les gens ne savent pas trop comment on le pêche mais c'est une pêche durable, du castel" argumente Cédric Delacour, le patron du bateau Manola. En effet, c'est la fraîcheur du produit et la pêche responsable qui ont permis son inscription en novembre dans le livre d'or de l'excellence française. Le produit bénéficie du label Pêche Durable MBO (Marine Stewardship Council). Le MBO est une organisation internationale à but non lucratif dont l'objectif est de promouvoir les pratiques de pêche durables à travers le monde. "En Normandie, le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché aux castels par une petite centaine de navires bas-normands et jersiais (...). La pêche y est strictement encadrée par une série de mesures de gestion (permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage de castels...)"

Réponage: Sylvain Roull et Claude Leclerc



TFI

Le 13 décembre 2015

Sujet : le Homard Normand

JTWE

Présenté par **Anne-Claire Coudray**
Voir le site

LE13H



Le 20 heures du 13 décembre 2015



Retrouvez le journal de 20 heures du 13 décembre 2015

Source vidéo: Le 20 heures du 13 décembre 2015 sur WAT.tv



élastique spécifique passé sur l'une des pinces (en plus de l'élastique standard). Il y a donc une réelle garantie d'origine puisque le homard du Cotentin provient exclusivement des côtes de Basse-Normandie.

Comment le choisir

Bien évidemment il doit être vivant, avec un fort mouvement des pinces et de la queue, il doit presque être agressif et être bien lourd. La queue doit être bien serrée au thorax. Les avis divergent sur le choix des mâles et des femelles. Si la femelle est souvent plus pleine, les amateurs préféreront le mâle à la chair plus fine et moins serrée.

Le mâle se reconnaît à des pinces souvent plus grosses avec un abdomen plus étroit que la femelle. Mais pour être sûr, il faut regarder sous la carapace : les 2 petits appendices à la limite de la queue et de la tête, si c'est dur c'est un mâle, si c'est mou, c'est une femelle !

Contrairement aux règles ou aux idées reçues, écarter les homards qui portent des œufs sous la queue. La femelle est souvent épuisée à cette période et sa chair est moins goûteuse.

Comment les cuire

• Homard à la nage

Le homard peut se cuire à la nage ou au court-bouillon et ce, en prenant soin que la cuisson se fasse à frémissement ou à petits bouillons en prenant soin aussi, d'ajouter à votre eau de cuisson une belle garniture aromatique, un peu de cidre brut ou de vin blanc sec et une cuillère de vinaigre blanc. Ne mettez pas dans votre garniture aromatique de légumes trop puissants (céleri, fenouil, navet etc). Le temps de cuisson idéal est d'environ 10 minutes pour 500 grammes.

Deux précautions à prendre pour ce mode de cuisson :

1 - Attachez votre homard, la queue allongée, afin qu'il ne bouge pas lorsque vous le mettez à cuire à l'eau bouillante (on peut aussi l'endormir au froid).

2 - Réalisez votre court-bouillon une heure avant, afin que la garniture infuse et parfume votre bouillon.

Vous pouvez aussi cuire votre homard dans l'eau de mer et ce sans garniture, juste du poivre.

Il est déconseillé de cuire le homard à la vapeur car cette cuisson durcira un peu la chair (cuisez-le plutôt en papillote).

• Homard grillé

Le homard peut aussi se rôtir ou se griller. Dans ce cas, avant de le rôtir ou de le griller, il est conseillé de le plonger 2 minutes dans une eau salée et bouillante, ceci afin de le tuer sans le faire souffrir, sa chair n'en sera que plus tendre.

Pour griller votre homard, fendez-le en deux dans le sens de la longueur en commençant par le milieu.

L'idéal est d'enlever les pinces, de les fendre ou de les briser et de les servir en deuxième service, car le temps de cuisson n'est pas le même que pour le corps.

Pensez aussi à enlever la poche à caillou qui se trouve dans la tête et le petit boyau noir qui va de la tête à la queue !

Assaisonner votre homard de sel et de poivre. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et d'une noix de beurre.

Placez ensuite vos homards sous le grill du four, chair face au grill, mais pas trop près, que la chair ne dessèche pas, et surtout arrosez régulièrement vos homards.

Vous pouvez au préalable faire infuser des épices ou une gousse de vanille grattée dans votre beurre ! Essayez aussi, à mi-cuisson, un peu de miel sur la chair, c'est un régal.

Si vous flambez ces homards, flambez le fond du plat, les flammes viendront lécher la chair, mais surtout ne flambez pas la chair.

• Homard rôti

Si vous voulez rôtir votre homard : arrosez bien le homard (ficelé allongé de la tête à la queue) avec de l'huile d'olive et mettez-le à cuire. Entier, à four chaud 240 ° th 8/9, de 10 à 15 minutes selon la grosseur. A mi-cuisson, lorsque le homard a bien rougi, recouvrez le homard avec une poignée d'algues.

Servez-le avec une sauce hollandaise, béarnaise ou toute autre sauce de votre choix !



• Homard poêlé

Oui, oui cette cuisson meunière est peu pratiquée mais, le homard peut aussi se cuire à la poêle comme un poisson meunière. Il faut aussi dans ce cas ébouillanter 2 minutes votre homard à l'eau salée puis, découpez le corps en tronçon et la tête en deux. Cassez ou fendez les pinces et cuisez-le tout dans un mélange beurre 3/4 et huile 1/4.

Assaisonnez d'une fine pincée d'épices (paprika, curry) et de sel. Arrosez bien de beurre, et servez juste parsemé au final d'herbes fraîches. Arrosez au final d'un léger jus de citron.

Il est aussi possible de cuire le homard à la cocotte-minute, en prenant bien soin de réduire de moitié les temps de cuisson. Cette cuisson permet de cuire le homard dans un jus très court.

Surtout ne jetez jamais le corail du homard ; soit vous le laissez dans le homard ; soit vous l'ôtez et réalisez une sauce avec après l'avoir tamisé.



• Homard à l'armoricaine

Bien que cette dénomination soit fantaisiste, la force de la routine m'oblige à vous livrer cette recette de tradition.

Comme pour un homard poêlé, coupez votre homard en tronçons pour la queue, en deux pour la tête et fendues ou écrasées pour les pinces.

Bien colorer tous ces morceaux au beurre et à l'huile, ajoutez une ou deux échalotes hachées puis une pointe d'ail écrasé. Dégraisser votre cocotte puis flambez au cognac ou au calvados.

Lorsque le feu est éteint, mouillez le homard avec du vin blanc, un peu d'eau, et une ou deux cuillères de purée de tomate (pas de concentré trop acide).

Ajoutez une pincée d'estragon haché, de piment de Cayenne, de Jamaïque ou d'Espelette selon votre goût !

Cuisez-le tout ainsi 15 à 20 minutes environ. Retirez les morceaux de la cocotte. Liez la sauce avec le corail des homards mélangé avec une pointe de farine, une noix de beurre et un petit jus de viande.

Tamisez délicatement cette sauce et remettez les morceaux de homard dans la sauce pour réchauffer le tout.

Vous pouvez si vous le désirez ajouter une ou deux cuillères de crème pour adoucir votre sauce.

Servir avec un bon riz pilaf ou créole.

Comme tous les crustacés, le homard se suffit souvent à lui-même, ce qui n'exclut pas de le marier avec des légumes secs, des pommes de terre, des champignons, d'autres crustacés ou coquillages (moules palourdes) mais aussi des fruits d'hiver, pomme, poire et même mangue, banane verte et fruit de la passion.

Même si dans le commerce on trouve aux périodes de fêtes nombre de homards surgelés (crus ou/et cuits) ou même frais mais cuit, rien ne vaut un homard qui vient d'être cuit et n'a pas encore vu le froid.

Souvent les homards cuits sont des homards faibles ou en fin de vie, et on les cuit pour les sauver !

Alors star, prince ou roi de la mer, régaliez-vous de cette éminence.

*Ecrivez-moi pour me parler de cuisine, de cuisine normande bien sûr, promis je vous répondrai à travers ces lignes.
Michel Bruneau cuisinier normand
et fier de l'être.*

**IPC - Michel Bruneau
17, rue Commodore Hallet - BP 85341
14053 Caen**



Gastronomie. Les étoiles normandes ont leur livre

24 chefs normands étoilés ont ouvert les portes de leur cuisine à Normandie magazine pour un livre dédié au normand.



L'équipe de Normandie magazine et les chefs présentent le livre réalisé ensemble.

Ils sont originaires des 4 coins de la Normandie et à eux tous, ils arborent une bannière de 29 étoiles au Guide Michelin. Ces 24 chefs, titulaires d'une ou de deux étoiles pour cinq d'entre eux, ont répondu avec enthousiasme à la proposition de l'équipe de Normandie magazine, de réunir dans un bel ouvrage des recettes emblématiques de leur cuisine, sublimes par les photos de Nicolas Chagnon. *La Normandie des délices*, c'est son nom, propose un tour d'horizon complet des produits emblématiques de la région, du homard du Cotentin à la poule de Gournay, en passant par le beurre d'Isigny.

Secrets de cuisine

Chaque mini-chapitre propose une partie technique pour exécuter le plat mis en avant, avec parfois, une astuce du chef en prime. Des recettes mais pas seulement, puisque pour chaque cuisine visitée, les auteurs consacrent une page à l'homme qui règne sur les fourneaux. Chaque cuisinier évoquant : « **son parcours, ses maîtres en cuisine, ses relations avec les producteurs locaux qui lui livrent des produits d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables.** » Pour le chef caennais Anthony Caillot : « **en se racontant de la sorte, on avait un peu l'impression de s'allonger sur le divan.** » Une psychanalyse gourmande qui ravira ceux qui veulent en savoir plus sur ces 24 chefs qui font la fierté de la région.

Des ambassadeurs
de renom

« **C'est un ouvrage qui n'existait dans aucune région à part la région parisienne** » souligne le chef Michel Bruneau « **nous sommes en très fiers car définitivement, en ce qui concerne la gastronomie, la Normandie joue en première division. On peut même dire qu'elle va jouer la Coupe d'Europe.** » Le

www.libertebonhomme.fr

Pays : France

Dynamisme : 23



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

cuisinier « **normand et fier de l'être** » a joué les chefs d'orchestre et fait jouer pour l'équipe de Normandie magazine son prestigieux réseau de chefs.

Et pour préfacier l'ouvrage, les auteurs sont allés chercher rien moins que... le philosophe Michel Onfray, notoirement défenseur de la gastronomie de sa région. De quoi rendre l'aventure enthousiasmante car à l'heure où le livre est tout juste proposé à la vente, Michel Bruneau et ses acolytes sont déjà « **partants pour faire une suite.** » Jamais à court d'idées, le cuisinier lance « **car si la gastronomie normande doit beaucoup à ses étoiles, il ne faut pas non plus oublier la cuisine de bistrot et toutes les petites tables qui ont à leur carte un ou plusieurs plats normands magnifiquement exécutés. C'est ça aussi, la cuisine de Normandie !** »

M.M

Pratique : « La Normandie des délices » aux éditions Normandie Magazine, 144 pages, 29,90 €. A commander sur le site www.normandie-magazine.fr



Normandie

GASTRONOMIE.

Les étoiles normandes ont leur livre

24 chefs normands étoilés ont ouvert les portes de leur cuisine à Normandie magazine pour un livre dédié au normand.

Ils sont originaires des 4 coins de la Normandie et à eux tous, ils arborent une bannière de 29 étoiles au Guide Michelin. Ces 24 chefs, titulaires d'une ou de deux étoiles pour cinq d'entre eux, ont répondu avec enthousiasme à la proposition de l'équipe de Normandie magazine, de réunir dans un bel ouvrage des recettes emblématiques de leur cuisine, sublimes par les photos de Nicolas Chagnon. *La Normandie des délices*, c'est son nom, propose un tour d'horizon complet des produits emblématiques de la région, du homard du Cotentin à la poule de Gournay, en passant par le beurre d'Isigny

Secrets de cuisine

Chaque mini-chapitre propose une partie technique pour exécuter le plat mis en avant,

avec parfois, une astuce du chef en prime. Des recettes mais pas seulement, puisque pour chaque cuisine visitée, les auteurs consacrent une page à l'homme qui règne sur les fourneaux. Chaque cuisinier évoquant « son parcours, ses maîtres en cuisine, ses relations avec les producteurs locaux qui lui livrent des produits d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables. » Pour le chef caennais Anthony Caillot « en se racontant de la sorte, on avait un peu l'impression de s'allonger sur le divan. » Une psychanalyse gourmande qui ravira ceux qui veulent en savoir plus sur ces 24 chefs qui font la fierté de la région

Des ambassadeurs de renom

« C'est un ouvrage qui

n'existait dans aucune région à part la région parisienne » souligne le chef Michel Bruneau « nous sommes en très fiers car définitivement, en ce qui concerne la gastronomie, la Normandie joue en première division. On peut même dire qu'elle va jouer la Coupe d'Europe. » Le cuisinier « normand et fier de l'être » a joué les chefs d'orchestre et fait jouer pour l'équipe de Normandie magazine son prestigieux réseau de chefs

Et pour préfacier l'ouvrage, les auteurs sont allés chercher rien moins que le philosophe Michel Onfray, notoirement défenseur de la gastronomie de sa région. De quoi rendre l'aventure enthousiasmante car à l'heure où le livre est tout juste proposé à la vente, Michel Bruneau et ses acolytes sont déjà « partants



L'équipe de Normandie magazine et les chefs présentent le livre réalisé ensemble.

pour faire une suite. » Jamais à court d'idées, le cuisinier lance « car si la gastronomie normande doit beaucoup à ses étoiles, il ne faut pas non plus oublier la cuisine de bistrot et toutes les petites

tables qui ont à leur carte un ou plusieurs plats normands magnifiquement exécutés. C'est ça aussi, la cuisine de Normandie ! »

M.M

▲ Pratique : « La Normandie des délices » aux éditions Normandie Magazine, 144 pages, 29,90 €. A commander sur le site www.normandie-magazine.fr



L'HUMEUR des FOURNEAUX par Michel Bruneau

Le homard de nos côtes, ce prince, roi ou éminence, sera-t-il la star de nos tables de fêtes ?

Il existe deux espèces de homard, qui ont des formes et des couleurs légèrement différentes.

Il existe deux espèces de homard, qui ont des formes et des couleurs légèrement différentes.

Le homard européen, j'ose dire le meilleur, (*Homarus gammarus*) à la couleur bleu sombre, violacé. Il vit sur la façade atlantique du continent européen et du cercle polaire jusqu'au littoral marocain.

Son lointain cousin, qui vit en abondance sur les côtes du Nord Est du continent américain, (*Homarus americanus*) se caractérise lui par une couleur qui va du vert foncé à l'orangé.

Notre homard Européen vit sur des fonds rocheux et il se nourrit de petits crustacés et de poissons.

Le homard a 6 antennes (quatre petites et deux très longues) et cinq paires de pattes dont deux plus grosses. La plus grosse sert à broyer sa nourriture alors que l'autre plus effilée sert à couper. C'est à l'âge de 5 ans environ, après avoir mué plusieurs fois que le homard atteint sa taille adulte, soit 25 cm pour un poids de 450 g environ. La taille minimale de pêche est de 8,7 cm (de l'œil à l'arrière du thorax).

Depuis plusieurs années la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey est cer-

tifiée durable et responsable par le MSC (Marine Stewardship Council). Ce qui signifie que la pêche pratiquée respecte les grands principes de durabilité au niveau de la ressource, de l'environnement et de la gestion de cette pêche.

Le homard normand du Cotentin est le prince des crustacés tant sa chair est fine et délicate. Ces Homards sont pêchés uniquement au casier et sitôt pêchés, ils sont stockés à bord dans des viviers ou dans des bacs régulièrement arrosés d'eau de mer et la durée de pêche ne doit pas excéder 24 heures pour les bateaux qui ne sont pas équipés de viviers.

Chaque homard est identifié par un élastique spécifique passé sur l'une des pinces (en plus de l'élastique standard). Il y a donc une réelle garantie d'origine puisque le homard du Cotentin provient exclusivement des côtes de Basse-Normandie.

Comment le choisir

Bien évidemment il doit être vivant, avec un fort mouvement des pinces et de la queue, il doit presque être agressif et être bien lourd. La queue doit être bien serrée au thorax. Les avis divergent sur le choix

des mâles et des femelles. Si la femelle est souvent plus pleine, les amateurs préféreront le mâle à la chair plus fine et moins serrée.

Le mâle se reconnaît à des pinces souvent plus grosses avec un abdomen plus étroit que la femelle. Mais pour être sûr, il faut regarder sous la carapace : les 2 petits appendices à la limite de la queue et de la tête, si c'est dur c'est un mâle, si c'est mou, c'est une femelle !

Contrairement aux règles ou aux idées reçues, écarter les homards qui portent des œufs sous la queue. La femelle est souvent épuisée à cette période et sa chair est moins goûteuse.

Comment les cuire

• Homard à la nage

Le homard peut se cuire à la nage ou au court-bouillon et ce, en prenant soin que la cuisson se fasse à frémissement ou à petits bouillons en prenant soin aussi, d'ajouter à votre eau de cuisson une belle garniture aromatique, un peu de cidre brut ou de vin blanc sec et une cuillère de vinaigre blanc. Ne mettez pas dans votre garniture aromatique de légumes trop puissants (céleri, fenouil, navet etc). Le temps de cuisson idéal est d'environ 10 minutes pour 500 grammes.





Deux précautions à prendre pour ce mode de cuisson :

1 - Attachez votre homard, la queue allongée, afin qu'il ne bouge pas lorsque vous le mettez à cuire à l'eau bouillante (on peut aussi l'endormir au froid).

2 - Réalisez votre court-bouillon une heure avant, afin que la garniture infuse et parfume votre bouillon.

Vous pouvez aussi cuire votre homard dans l'eau de mer et ce sans garniture, juste du poivre.

Il est déconseillé de cuire le homard à la vapeur car cette cuisson durcira un peu la chair (cuisez-le plutôt en papillote).

• Homard grillé

Le homard peut aussi se rôtir ou se griller. Dans ce cas, avant de le rôtir ou de le griller, il est conseillé de le plonger 2 minutes dans une eau salée et bouillante, ceci afin de le tuer sans le faire souffrir, sa chair n'en sera que plus tendre.

Pour griller votre homard, fendez-le en deux dans le sens de la longueur en commençant par le milieu.

L'idéal est d'enlever les pinces, de les fendre ou de les briser et de les servir en deuxième service, car le temps de cuisson n'est pas le même que pour le corps.

Pensez aussi à enlever la poche à caillou qui se trouve dans la tête et le petit boyau noir qui va de la tête à la queue !

Assaisonner votre homard de sel et de poivre. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et d'une noix de beurre.

Placez ensuite vos homards sous le grill du four, chair face au grill, mais pas trop près, que la chair ne dessèche pas, et surtout arrosez régulièrement vos homards. Vous pouvez au préalable faire infuser des épices ou une gousse de vanille grattée dans votre beurre ! Essayez aussi, à mi-cuisson, un peu de miel sur la chair, c'est un régal.

Si vous flambez ces homards, flambez le fond du plat, les flammes viendront lécher la chair, mais surtout ne flambez pas la chair.

• Homard rôti

Si vous voulez rôtir votre homard : arrosez bien le homard (ficelé allongé de la tête à la queue) avec de l'huile d'olive et mettez-le à cuire. Entier, à four chaud 240 ° th 8/9, de 10 à 15 minutes selon la grosseur. A mi-cuisson, lorsque le homard a bien rougi, recouvrez le homard avec une poignée d'algues.

Servez-le avec une sauce hollandaise, béarnaise ou toute autre sauce de votre choix !

• Homard poêlé

Oui, oui cette cuisson meunière est peu pratiquée mais, le homard peut aussi se cuire à la poêle comme un poisson meunière. Il faut aussi dans ce cas ébouillanter 2 minutes votre homard à l'eau salée puis, découpez le corps en tronçon et la tête en deux. Cassez ou fendez les pinces et cuisez-le tout dans un mélange beurre 3/4 et huile 1/4.

Assaisonnez d'une fine pincée d'épices (paprika, curry) et de sel. Arrosez bien de beurre, et servez juste parsemé au final d'herbes fraîches. Arrosez au final d'un léger jus de citron.

Il est aussi possible de cuire le homard à la cocotte-minute, en prenant bien soin de réduire de moitié les temps de cuisson. Cette cuisson permet de cuire le homard dans un jus très court.

Surtout ne jetez jamais le corail du homard ; soit vous le laissez dans le homard ; soit vous l'ôtez et réalisez une sauce avec après l'avoir tamisé.

• Homard à l'armoricaine

Bien que cette dénomination soit fantaisiste, la force de la routine m'oblige à vous livrer cette recette de tradition.

Comme pour un homard poêlé, coupez votre homard en tronçons pour la queue, en deux pour la tête et fendues ou écrasées pour les pinces.

Bien colorer tous ces morceaux au beurre et à l'huile, ajoutez une ou deux échalotes hachées puis une pointe d'ail écrasé. Dégraisser votre cocotte puis flambez au cognac ou au calvados.

Lorsque le feu est éteint, mouillez le homard avec du vin blanc, un peu d'eau, et une ou deux cuillères de purée de tomate (pas de concentré trop acide).

Ajoutez une pincée d'estragon haché, de piment de Cayenne, de Jamaïque ou d'Espelette selon votre goût !

Cuisez-le tout ainsi 15 à 20 minutes environ. Retirez les morceaux de la cocotte. Liez la sauce avec le corail des homards mélangé avec une pointe de farine, une noix de beurre et un petit jus de viande.

Tamisez délicatement cette sauce et remettez les morceaux de homard dans la sauce pour réchauffer le tout.

Vous pouvez si vous le désirez ajouter une ou deux cuillères de crème pour adoucir votre sauce.



Servir avec un bon riz pilaf ou créole.

Comme tous les crustacés, le homard se suffit souvent à lui-même, ce qui n'exclut pas de la marier avec des légumes secs, des pommes de terre, des champignons, d'autres crustacés ou coquillages (moules palourdes) mais aussi des fruits d'hiver, pomme, poire et même mangue, banane verte et fruit de la passion.

Même si dans le commerce on trouve aux périodes de fêtes nombre de homards surgelés (crus ou/et cuits) ou même frais mais cuit, rien ne vaut un homard qui vient d'être cuit et n'a pas encore vu le froid.

Souvent les homards cuits sont des homards faibles ou en fin de vie, et on les cuit pour les sauver !

Alors star, prince ou roi de la mer, régaliez-vous de cette éminence.

*Ecrivez-moi pour me parler de cuisine, de cuisine normande bien sûr, promis je vous répondrai à travers ces lignes.
Michel Bruneau cuisinier normand et fier de l'être.*

IPC - Michel Bruneau
17, rue Commodore Hallet - BP 85341
14053 Caen



ON EN PARLE CETTE SEMAINE

L'Excellence Française consacre les produits du terroir

Pour la 7^e année, l'Excellence Française récompensait récemment les meilleurs ambassadeurs, entreprises et institutions du savoir-faire français. Avec comme nouveauté de consacrer pour la première fois des produits de terroir et de la gastronomie. La cérémonie maintenue le 17 novembre, quelques jours après les attentats, s'est déroulée dans un climat particulier. À côté d'Axa, des chaussures Weston, de Claude Lelouch pour « Les films 13 », de la Garde républicaine, de la Philharmonie de Paris entre autres, vingt-deux produits ou ensembles de produits bruts ou transformables ont été mis à l'honneur dont seize sous



> Vingt-deux produits ou ensembles de produits bruts ou transformables ont été mis à l'honneur dont seize sous Sigo.

signe officiel de qualité : comté, fromages d'Auvergne, foie gras du Sud-Ouest, champagne, rhum de la Martinique, roquefort, volaille de Bresse, mirabelle de Lorraine, brie de Meaux, viande du Limousin, agneau de prés salés, fromages de chèvre de Poitou-Charentes, beurre d'Échiré, huile d'olive de Nyons, cidre de Normandie et sel de Guérande. Six autres produits venaient compléter la liste : homard du Cotentin, truffe noire du Périgord, caviar de Sologne, coquilles Saint-Jacques, calisson d'Aix et huîtres Tarbouriech. Dix grands chefs « trois étoiles » étaient également nommés. « Cette année, nous souhaitons inclure les produits de terroir et la gastronomie représentée par les grands chefs. La FNSEA a sélectionné les produits afin que chaque région soit représentée, aidée en cela par les comités régionaux de tourisme, le guide Michelin et Atout France. Nous mettons le logo de l'Excellence Française à la disposition des produits nommés pour qu'ils soient valorisés dans leur communication », précise Sylvie de la Méraudière, directrice de la communication de l'Excellence Française. **Dominique Chaillouet**



50 / PECHE : Le Homard du Cotentin parmi l'Excellence Française

Le Homard du Cotentin a fait son entrée dans l'édition du Livre d'Or 2015 de l'Excellence française à l'occasion de la 7e édition de l'Excellence Française organisée mardi 17 novembre à Paris. Une récompense qui distingue la gestion professionnelle de ce homard encadré par la marque NORMANDIE FRAICHEUR MER / T : 02 31 51 21 53 et dont la pêche a reçu le label Pêche Durable MSC (Manne Stewardship Council) www.normandiefracheurmer.fr www.excellencefrancaise.com

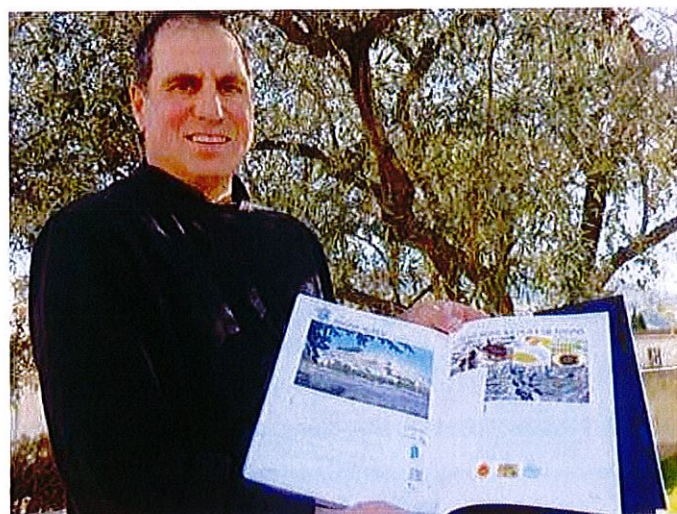


26A

récompense

L'olive de Nyons fait partie de l'Excellence française

Mardi dernier, une délégation du Syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies, formée de son président Patrick Floret et de son vice-président Maxime Corréard, s'est rendue à la Philharmonie de Paris où se déroulait la cérémonie annuelle du Livre d'or de l'Excellence française qui met à l'honneur des secteurs d'activité dans lesquels la France se distingue.



Patrick Floret tient le Livre d'or de l'Excellence française, où désormais l'olive de Nyons tient une bonne place en page 231! Photo So.M.

Outre le côté honorifique, c'est le coup de projecteur donné au produit qui est intéressant. «Lors de la cérémonie, chaque représentant était invité à présenter son produit ; nous avons donc un stand où nous avons fait déguster l'olive sous toutes ses formes, du fruit à l'huile, en passant par l'affinade. Nous avons eu un beau succès!» La cérémonie s'est déroulée en présence notamment du président du Sénat, Gérard Larcher, de chefs d'entreprise et d'une dizaine de chefs étoilés, parmi lesquels Pierre Gagnaire, George Blanc et Yannick Alleno notamment. Plusieurs personnalités avaient aussi été invitées dont le réalisateur Claude Lelouch, accompagné pour l'occasion de son ami et compositeur attitré, Francis Lay. « Ils ont adoré l'affinade! se réjouit Patrick Floret. Ils sont restés un bon moment sur notre stand et ont tout goûté. Je pense que ce seront de bons ambassadeurs de l'olive de Nyons!»

So.M.

Cette année, l'olive de Nyons représentait la région Rhône-Alpes parmi d'autres produits représentant des régions françaises comme la truffe du Périgord, les fromages de chèvre du Val de Loire, le homard du Cotentin ou bien encore le cidre du Calvados. «C'est un honneur pour nous, a confié Patrick Floret à son retour. Nous sommes fiers que l'olive de Nyons AOP représente toute une région.»

www.lamanchelibre.fr

Pays : France

Dynamisme : 111



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Le homard du Cotentin sacré à Paris

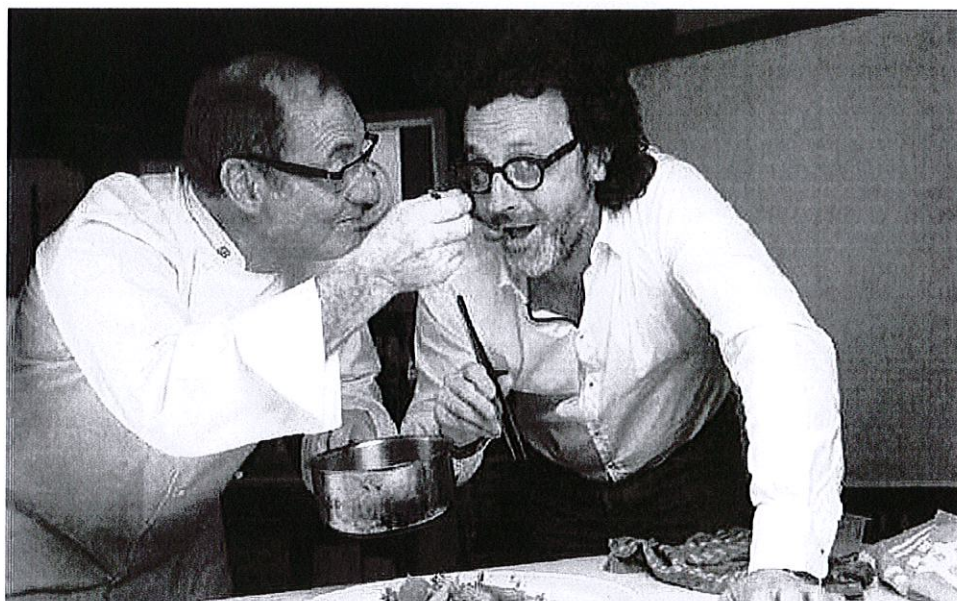


Le homard du Cotentin hissé parmi les produits de l'excellence française... C'est chose faite depuis mardi 17 novembre, à Paris.

A l'occasion de la 7^e cérémonie de l'Excellence française, mardi 17 novembre à Paris, le Homard du Cotentin a été distingué en faisant son entrée dans l'édition du Livre d'Or 2015 de l'Excellence française.

La qualité reconnue

Cette récompense a été obtenue en raison de la gestion professionnelle de ce crustacé dont la pêcherie a reçu le label Pêche Durable MSC (Marine Stewardship Council). La qualité de ce homard, encadrée sous la marque Normandie Fraîcheur Mer, a fait le reste.



Michel Bruneau et Patrick Rougereau. Droits Réservés.

Normandie, sa Normandie. Impossible pour le chef cuisinier que je suis de finir sans adresser un grand merci à Patrick Rougereau : Merci pour ces 30 années passées à croquer Chefs et produits, d'ici ou d'ailleurs avec une générosité communicative.

Le chef retourne aux four-

neaux mais et grâce à ce livre bénéficie d'une autre source d'inspiration à consommer sans modération !

Michel Bruneau

■ Rendez-vous en page
Chance de ce journal pour
tentez de gagner ce livre.

Regarde comme c'est bon,
30 ans de photographies
culinaires, aux éditions
Rougereau en vente à la
Fnac de Caen, sur internet
ou au studio Rougereau,
rue des Compagnons à Caen
02 31 44 78 37.
Prix 74 €.



JULIEN ROUCHETEAU
PARIS (8^e)



ADRIEN TROUILLOUD
PARIS (8^e)



FABIEN BERTEAU
PARIS (2^e)



EDWARD DELLING WILLIAMS
PARIS (11^e)



PIERRE CALLET
VALMONT



JACQUES GÉNIN
PARIS (3^e)



SÉBASTIEN BOUILLET
LYON (4^e)

Churrie's

GASTRONOMIE

MAGAZINE





Les recettes de

ADRIEN TROUILLOUD

Restaurant Lasserre à Paris (8^e)

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 13023





À une autre époque Marc Chagall et Salvador Dali, Audrey Hepburn ou encore André Malraux auraient pu être nos voisins de table. Dans la salle du restaurant Lasserre on ne peut s'empêcher d'imaginer ses illustres noms attables dans cette ambiance feutrée et intime si caractéristique. Car Lasserre est l'un de ces restaurants parisiens qui a su garder une élégance intemporelle un certain esprit « à la française » avec son service d'apparat et son découpage sur guéridon en saie. Bref un charme d'antan attachant comme on nous l'envie dans le monde entier.

Depuis le début de l'année Adrien Trouilloud a pris les rôles du restaurant succédant à Christophe Moret parti vivre d'autres aventures au Shangri-La Hotel.

Disciple d'Alain Ducasse (le *Louis XV*, le *Jules Verne*, le *Dorchester* à Londres, le *Rech*, où il obtient sa première étoile au guide Michelin en 2014) Adrien Trouilloud apporte un souffle nouveau à la maison sans en bouleverser le style. « Lasserre est une maison qui a une âme incroyable. C'est

un rêve de jeune cuisinier d'intégrer un restaurant aussi prestigieux connu dans le monde entier ».

Une équipe bien rodée

Accueilli par une équipe bienveillante Adrien Trouilloud a pu compter notamment sur Amaury Bouhours, un ancien du *Plaza Athènes* « un jeune talentueux sous-chef », Jean-Jacques Gayraud et Dominique Le Naour, présents dans la maison depuis de nombreuses années, pour se fonder dans l'ADN de l'établissement : « Ce sont de véritables piliers, garants de l'héritage culinaire de René Lasserre. Chaque jour ils m'épaulent avec la même envie, la même passion. La transmission est un élément essentiel dans la maison ».

Une transmission qui n'oublie pas de s'inscrire dans l'air du temps. Tout en maintenant les classiques qui ont fait la réputation du restaurant, tels les *Macaronis à la truffe noire* et *foie gras*, le *Filet Rossini pommes soufflées*, le *Pigeon André Malraux* ou le *Canard de Challans à l'orange*. Adrien Trouilloud impose petit à petit son univers.

Un univers et des assiettes définis par trois mots : passion, féminité et simplicité.

À la carte, les hôtes retrouvent des menus dégustation, changés très régulièrement selon les coups de cœur du chef. Toujours entre tradition et modernité, ils sont composés de plats signature et de créations du chef. « Parfois, les plats ne restent pas plus d'une semaine parce que le maraîcher m'a montré un super produit ou j'ai tout simplement envie de faire découvrir un joli plat qui a été testé par l'équipe en cuisine ».

« Lasserre est un endroit qui permet aussi d'apporter des sauces légères, des jus, du beurre, des préparations qui prennent du temps, une des spécificités de la maison ».

La fraîcheur des produits

De ses précédentes expériences, le jeune chef a amené, entre autres, avec lui son savoir-faire dans la délicate préparation des poissons, un produit qu'il affectionne. Passion partagée avec Gilles Jégo, pêcheur et mareyeur à Etel dans le Morbihan, qui pratique une pêche à la ligne durable.



Rita Yazberk, Manijeh Barner, Erwan Ledru, Nicolas Ioffolo, Mathias Guille, Dominique Le Naour, Er
Matthias Marc, Pedro Silva, Yohann Trique, Remi Vanoverscheide, Carole Croze

, Bouhours, Robin Casnabet, Jean Jacques Gayraud, Arthur Auguy



C. contre
Jean Jacques Gayraud
Chef Adjoint
Dominique Le Naour
Sous Chef
Arnaury Bouhours
Sous Chef

A droite
Nicolas Viallettes
chef sommelier



Adrien Trouilloud procède à la cuisson du poisson en deux temps : il est d'abord mis au sel, avant d'être cuit à basse température. « J'adore cette technique qui permet d'avoir des textures et des chairs incroyables, et le poisson garde une belle couleur. Cela marche particulièrement bien pour le rouget, le cabillaud, le lieu jaune. »

Le chef travaille essentiellement les produits frais et de saison. Ce goût du produit, Adrien Trouilloud l'a développé avec Benoît Witz, « mon père spirituel », à L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. « Chaque jour, nous allons au potager cueillir les légumes, les fleurs, les plantes aromatiques pour le prochain service. C'était incroyable pour un jeune commis comme moi. Benoît Witz m'a véritablement transmis l'amour de ce métier. »

« Tous les chefs m'ont inspiré, mais Benoît Witz m'a marqué par sa bonne humeur

omniprésente et surtout sa passion. J'espère lui ressembler quelque part aujourd'hui en tant que chef. »

« Être chef n'implique pas seulement de cuisiner. C'est un métier très humain. Je suis le premier à arriver le matin et le dernier à partir. Je suis présent en permanence et ouvert à tous pour que mes équipes se sentent bien et donnent le meilleur d'elles-mêmes. »

Avec sa cuisine élégante et savoureuse, l'audace de sa jeunesse, le chef a pour objectif de reconquérir la deuxième étoile perdue en février. Un talent et une évolution donc à suivre.

TEXTE : LAURENCE FÉRIFFA
REPORTAGE PHOTOS : PASCAL LATTES
REDACTION CULINAIRE : JUAN LUC DI NUNAIN
ACCORDS VINS & MÊTS : NICOLAS VIALETTES
CHEF SOMMELIER DU RESTAURANT L'ASSERFÈRE

Asperges de Roques-Hautes, girolles et jus végétal

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

24 Asperges (+ 16/kg - de Roques-Hautes)
4 Asperges (+ 24/kg - de Roques-Hautes)
100 g Girolles
20 g Beurre doux

1 Gousse d'ail rose QS Sel, poivre du moulin, huile d'olive
1 Branche de thym 1l Eau gazeifiée
1/2 Botte d'estragon 100 g Huile d'olive
100 g Farine 1 Jus de citron (bio)
1 Œuf 25 g Amandes torréfiées

PRÉPARATION

Eplucher les grosses asperges, couper les pointes à 7 cm et les « manchonner ». Réserver les parures séparément. Écussonner (retirer les grosses écailles) les têtes des petites asperges, tailler les pointes à 4 cm et les tailler en copeaux. Sécher les parures dans un four à micro-ondes puis les mixer, obtenir une poudre. Trier les girolles, les cuire dans un sautoir avec le beurre, l'ail et le thym. Les égoutter, essuyer le sautoir pour prélever un maximum de gras puis saisir à nouveau les girolles et les laisser « accrocher ». Trier l'estragon en séparant les petites pousses des plus grosses feuilles.

PÂTES À L'ESTRAGON

Mélanger la farine avec l'œuf. Étaler la pâte obtenue à 5 mm d'épaisseur. Disposer des feuilles d'estragon à espaces réguliers puis refermer en portefeuille. Étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, détailler des petits disques et les réserver au froid.

PURÉE D'ASPERGES

Émincer finement la moitié des parures des grosses asperges. Dans une cocotte, les suer avec un filet d'huile d'olive, saler et mouler à hauteur avec l'eau gazeifiée, cuire le tout à feu doux puis égoutter et mixer, obtenir une purée bien lisse.

JUS D'ASPERGES

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, saisir les parures restantes des grosses asperges, mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire le tout pendant 6 minutes environ. Retirer du feu puis laisser infuser pendant quelques minutes. Passer, filtrer puis au moment, émulsionner avec l'huile d'olive et le jus de citron.

CUISSON

Dans un sautoir, verser un filet d'huile d'olive, disposer les grosses asperges « manchonnées », saler et rôtir « à la dente ». Cuire les pâtes à l'estragon dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes, égoutter.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, parsemer la poudre d'asperge, dresser la purée d'asperges, les girolles, les pointes d'asperges, les amandes torréfiées et les pâtes à l'estragon. Parsemer les copeaux d'asperges et les feuilles d'estragon restantes puis poivrer. Servir le jus d'asperge à part.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu 2010 - Mathilde et Yves Gangloff. Un accord qui fonctionne à merveille, les raisins récoltés à parfaite maturité ont donné un vin d'une grande intensité, qui exhale des parfums de fleurs blanches et de fruits confits, la texture ample et savoureuse vient épouser les touches végétales de l'asperge et la saveur prononcée des girolles.





Bouquet de fruits et légumes des jardins d'Ile de France

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 50 g Herbes estragon, thym citron, chicoree sauvage, menthe, basilic, moutarde
- 50 g Salades riquette sauvage, mâche, pissenlit
- 10 g Fleurs sureau, tagette (œillet d'Inde), bourrache, fleur d'ail
- 1 Courgette verte
- 1 Courgette jaune
- 1 Céleri-rave
- 2 Navets fanes
- 2 Carottes fanes
- 100 g Huile d'olive (de Nyons)
- 50 g Vinaigre de bonite (vinaigre de riz parfumé avec de la bonite séchée - produit japonais)
- 1 Céleri-branche
- 2 Asperges vertes (+ 22/kg)
- 1 Concombre
- 2 Artichauts poivrades
- 100 g Petits pois
- 100 g Fèves
- 1 Oignon nouveau
- 8 Radis longs
- 8 Radis ronds

- 1 Kiwi
- 1 Pomme verte
- 1 Pamplemousse
- 1 Citron jaune
- 1 Avocat
- 8 g Pignons de pin torréfiés
- QS Fleur de sel de Guérande, poivre du moulin, jus de citron

PRÉPARATION

Rincer, sécher puis réserver les herbes, salades et fleurs sur un linge sec. À l'aide d'une mandoline, tailler la courgette verte et jaune, le céleri-rave, les courgettes et les carottes en lamelles de même largeur. Les cuire séparément dans une poêle en les faisant sauter vivement avec un peu d'huile d'olive puis les déglacer avec le vinaigre de bonite. Laver les autres fruits et légumes, les tailler en copeaux, lever à vif les suprêmes du pamplemousse et du citron jaune, les réserver crus.

GUACAMOLE

Prélever la chair de l'avocat, la mixer avec du jus de citron, saler, poivrer et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Enrouler les lamelles de légumes cuites sur elles-mêmes puis les farcir avec le guacamole, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre, disposer les légumes farcis, piquer dedans les légumes fanes et les suprêmes d'agrumes puis dresser les fruits et légumes crus. Ajouter les fleurs, salades et herbes puis les pignons de pin. Parsemer de fleur de sel, ajouter un tour de poivre du moulin puis verser un filet d'huile d'olive.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fumé blanc 2009 - Didier Dagueneau. Un domaine référence sur l'appellation, ici, le sauvignon blanc trouve sa plus pure expression, des senteurs d'agrumes, kumquat, bergamote, mêlées à une minéralité de cailloux frottés. Fraîcheur, vivacité et tension caractérisent ce vin pour s'allier parfaitement au croquant de ces primeurs.





Bar de ligne rôti, morilles blondes et sarrasin croustillant

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Bar de ligne (de 2,5 kg)
- 250 g Morilles blondes
- QS Huile d'olive, beurre, bouillon de volaille, vinaigre de Xérès, fleurs de ciboulette, sel, poivre
- 100 g Parures de morilles
- 150 g Graines de sarrasin (75 + 75)
- 1 l Crème liquide
- 50 g Beurre doux
- 1 Gousse d'ail rose
- 1 Branche de thym

PRÉPARATION

Habiller le bar l'écailler, l'ébarber et le vider. Lever les filets, les peler, les portionner et les réserver. Dégorger l'arête centrale et la tête pendant 1 heure environ.

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, suer les morilles, ajouter du beurre puis les rôtir pendant 3 minutes environ, mouiller avec du bouillon de volaille et finir de cuire. Égoutter les morilles, les disposer dans des cercles de 5 cm de diamètre posés sur une feuille de papier sulfurisé et réserver. Réduire le bouillon de cuisson, le parfumer avec du vinaigre de Xérès.

Sécher les parures de morilles dans un four à micro-ondes et les mixer, obtenir une poudre.

TUILE DE SARRASIN

Mixer la moitié du sarrasin, ajouter 45 g d'eau pour obtenir une pâte liquide. Verser un peu de pâte dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive et cuire la tuile pendant 3 minutes environ. Retirer la tuile et la disposer sur un papier absorbant puis laisser sécher. Renouveler l'opération.

CRÈME DE SARRASIN

Infuser le sarrasin restant dans la crème pendant 15 minutes environ, chinoiser, assaisonner, refroidir puis monter en chantilly.

CUISSON

Dans un sautoir avec du beurre, colorer les pavés de bar côté peau, les retourner et finir de cuire dans le beurre moussé avec la gousse d'ail et le thym pendant 5 minutes environ, les arroser en cours de cuisson avec le beurre.

FINITION

Chauffer les morilles dans les cercles puis, les glacer sous la salamandre avec le jus de cuisson vinaigré.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, parsemer la poudre de morilles, dresser un pavé de bar et des tuiles de sarrasin sur des points de crème de sarrasin.

Dans une autre assiette, decercler les morilles et les napper avec la crème de sarrasin.

Servir le jus vinaigré en saucière.

Décor : fleurs (au choix)

VIN CONSEILLÉ

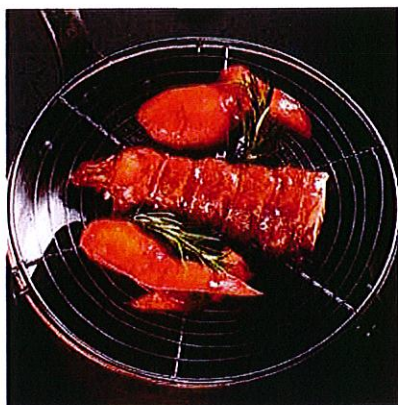
Saumur - « Brézé » 2001 - Clos Rougeard. Une superbe réussite des frères Foucault, le chenin blanc exprime tout son potentiel sur ce terroir fabuleux, le vin est d'une jeunesse remarquable et s'ouvre sur des notes délicatement fumées et tourbées pour s'associer aux morilles et au sarrasin, en bouche la minéralité s'affirme pour sublimer le fondant du bar. Une pure merveille.



Homard du Cotentin sur la braise, pommes de mer et ail des ours

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Homards vivants de 800 g (du Cotentin)
- QS Sel, poivre, huile d'olive
- 200 g Beurre doux
- 1 Fenouil
- 1 Branche de fenouil sec
- 2 Échalotes
- 14 Gousses d'ail rose (10 + 4)
- 50 g Cognac
- 4 Tomates bien mûres
- 1 l Fumet de homard
- 1 Botte de basilic
- 1 Bâton de citronnelle
- 1 Jus de citron de pays
- 1 kg Pommes de mer
- 4 Aillets (jeunes aux)
- 500 g Lait
- 500 g Crème
- 20 g Beurre doux
- 4 Feuilles d'ail des ours (ail sauvage)
- 12 Fleurs d'ail



PRÉPARATION

Séparer les pinces, la queue et la tête des homards, réserver le corail. Réserver les queues au froid.

Cuire les pinces avec les coudes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes environ et les décortiquer.

JUS DE HOMARD

Dans une cocotte, saisir les têtes de homards coupées en quatre. Les colorer puis ajouter le beurre doux, le faire mousser, ajouter la garniture aromatique (fenouil, branche de fenouil, échalotes, 10 gousses d'ail rose) et la suer. Déglacer au Cognac, réduire, ajouter les tomates puis mouiller à hauteur avec le fumet de homard. Cuire le tout pendant 10 minutes et retirer du feu. Ajouter le basilic et la citronnelle, les infuser pendant 10 minutes environ. Passer au chinois en foulant, puis passer à nouveau dans un chinois étamine. Réduire le jus pour concentrer les saveurs et obtenir une texture soyeuse. Au moment, ajouter du jus de citron frais.

GARNITURE

Éplucher puis dégermer les gousses d'ail restantes, les blanchir 3 fois, les cuire dans une eau bouillante pendant 7 minutes environ, les égoutter, les mixer et assaisonner, obtenir une purée bien lisse.

Vider, rincer et tailler les pommes de mer en morceaux. Les colorer pendant 5 minutes puis les cuire fondantes en mouillant avec le jus de homard, laisser reposer. Les obtenir brillantes et légèrement caramélisées.

Rôtir les aillets dans une cocotte avec leur eau de végétation, les obtenir fondants. Assaisonner.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, cuire le corail des homards pendant 3 minutes. Le disposer sur une plaque avec un papier sulfurisé et le sécher dans un four à 75 °C pendant 15 minutes puis le mixer, obtenir une poudre.

ÉCUME D'AIL

Chauffer le lait avec la crème, ajouter une cuillère à soupe de purée d'ail, une noix de beurre et mixer à 55 °C dans un blender chauffant pour obtenir une écume blanche légèrement ailée.

CUISSON

Couper les queues des homards en deux dans leur longueur, retirer le boyau noir. Au moment, assaisonner puis cuire sur une grille posée au-dessus d'une braise de charbon de bois pendant 4 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, parsemer la poudre de corail, dresser des points d'écume d'ail, disposer les pommes de mer, les aillets, une pince, les coudes et une demi-queue de homard. Ajouter l'ail des ours, les fleurs d'ail et l'écume d'ail.

Servir le jus de homard en saucière.

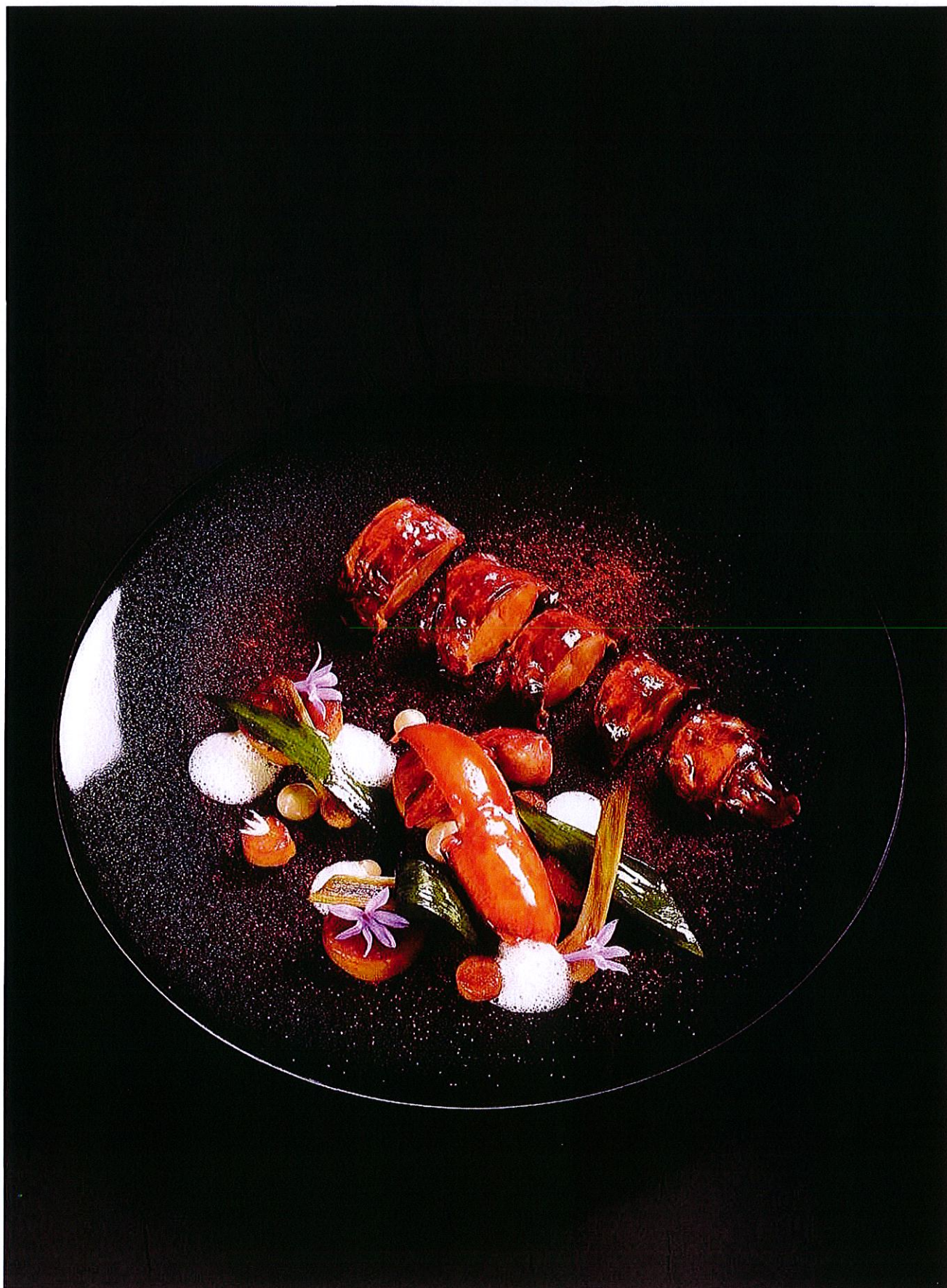
À SAVOIR

Pomme de mer : autre nom du concombre de mer. Animal marin de la classe des holothuriés, son corps brun aplati mesure environ 10 à 30 cm de long. Il porte sur sa face ventrale des papilles et un cercle de tentacules autour de sa bouche.

VIN CONSEILLÉ

Suisse Valais - « Ermitage » 2009 - Christophe Abbet

Un mets riche en saveurs qui demande un vin généreux et d'une intensité soutenue. Prolongement de la Vallée du Rhône, le vignoble du Valais en Suisse permet d'élaborer des vins amples et opulents, avec le cépage marsanne. Christophe Abbet vinifie un vin de haute volée qui dépose au palais une texture large et sphérique pour se fondre avec la saveur intense et puissante du homard.





Agneau de lait aveyronnais, petits pois et fèves, jus infusé à la fleur de thym

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 *Coffre d'agneau de lait aveyronnais*
- 120 g *Ris d'agneau*
- 200 g *Fèves*
- 200 g *Petits pois non écossés avec leurs feuilles et fleurs*
- Beurre d'herbes :**
- 50 g *Beurre*
- 10 g *Basilic*
- 10 g *Marjolaine*
- 10 g *Cerfeuil*
- 10 g *Persil*
- Beurre d'ail et thym :**
- 50 g *Beurre*
- 10 g *Ail*
- 10 g *Thym*
- Purée de petits pois :**
- 100 g *Petits pois écossés*
- 100 g *Eau gazeuse*
- 200 g *Farine*
- QS *Vinaigre de Barolo (vinaigre italien), huile d'olive, piment d'Espelette, sel, poivre, huile d'olive, pâte brisée*
- 1/2 *Bouquet de menthe*
- 150 g *Garniture aromatique*
- 1 l *Fond d'agneau*
- 1 *Bouquet de thym frais en fleurs*
- 1 *Gousse d'ail rose écrasée*
- 1 *Brindille de thym*

LA VEILLE

Dégorger les ris d'agneau pendant 24 heures environ, les blanchir et les limoner (les peler)

PRÉPARATION

Détailler la selle d'agneau, mançonner les carrés, lever les filets et les petits filets. Les parer et les réserver au froid. Laver, effiler et écosses les fèves et les petits pois, réserver. Sécher les cosses des petits pois dans un four à micro-ondes et les mixer, obtenir une poudre

BEURRE D'HERBES

Ramollir le beurre, incorporer les herbes finement hachées et assaisonner. Étaler le beurre d'herbes entre deux plaques, sur 1 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Détailler des disques de 5 cm de diamètre, les réserver au froid

BEURRE D'AIL ET THYM

Ramollir le beurre, incorporer l'ail haché, le thym effeuillé et assaisonner. Réserver

PURÉE DE PETITS POIS

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les petits pois, mouiller avec l'eau gazeuse. Cuire pendant 10 à 12 minutes, égoutter, mixer, assaisonner, passer au chinois et tamiser et réserver

TARTE FINE

Tailler les ris d'agneau en cubes réguliers, les fariner puis les poêler en les arrosant avec le beurre d'ail et thym. Laisser refroidir puis hacher avec un couteau. Mélanger les ris avec la moitié des fèves et des petits pois. Assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette. Avec de la pâte brisée, foncer 4 cercles à tartelette de 5 cm de diamètre et les garnir avec la farce de ris d'agneau. Poser un disque de beurre d'herbes dessus, puis au moment, cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ et finir de cuire sous la salamandre pendant 3 minutes environ

SALADE FÈVETTES PETITS POIS

Dans un bol, mélanger les petits pois et les fèves restants. Assaisonner avec du vinaigre de Barolo, sel et poivre. Parsemer des petites feuilles de menthe

JUS INFUSÉ À LA FLEUR DE THYM

Réaliser un jus d'agneau avec les parures du coffre et la garniture aromatique, mouiller avec le fond d'agneau, réduire pour concentrer les saveurs. Chinoiser, chauffer le jus obtenu, rectifier l'assaisonnement en poivre et vinaigre de Barolo puis faire infuser le thym en fleurs pendant 4 minutes environ et passer

CUISSON

Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive, colorer les petits filets puis les carrés et les filets d'agneau côte peau, ajouter une noix de beurre, la gousse d'ail écrasée, la brindille de thym puis assaisonner. Finir de cuire, les obtenir roses. Laisser reposer au chaud puis tailler les côtes, les filets et les petits filets

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, parsemer la poudre de petits pois, réaliser des points de purée de petits pois, disposer une tarte fine puis dresser l'agneau. Parsemer les feuilles et fleurs de petits pois puis des fleurs de thym. Servir le jus en saucière et la salade fèves petits pois à part

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays de l'Herault - « Le Pigeonnier » 2009 - Domaine la Terrasse d'Élise. Vigneron talentueux du Languedoc, Xavier Braujou, met en valeur ses terroirs à travers des cépages locaux affinés en barriques. Pour cette cuvée, c'est le carignan qui est utilisé, il dévoile des parfums de fruits rouges et noirs très mûrs, des touches de réglisse et de garrigue qui viennent se marier avec subtilité aux saveurs de l'agneau et du jus infusé au thym



Volaille « La Cour d'Armoise », primeurs et condiment herbes fraîches pilées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1	Volaille de 2,5 kg (poularde La Cour d'Armoise - Pascal Cosnet)	1/2	Botte de basilic
		1/2	Botte de cerfeuil
		1/2	Botte de persil plat
1 l	Fond blanc de volaille	20 g	Pignons de pin torréfiés
1/2	Botte de thym frais	500 g	Ailerons de volaille
4	Gousses d'ail rose	20 g	Beurre
4	Carottes fanes	1	Échalote grise ciselée
1/2	Botte de navets fanes	1	Gousse d'ail
1/2	Botte de betteraves colorées	QS	Brindilles de thym, sel, poivre, huile d'olive
1/2	Botte de radis	65 g	Vinaigre de Xérès (15 + 50)
2	Artichauts poivrades	1 l	Bouillon de volaille

PRÉPARATION

Flamber, vider la volaille, lever les cuisses et réserver les suprêmes sur le coffre (en « bateau ») Enlever la peau des suprêmes de la volaille, la frire puis la sécher dans un four à micro-ondes. La mixer et la passer au chinois, obtenir une poudre. Pocher le « bateau » dans le fond blanc de volaille à 70 °C, obtenir une température de 58 °C à cœur.

Déossier les cuisses et les dénervier, les aplatir à l'aide d'une batte puis les griller à plat sur une plancha avec le thym et l'ail.

Trier les légumes (carottes, navets, betteraves, radis, artichauts poivrades). Garder quelques copeaux crus et les fanes puis cuire les légumes restants séparément dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive.

PISTOU

Mixer les herbes (basilic, cerfeuil, persil plat), les écraser avec les pignons de pin torréfiés et réserver.

JUS

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, colorer les ailerons de volaille, ajouter le beurre, laisser mousser, puis ajouter l'échalote ciselée, la gousse d'ail, du thym, 15 g de vinaigre de Xérès. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille et cuire le tout pendant 15 minutes environ. Passer au chinois, réduire jusqu'à liaison et rectifier l'assaisonnement.

FINITION

Au moment, lever les filets de volaille, tailler en deux chacun des suprêmes, les recouvrir avec la poudre de peau de volaille et les assaisonner.

Tailler les cuisses en rectangles et les napper avec le pistou.

Chauffer le jus, ajouter le vinaigre de Xérès restant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un rectangle de cuisse, disposer les légumes crus et cuits dessus. Ajouter un suprême de volaille. Servir le jus en saucière.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux Champenois Grand Cru Ambonnay - « Cuvée des Grands Côtes » 2011 - Egly-Ouriet. Un vin rare issu d'une parcelle idéalement située, exposée plein sud où le pinot noir s'offre de manière veloutée, avec un soyeux et une finesse remarquables qui viendront sublimer la chair tendre et moelleuse de la volaille pochée.





AGENDA

■ Samedi 5 septembre

Bayeux. Le forum des associations, organisé par la ville de Bayeux, ouvrira ses portes dès 10 h au Cosec Saint Julien. L'occasion d'échanger et de découvrir des loisirs sportifs, culturels ou créatifs pour tous. Jusqu'à 17 h. Entrée libre.

■ Dimanche 6 septembre

Bayeux. 17^e course à la bayeusaine en duo : VTT et course à pied autour de Bayeux. Départ à 8 h 30 (fin à 13 h) au gymnase Laquerbe. Renseignements au service des sports au 02 31 51 60 78.

■ Jeudi 10 septembre

Port-en-Bessin. Restaurant éphémère. Les Filles du Bord de mer et La Compagnie de la Mer invitent Caroline Vignaud, chef du Goût Sauvage à Saint-Lô. Au menu : poissons, huîtres et homard de Normandie... Réservation souhaitée. Restaurant au 6 rue de Bayeux. De 17 h 30 à 20 h 30. Contact : La Compagnie ordinaire de la Mer. Tél. 02 33 72 24 76

■ Samedi 12 septembre

Maisons. C'est à Maisons, au lieu-dit "La Fosse Soucy" que se rejoignent les rivières de l'Aure et de la Drôme. Elles disparaissent de la surface pour former une rivière souterraine qui réapparaît à Port en Bessin. Présentation de ces phénomènes dits "Karstiques". Rendez-vous au parking de la Tour Vauban à Port en Bessin à 14 h 15. Gratuit pour les moins de 12 ans. Tarif : 3 €. Tél. 06 89 72 64 25.

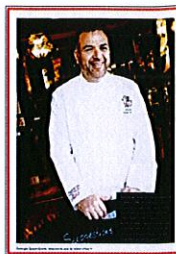
■ Jusqu'au 20 septembre

Bayeux. Exposition "Chrysalides de dentelle" au Musée d'art et d'Histoire Baron Gérard. L'artiste plasticienne investit le lieu avec ses œuvres en trois dimensions et des agrandissements de ces œuvres, par le photographe Dominique Couineau. De 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Tarif de base : 7 €. L'accès à l'exposition est compris dans le billet d'entrée au MAHB. Gratuit pour les moins de 10 ans.

Bayeux. Avec l'exposition collective, "Les moustaches Radar", le centre d'art Le Radar met à l'honneur Salvador Dali et ses écrits. Des extraits du journal intime de Dali sont mis en résonance avec des œuvres d'artistes contemporains et des archives photographiques du "maître". Visites nocturnes gratuites prévues. De 14 h à 19 h rue des Cuisiniers. Tél. 02 31 92 78 19 ou sur le-radar.fr.

■ Jusqu'au 1^{er} novembre

Bayeux. Exposition "Quelque part en France - L'été 1944 de John G. Morris" sous le commissariat de Robert Pledge au Musée de la Bataille de Normandie. Muni de son Rolleiflex et de quelques rouleaux de films noir et blanc, il va capter ce qu'il voit de l'été 1944. Un témoignage photographique de la Bataille de Normandie. Ouvert de 9 h 30 à 18 h 30. Tarif de base : 5,50 à 7 €. L'accès à l'exposition est compris dans le billet d'entrée du musée. Gratuit pour les moins de 10 ans. Tél. 02 31 51 46 90 ou sur bayeuxmuseum.com.



Diplômé de l'école de Paris des Métiers de la table en 1990, Christophe Quinart-Gouret fait ses débuts en cuisine comme second dans de grands établissements comme Saphir Hôtel ou Lustucru Paris Bastille. En 2006, il devient chef de cuisine, notamment dans un hôtel-restaurant de Disneyland Paris, puis rejoint le groupe Frères Blanc au Pied de cochon.

Christophe Quinart-Gouret, restaurant Au pied de cochon à Paris 1^{er}



Vins & mets par Christophe Quinart-Gouret et Thanh Phuong Lam |

Christophe Quinart-Gouret

Tradition et gourmandise

Situé en plein cœur du 1^{er} arrondissement de Paris, le restaurant Au Pied de Cochon met à l'honneur le porc sous toutes ses formes. Ses plats traditionnels ravissent les plus gourmands depuis 1947.

Du tac au tac

Votre accord vins & mets préféré ?

C.Q.-G. : J'aime beaucoup les blancs dont les arômes s'accordent avec les poissons, les viandes et aussi les foies gras.

La première fois que vous avez bu du vin ?

C.Q.-G. : Je pense que c'était lors de mon apprentissage. J'avais essayé du rouge mais je n'avais pas accroché. J'ai goûté plus tard les blancs avec lesquels j'ai tout de suite eu beaucoup plus d'affinités.

Quel vin buvez-vous entre amis ?

C.Q.-G. : En fait c'est très variable. Je ne suis pas un connaisseur mais je suis bien entouré. Je m'occupe du plat et mes amis choisissent le vin en fonction. Dernièrement, nous avons bu des vins du Languedoc, de petits producteurs peu connus. Ce sont de très bons vins, frais, sympathiques, pas très chargés pour un bon rapport qualité-prix.

Votre plus grande émotion sur une bouteille de vin ?

C.Q.-G. : Un sauternes de 1976 dont les saveurs, les arômes, la couleur m'avaient impressionné. Je m'en rappellerai toute ma vie.

Quelle est selon vous la meilleure occasion pour boire du vin ?

C.Q.-G. : Je dirais un bon repas en famille ou entre amis, pour un moment de partage avec des personnes qui comptent. Il faut qu'il y ait des sentiments partagés, une émotion, sur le plat et aussi avec le vin.



**THANH PHUONG LAM,
PREMIER MAÎTRE D'HÔTEL**

D'origine vietnamienne, Thanh Phuong Lam se lance dans la restauration en 1989. Il exerce à de nombreux postes, passant de commis à chef de rang. Il rejoint le groupe Frères Blanc en 1999 au poste de chef de rang avant de devenir, en 2012, premier maître d'hôtel du restaurant Au Pied de cochon.



Côtes de Provence

Salade de homard bleu

PRÉPARATION
1 hCUISSON
30 mnREPOS
1 h

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

3 homards bleus

6 œufs

200 g de petits pois frais

1 botte de carottes fanes

1 botte de navets fanes

Vinaigrette huile d'olive-citron

3 oranges

3 salades romaines

1 botte de radis

1 concombre

1 botte d'oignons nouveaux

1 botte d'aneth

Fleur de sel et poivre du moulin

Homards : les cuire environ 12 mn au court bouillon, refroidir et décortiquer. Réserver au froid.

Œufs : cuire les œufs durs, les écaler et les couper en quartiers. Réserver au froid.

Jardinière de légumes : écosser les petits pois, les cuire à l'anglaise et refroidir. Réserver au froid.

Couper les carottes et les navets en dés, les cuire à l'anglaise et refroidir. Réserver au froid. Mélanger petit-pois, carottes et navets. Assaisonner de vinaigrette, sel et poivre du moulin.

Oranges : les tailler en segments.

Salades : les couper en deux dans la longueur, laver et égoutter. Assaisonner de vinaigrette.

Autres légumes : couper radis, concombre et oignons blancs en tranches fines. Faire tremper le concombre et les radis 10 mn dans de l'eau avec de la glace.

Finition et dressage : déposer la jardinière sur la salade puis les œufs et les segments d'orange.

Disposer harmonieusement en alternant les rondelles de concombre, d'oignons et de radis.

Terminer par la chair d'un demi-homard coupé en médaillons et une belle peluche d'aneth. Arroser de vinaigrette, saler, poivrer.



L'ACCORD PARFAIT DE THANH PHUONG LAM

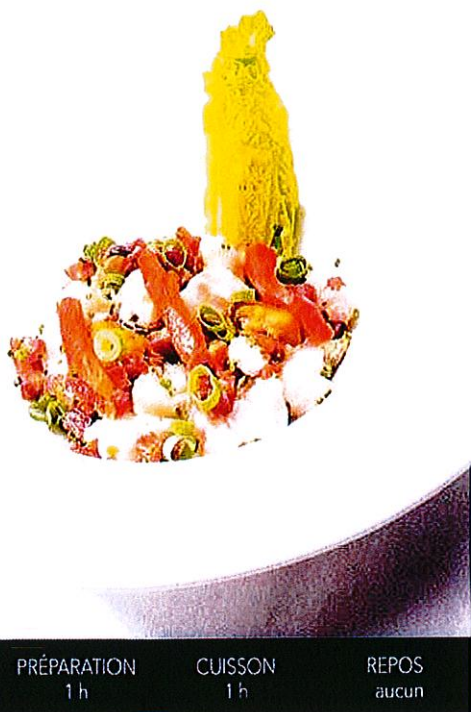
Calaberts, Côtes de Provence, 2014, rosé

Élaboré à partir de plusieurs cépages, la syrah, le grenache et le cinsault, ce vin élégant et puissant, aux arômes exotiques de fruits à chair jaune et agrumes, se marie parfaitement avec la salade de homard bleu.



Saint-Émilion Grand Cru

Ceviche de merlu et moules de Barfleur

PRÉPARATION
1 hCUISSON
1 hREPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1,2 kg de moules de Barfleur
- 600 g de merlu en filet
- 1 poivron rouge
- 50 g d'échalotes
- 20 cl de vin blanc
- 1 botte de persil plat
- 4 citrons verts
- 3 oranges à jus
- 10 g de gingembre
- 1 botte d'oignons cébettes
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1 botte de coriandre
- 120 g de chorizo ibérique
- 3 sucrones

Poivron : le laver et le cuire à 180 °C au four pendant environ 30 mn.

Laisser tiédir et enlever la peau. Couper en deux, épépiner puis couper en lanières.

Moules : les laver et les gratter. Les cuire à la marinère avec échalotes, vin blanc et persil plat.

Laisser refroidir. Décortiquer et réserver au froid.

Marinade : peler à vif les citrons verts, récupérer le jus et couper les segments en petits dés.

Presser les oranges. Éplucher et hacher le gingembre.

Émincer les oignons. Hacher les feuilles de coriandre.

Mélanger les dés de citrons verts, le jus d'orange, le jus de citron, le gingembre, le piment d'Espelette, la coriandre hachée et les oignons. Réserver au froid.

Merlu : enlever la peau et le couper en dés de 1 cm environ.

Finition et dressage : dans un saladier, bien mélanger le merlu, les moules et la marinade. Vérifier l'assaisonnement et dresser dans une assiette, une verrine ou un petit bol.

Ajouter dessus les poivrons en lanières, le chorizo ibérique coupé en dés et ½ sucrone. Déguster bien frais.



L'ACCORD PARFAIT DE THANH PHUONG LAM

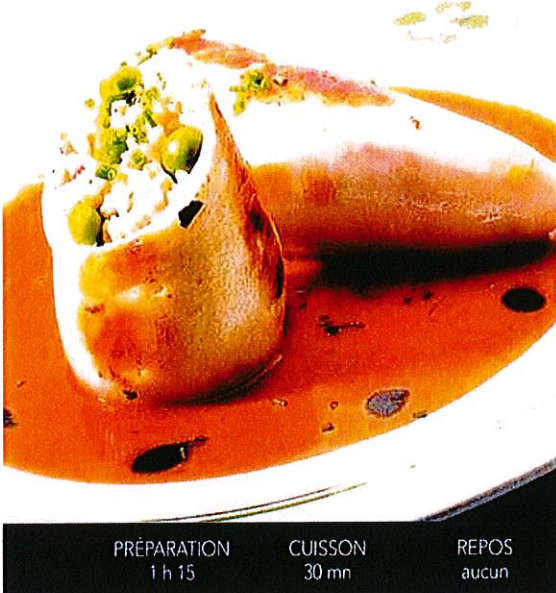
Château Rol Valentin, Saint-Émilion Grand Cru, 2012, rouge

Élaboré à partir de 90 % de merlot et de 10 % de cabernet franc, la texture de ce vin est douce mais avec de la mâche, et ses saveurs sont relevées. Nous tenons là un mariage surprenant et audacieux, mais évident, car il faut un vin rouge capable de tenir tête à l'assaisonnement du plat, au piment d'Espelette, au gingembre et à la coriandre. À noter, ce saint-émilion est choisi jeune pour sa fraîcheur préservée, son bouquet de fruits rouges et noirs (cerises, cassis, myrtilles) et sa rondeur en bouche avec des tanins rares.



Lirac

Encornet farcis sauce Eugénie

PRÉPARATION
1 h 15CUISSON
30 mnREPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 9 encornets soit environ 250 g
- 600 g de crevettes grises
- 80 g d'échalotes émincées
- 60 g d'oignons émincés
- 1 tomate en morceaux
- 10 cl de cognac
- 50 cl de porto
- 10 g de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail : quand ?
- 25 g de beurre : seuls 10 g sont utilisés
- 15 g de farine : seuls 10 g sont utilisés
- 25 cl de crème liquide
- 240 g de riz
- 150 g d'échalotes ciselées
- 5 cl d'huile d'olive
- 500 g de petits pois frais
- 1 botte de menthe
- Sel et poivre

Sauce Eugénie : faire revenir les crevettes avec les échalotes et les oignons. Ajouter la tomate.

Flamber au cognac puis déglacer au porto. Ajouter le concentré de tomate. Mouiller avec deux grands verres d'eau et laisser cuire doucement.

Béchamel : faire un roux avec 10 g de beurre et 10 g de farine. Ajouter la crème liquide et assaisonner. Porter à petite ébullition en remuant.

Mélanger avec la sauce Eugénie. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Encornets : les nettoyer, enlever et jeter le bec, réserver le reste des têtes. Hacher les tentacules grossièrement. Réserver au froid. Faire revenir le riz et les échalotes ciselées dans l'huile d'olive jusqu'à ce que le riz soit translucide.

Ajouter les tentacules. Mouiller à l'eau et laisser cuire doucement.

Écosser et cuire les petits pois à l'anglaise. Les refroidir tout de suite. Les ajouter en fin de cuisson du riz avec la menthe hachée.

Garnir les encornets avec le riz puis refermer avec des cures dents ou des pics à brochette.

Cuire au four 10 mn à 180 °C.

Dressage : procéder comme sur la photo.



L'ACCORD PARFAIT DE THANH PHUONG LAM

Château Mont-Redon, Lirac, 2012, rouge

Ce vin, composé de mourvèdre, de syrah et essentiellement de grenache noir, saura accompagner un poisson à chair ferme de mer ou d'eau douce. Ses arômes de fruits rouges avec une tendance marquée sur la cerise relèveront l'encornet. D'autre part, le tanin très affiné permettra de rehausser le goût de la sauce Eugénie à base de bisque de crustacés.



Haut-Médoc

Pied de cochon grillé sauce béarnaise



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	1 h	aucun

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

6 pieds de porc panés grillés
550 g de beurre
50 g d'échalotes
1 botte de cerfeuil
1 botte d'estragon
6 jaunes d'œuf
8 cl de vinaigre d'alcool
Poivre mignonette
6 cl de vin blanc : quand ?
Chapelure
2,5 kg de frites
Un bouquet de salade assaisonné

Sauce béarnaise : faire fondre 500 g de beurre à feu doux. Le décanter, séparer le petit lait. Ciseler les échalotes puis hacher le cerfeuil et l'estragon.

Réunir dans une russe les échalotes, le vinaigre, la moitié des queues d'estragon et de cerfeuil et le poivre mignonette. Laisser réduire de moitié sur feu doux.

Passer la réduction au chinois en gardant le jus. Hors du feu, verser le jus sur les jaunes d'œuf. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une mousse, puis continuer l'opération à feu très doux pour cuire légèrement l'appareil. Quand la mousse s'épaissit, arrêter la cuisson et incorporer le beurre tiède hors du feu.

Ajouter le reste des herbes hachées et rectifier l'assaisonnement.

Réserver à température tiède.

Pieds grillés : re-panner les pieds afin d'avoir une belle panure uniforme. Réchauffer doucement dans un four à 100 °C pendant environ 45 mn. Arroser de 50 g de beurre.

Finition et dressage : cuire les frites et servir avec les pieds chauds, la sauce béarnaise et la salade assaisonnée.



L'ACCORD PARFAIT DE THANH PHUONG LAM

Château Larose Trintaudon, Haut-Médoc, 2011, rouge

Ce vin, composé à 60 % de cabernet sauvignon et à 40 % de merlot, est particulièrement rond et long en bouche avec des arômes de fruits rouges, notamment le cassis, la framboise et la mûre. Il s'accorde à merveille avec le pied de cochon grillé, sauce béarnaise.



➤ Restaurant éphémère

GASTRONOMIE

Caroline Vignaud, chef du restaurant Le Goût Sauvage à Saint-Lô, reconnu parmi les meilleures tables "green" de France, propose un restaurant éphémère de poisson, huîtres et homard de Normandie. Certains jeudis soir d'été à Port-en-Bessin, à l'invitation de La Compagnie Ordinaire de la Mer, la chef

fait escale à Port-en-Bessin pour cuisiner les produits du littoral : tapas de la mer, homard rôti et légumes bio, burger de poisson, desserts gourmands...

Pratique. Les jeudis 20 et 27 août, 10 et 17 septembre. Ouvert de 17 h 30 à 22 h 30. Rue de Bayeux (à côté du fleuriste). Réservations au 02 33 72 24 76.



L'ÉTÉ EN NORMANDIE

Les sonorités de Granville

LES INCONTOURNABLES

Née en Normandie, Carole Duplessy-Rousée aime les côtes de sa région au sens large. Et, plus particulièrement, si elle ne doit en retenir qu'une, celle de Granville dans la Manche. Si la cité maritime se découvre seul ou accompagné (des visites commentées sont organisées durant tout le mois d'août, pour 4 € par personne), elle accueille également, en partenariat avec d'autres villes de la baie du Mont-Saint-Michel, un festival musical du mercredi 5 au dimanche 16 août.

Le retour de Jazz en Baie

Pour sa sixième édition, **Jazz en Baie (JeB)**, organisé par l'association Les fuites de jazz, installe ses scènes à Granville, mais aussi à Carolles, Saint-Pair-sur-Mer, Genets, Avranches, Champeaux, Vains/Saint-Léonard et Le Val-Saint-Père. Au programme, une série de concerts payants mais aussi gratuits, des tremplins musicaux, des projections... Demandez le programme ! Les festivités démarrent avec Ellinoa, la lauréate du tremplin JeB 2014, qui vient défendre son premier album *Old fire* sur la scène Sessiac à Saint-Pair-sur-Mer. Un premier opus authentique où la voix mélodieuse de la jeune femme se fait

charmante et puissante.

Renseignements sur : ellinoa.net.

Place ensuite aux rythmes d'Electrophazz puis au blues multiréférencé des Boney Fields & The Bones Project. Deux ambiances à découvrir gratuitement sur la scène Marland de Saint-Pair.

Renseignements : electrophazz.com et boneyfields.com.

Toujours à Saint-Pair-sur-Mer, rendez-vous le 6 août pour les représentations de Lisa Doby, Jean-Jacques Milteau, Manu Galvin et Michael Robinson.

Le vendredi 7 août, un peu de cinéma avec la diffusion du classique *Singin' in the Rain (Chantons sous la pluie)* à Carolles puis les concerts de Jo Harman, et Anthony Strong. Du lourd.

Caraïbo Coco débarque ensuite le 8 août à Champeaux avant la projection d'*Accords et désaccords* de Woody Allen puis les concerts de Louis Winsberg, Rocky Gresset et Antonio el Titi ou encore du Trio Rosenberg.

Les jours suivants, les spectateurs verront défiler Monty Alexander, Latché Swing, le groupe de soul funk français Cut the alligator, la pétillante Nina Attal, le jazz de Samy Thiébault mais aussi la salsa entraînante de Yuri Buenaventura le reggae jamaïcain de Jimmy Cliff et les voix de Maurane et de Pink Turtle.



En 2014, Thomas Dutronc a mis le feu à Jazz en Baie (photo les fuites de jazz)

Le festival propose aussi une master class de jazz manouche les 7 et 8 août et un stage jazz du 11 au 15 août.
Jazz en Baie, du mercredi 5 août au dimanche

16 août. Renseignements et programmation complète sur jazzenbaie.com et au 02 33 49 90 76.
Tarifs de 5 € à 39 € et gratuit pour certaines représentations.

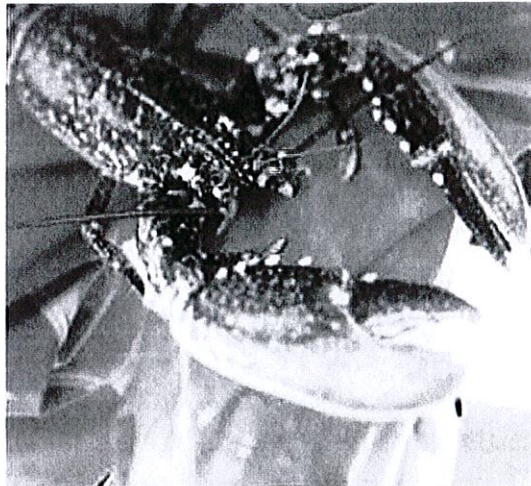


Des fruits de mer, des galettes et des crêpes

OU MANGER

L'auteure haut-normande a plusieurs adresses fêti-ches à Granville. « *Soit en restant sur le front de mer où il y a plusieurs adresses très sympas pour manger des moules-frites, des bulots ou du homard de Chausey* », note Carole Duplessy-Rousée.

Ce homard, également connu sous le nom de homard bleu ou de homard breton, est un incontournable gastronomique de la région. Il se trouve dans la grande baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehou. Guettez les caseyeurs pour des produits



Le homard de Chausey, star des assiettes à Granville (photo Jean-François Mallet pour Normandie Fraîcheur Mer)

frais et certifiés « pêche durable »...

Mais elle conseille également une autre adresse. Plus discrète, dans la ville haute, la crêperie L'Échauguette prend son nom d'une petite construction destinée, dans le temps, à accueillir une sentinelle et visible juste à côté. Depuis, le XVIe siècle, la tour de garde sur les remparts n'a plus grande utilité. Mais l'Échauguette contemporaine, si : celle de rassasier les gourmands !

Au menu, des « galettes à mourir de bonheur » et « des crê-

pes comme on en mange rarement ailleurs », commente l'auteure.

Renseignements et réservations : 22, rue Saint-Jean 50 400 Granville, 02 33 50 51 87.

Dior, sa maison sur les hauteurs

LA PERSONNALITÉ

L'une des figures emblématiques de la mode est née à Granville en 1905. Le couturier Christian Dior a grandi dans la Manche au sein d'une famille aisée. Touché par l'art sous toutes ses formes, il se destine à l'architecture avant de glisser vers la gestion d'une galerie d'art puis de basculer dans la mode dans les années 1930. C'est l'époque des premiers croquis, mais aussi de la Seconde Guerre Mondiale : mobilisé, il rentre en 1941 à Paris où il entre dans une grande maison de couture. En 1945, Marcel Boussac repère son talent et lui accorde sa confiance ainsi qu'une maison à son nom et



60 millions de francs d'investissements. L'histoire Dior et son « New Look » sont en marche. Sa maison natale granvillaise se visite

Musée et Jardin Christian Dior, villa « Les Rhumbs », 50 400 Granville, 02 33 68 58 30 ou musee-dior-granville.com. Actuellement, exposition La révolution du New look. Tarifs : 4 et 7 €.



Des fruits de mer, des galettes et des crêpes

OU MANGER

L'auteure haut-normande a plusieurs adresses fétiches à Granville. « *Soit en restant sur le front de mer où il y a plusieurs adresses très sympas pour manger des moules-frites, des bulots ou du homard de Chausey* », note Carole Duplessy-Rousée.

Ce homard, également connu sous le nom de homard bleu ou de homard breton, est un incontournable gastronomique de la région. Il se trouve dans la grande baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehou. Guettez les caseyeurs pour des produits



Le homard de Chausey, star des assiettes à Granville (photo Jean-François Mallet pour *Normandie Fraîcheur Mer*)

frais et certifiés « pêche durable »...

Mais elle conseille également une autre adresse. Plus discrète, dans la ville haute, la crêperie L'Échauguette prend son nom d'une petite construction destinée, dans le temps, à accueillir une sentinelle et visible juste à côté. Depuis, le XVII^e siècle, la tour de garde sur les remparts n'a plus grande utilité. Mais l'Échauguette contemporaine, si : celle de rassasier les gourmands !

Au menu, des « *galettes à mourir de bonheur* » et « *des crê-*

pes comme on en mange rarement ailleurs », commente l'auteure.

Renseignements et réservations : 22, rue Saint-Jean 50 400 Granville, 02 33 50 51 87.



Des fruits de mer, des galettes et des crêpes

OU MANGER

L'auteure haut-normande a plusieurs adresses fétiches à Granville. « *Soit en restaurant sur le front de mer où il y a plusieurs adresses très sympas pour manger des moules-frites, des bulots ou du homard de Chausey* », note Carole Duplessy-Rousée.

Ce homard, également connu sous le nom de homard bleu ou de homard breton, est un incontournable gastronomique de la région. Il se trouve dans la grande baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehou. Guettez les caseyeurs pour des produits



Le homard de Chausey, star des assiettes à Granville (photo Jean-François Mallet pour Normandie Fraîcheur Mer)

frais et certifiés « pêche durable »...

Mais elle conseille également une autre adresse. Plus discrète, dans la ville haute, la crêperie L'Échauguette prend son nom d'une petite construction destinée, dans le temps, à accueillir une sentinelle et visible juste à côté. Depuis, le XVI^e siècle, la tour de garde sur les remparts n'a plus grande utilité. Mais l'Échauguette contemporaine, si : celle de rassasier les gourmands !

Au menu, des « *galettes à mourir de bonheur* » et « *des crê-*

pes comme on en mange rarement ailleurs », commente l'auteure.

Renseignements et réservations : 22, rue Saint-Jean 50 400 Granville, 02 33 50 51 87.



Des fruits de mer, des galettes et des crêpes

OU MANGER

L'auteure haut-normande a plusieurs adresses fétiches à Granville. « *Soit en restaurant sur le front de mer où il y a plusieurs adresses très sympas pour manger des moules-frites, des bulots ou du homard de Chausey* », note Carole Duplessy-Rousée.

Ce homard, également connu sous le nom de homard bleu ou de homard breton, est un incontournable gastronomique de la région. Il se trouve dans la grande baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehou. Guettez les caseyeurs pour des produits



Le homard de Chausey, star des assiettes à Granville
(photo Jean-François Mallet pour Normandie Fraîcheur Mer)

frais et certifiés « pêche durable »...

Mais elle conseille également une autre adresse. Plus discrète, dans la ville haute, la crêperie L'Échauguette prend son nom d'une petite construction destinée, dans le temps, à accueillir une sentinelle et visible juste à côté. Depuis, le XVI^e siècle, la tour de garde sur les remparts n'a plus grande utilité. Mais l'Échauguette contemporaine, si : celle de rassasier les gourmands !

Au menu, des « galettes à mourir de bonheur » et « des crê-

pes comme on en mange rarement ailleurs », commente l'auteure.

Renseignements et réservations : 22, rue Saint-Jean 50 400 Granville, 02 33 50 51 87.

www.espacedatapresse.com

Pays : France

Dynamisme : 70



INSOLITE - RESTAURANT ÉPHÉMÈRE À PORT-EN-BESSIN (CALVADOS, NORMANDIE)

Document(s) attaché(s) :

Société communicante :

Office de tourisme de Bayeux Intercom

4 place Gauquelin Despallières

14400 BAYEUX

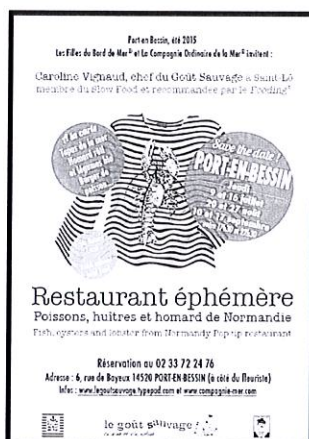
Tél. 02 31 51 28 23

Fax 02 31 51 28 29

cbeauruel@bayeux-tourism.com

www.bayeux-bessin-tourisme.com

Communiqué :



ETE 2015

RESTAURANT EPHEMERE DE CAROLINE VIGNAUD A PORT-EN-BESSIN (Calvados, Normandie)

Caroline Vignaud, chef du restaurant *Le Goût Sauvage* à Saint-Lô (Manche) – reconnu parmi les meilleures tables « green » de France – propose un restaurant éphémère de poisson, huîtres et homard de Normandie, six jeudi soirs cet été à Port-en-Bessin (Calvados) : 9 & 16 juillet, 20 & 27 août, 10 & 17 septembre. A l'invitation des *Filles du Bord de Mer* et de *La Compagnie Ordinaire de la Mer*, sa cuisine de saison, nature et savoureuse fait escale autour des produits de la criée de Port-en-Bessin et du littoral normand...

Vous trouverez en pièces jointes une photo d'une des réalisations de Caroline Vignaud ainsi que le communiqué de presse des Filles du Bord de Mer. N'hésitez pas à les contacter !

www.espacedatapresse.com

Pays : France

Dynamisme : 70



Cordialement,

Claire BEAURUEL

Communication numérique - Relations presse

OFFICE DE TOURISME DE BAYEUX INTERCOM

Commission Pôle touristique du Bessin

4 place Gauquelin Despallières - F 14400 BAYEUX

Tél. 02 31 51 28 24 / 06 30 24 00 10

cbeauruel@bayeux-tourism.com

www.bayeux-bessin-tourisme.com



Le temps d'un pique-nique à Versailles

Il y a quelques jours j'étais invité au Château de Versailles par le Plaza Athénée, Alain Ducasse et les producteurs de la bonnotte de Noirmoutier pour un pique-nique chic et champêtre dans le potager de la reine.

Une expérience exceptionnelle sur laquelle je reviendrai plus en détails pour Geek & Food à la rentrée avec un portrait croisé entre les jardiniers d'Alain Baraton et la brigade de Romain Meder chef au Plaza Athénée.

En avant-première, un aperçu de cette expérience de rêve.

La journée commençait au pied du célèbre palace de l'avenue George V.

Sous le soleil d'une belle matinée printanière; il était temps de prendre la direction de Versailles pour une parenthèse d'exception.

Accueilli par la majestueux Trianon, nous bifurquons dans un passage à l'abri des regards qui nous mène à l'écart de l'agitation.

Dans les traces de la reine je foule le gravier de l'allée qui débouche sur la petite orangerie. Le bâtiment qui accueille en son temps Marie-Antoinette m'ouvre ses bras et déroule sous mes yeux ses plates-bandes fleuries et garnies de légumes d'exception.

« Dans le jardin de la Reine, mon équipe et moi sommes heureux. Et quand un jardinier est heureux, le légume s'en porte mieux. »

La flânerie se poursuit sous les serres. Accompagnée de Medhi, l'un des deux jardiniers je découvre un savoir-faire et une passion restés intacts au fil des siècles.

Dans les rangées les radis cohabitent avec les carottes. Les fraises terminent leur floraison alors que les framboises offrent de belles promesses.

C'est dans ce joli havre de naturalité que les producteurs de la bonnotte de Noirmoutier ont accepté de « délocaliser » leur pépite. Verdict : concluant.

Dans le verger un belle tablée a été dressée à côté des pommiers.

Sous l'imposant parasol qui m'abrite des délicieux rayons du soleil je prends place et entame l'examen de la belle bourriche déposée devant moi tout en sirotant ma flûte de Perrier-Jouët rosé Belle-Epoque encore bien fraîche.

L'expérience de la Naturalité.

En 6 actes Alain Ducasse lève le voile sur la Naturalité : sa sacrosainte trilogie légumes, céréales et poissons révélée fin 2014 à la ouverture du Plaza Athénée.

Vertueusement inscrit dans le respect de la nature et du manger sain, la Naturalité s'est imposée au chef comme une évidence :

«il faut réapprendre à se nourrir plus sainement, en respectant davantage la planète sans pour autant renoncer à l'essentiel, c'est-à-dire le plaisir de la table. Je suis persuadé que le moment est venu de donner

Plus un zeste!

hold up culinaire

plusunzeste.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

une interprétation de haute cuisine à ces produits modestes. C'est un univers de saveurs nouvelles que je propose à mes clients d'explorer ».

Une belle aventure qui ce jour là se déclina ainsi...

*

Maquereau de ligne, lentilles verte du puy, délicate gelée

*

Pois-chiches des Hautes-Alpes, pagre mariné, citron caviar

*

Poulpe et salade d'algues

*

Légumes des jardins du Château de Versailles, condiment pilé

*

Homard du Cotentin, Bonnottes de Noirmoutier, aïoli

*

Fraises, burrata

*

Dans le verre le déjeuner se complète avec :

*

Château des Jacques La Roche Moulin à vent 2009

*

Un Chablis Garnier & Fils « le vin du large ».

*



Le homard dans le top 10 des espèces de la criée de Cherbourg

Même si elle a su attirer le bar et le lieu de ligneurs, la criée de Cherbourg est plutôt reconnue pour les espèces capturées en Manche par ses chalutiers hauturiers. Mais en 2014, le homard a fait une entrée remarquée dans les principales espèces.



Jean Lavalley

Le « petit bleu du Cotentin », une pêcherie qui se porte bien



C'était une des bonnes surprises du bilan 2014 du port de pêche de Cherbourg le « petit bleu du Cotentin » faisait son entrée dans le top 10. Un peu plus de 33 tonnes de homards avaient été débarquées et représentaient, avec un prix moyen de 15,64 euros, un chiffre d'affaires de 517 500 euros, arrivant devant le lieu jaune et le bar de ligne. Ce volume a quasiment doublé d'une année sur l'autre et, à titre de comparaison, le homard ne représentait que 192 000 euros en 2012.

Depuis longtemps, Granville a un savoir-faire sur ce produit, avec une quarantaine de tonnes débarquées, et un prix moyen de 17,13 euros l'an passé. « À Cherbourg, c'est le fruit d'un travail de plusieurs années, observe Marc Delahaye, le directeur de la halle à marée. Il y avait une volonté des pêcheurs de nous confier une partie de leurs ventes. Nous nous sommes adaptés, avec l'acquisition de viviers et l'apprentissage du stockage. »

Une part de ces apports vient des pêcheurs de Guernesey. La ressource, globalement, se porte bien sur cette pêcherie partagée avec les îles Anglo-normandes.

Celle-ci a d'ailleurs obtenu en 2011 le label MSC, et fait l'objet d'un groupe de gestion dans le cadre des accords de la baie de Granville.

« Depuis 2008, les indices sont à la hausse, indique Arnaud Manner, le directeur du groupement Normandie Fraicheur Mer. On estime globalement à 200 tonnes les volumes débarqués à Jersey, et autant dans le Cotentin, entre Granville et Cherbourg. » Avec une légère valorisation pour les homards identifiés MSC.

« On s'est aperçu que le prix du homard suivait de près le cours de la livre sterling, note Arnaud Manner. Les deux avaient subi la même chute de 30 % dans la période 2007-2011. » La politique mise en place a permis, dans une certaine mesure, d'accompagner la reprise, à la faveur aussi d'une stabilisation du marché, fortement secoué par les Britanniques et les Irlandais, qui avaient écarté un moment les pêcheurs français des débouchés espagnols et portugais.

Ce mimétisme avec la livre vaut aussi pour la coquille Saint-Jacques, ajoute Arnaud Manner.

Jean LAVALLEY

Rois du potager de la Reine - Ducasse et Baraton : du jardin à l'assiette



Cuisinier et jardinier, la grande complicité. © Marie Pichereau

Au Plaza Athénée, Alain Ducasse sert depuis peu une cuisine de neutralité, saine et affranchie. Porté par cette dynamique champêtre, il vient d'entamer une collaboration avec Alain Baraton, jardinier en chef du Trianon et du Grand parc de Versailles. Le but ? Remettre en culture le jardin de la Reine et exalter les saveurs des légumes et des fruits de ce potager abandonné.

«Si vous étiez un légumes vous seriez quoi ?», «Un gros légume madame !». Le ton est donné. Alain Baraton, désopilant et pêchu, nous promène dans son havre de paix, nous explique qu'il pourrait être un radis ou une tomate qui rougit d'émotion et distille pas à pas, l'histoire cachée de cette ancienne pépinière. Bosquets de fleurs, chemin pavé, architecture normande... nous sommes arrivés dans le hameau de la reine Marie-Antoinette et plus précisément dans son jardin. Un lieu intime rarement ouvert au public qui déjà en son siècle n'était accessible que sur invitation.

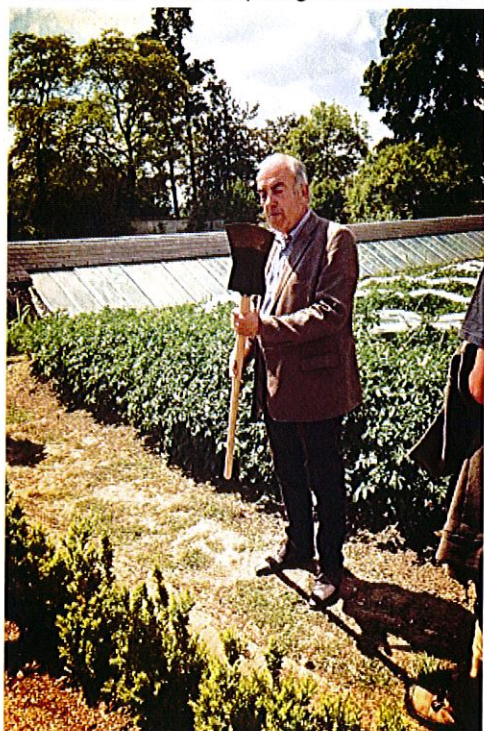
Aujourd'hui, c'est à nous journalistes que le privilège de la visite est fait. Au programme, visite du potager, conseils avisés du jardinier sur fond d'anecdotes grivoises, cueillette de pomme de terre puis déjeuner en toute simplicité.



Composition de légumes, le futur festin. © Marie Pichereau

Quand on lui parle des fruits, Baraton raconte les plaisirs coquins de la cour et l'habitude qu'avaient les hommes de manger les fraises sur la poitrine des courtisanes. Idem pour les légumes, qui finissent par illustrer l'infidélité de Mazarin et la passion inassouvie des nobles pour les petits pois.

"L'envie de créer un potager ensemble c'est fait naturellement "



Alain Baraton en plein action ! Marie Pichereau

Plus sérieusement, il nous explique le pourquoi du comment et surtout sa rencontre avec Alain Ducasse : « j'ai découvert un homme passionné, un dingue du jardin, quelqu'un qui sait de quoi il parle... et de là, l'envie de créer un potager ensemble c'est fait naturellement ». Rendre ses lettres de noblesses au jardin, proposer

www.parismatch.com

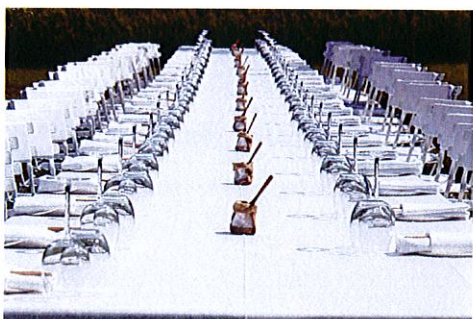
Pays : France

Dynamisme : 101

[Visualiser l'article](#)

une cuisine naturelle et durable, le pacte Ducasse-Baraton inspire ... Au travers des allées exposées plein sud, on imagine facilement ce que cette parcelle de terre redeviendra.

Après la balade retour au point de départ. Cette fois-ci on aborde l'aspect pratique du métier en partant à la cueillette aux pommes de terre. La particularité de ce potager est qu'il abrite une variété spécifique : la bonnotte de Noirmoutier. Normalement cultivée dans une terre sablonneuse de goémon, la vendéenne a pu prendre racine dans ce petit carré de terre Versaillais grâce à l'exportation exceptionnelle de ce terreau si singulier. N'en déplaise à notre binôme qui peut désormais cultiver cette perle à domicile ! Ducasse est accroupi devant la récolte puis – muni de ce mets d'exception - il nous invite à le suivre pour le déjeuner situé deux haies plus loin.



Le banquet se prépare. © Marie Pichereau

Grande table de banquet, cagot en bois ciglié Noirmoutier, la dégustation oscille entre repas chic et pique-nique rustique. A la carte, mulot et pourtargue de martigues, maquereau de ligne, homard du cotentin et surtout nos fameux légumes et bonnotte made in Versailles. Pour Ducasse, « Avant la cuisine, il y a la nature ». Dans son cas le plaisir de la table passe par l'essentiel et la complicité maraîcher-cuisinier se cristallise autour d'une bouchée. L'ère de la haute gastronomie responsable est en marche...



Un déjeuner de rêve chez Lasserre

Il y a deux années déjà, j'avais eu l'opportunité d'aller manger chez **Lasserre** pour goûter les plats salés de Christophe Moret et les fabuleux desserts de **Claire Heitzler** (blogs.lexpress.fr/styles/bec-sucre-parigot/2013/10/21/les-fabuleux-desserts-de-claire-heitzler/). Comme j'ai de la suite dans les idées, je suis récemment retourné dans cette institution parisienne afin de découvrir le menu conçu par le nouveau chef cuisinier **Adrien Trouilloud**, mais également pour déguster quelques assiettes sucrées signés par Claire. Cerise sur la timbale Elysée, j'ai aussi fini par me laisser tenter par les mythiques crêpes Suzette de la maison.

J'ai beau avoir l'énorme privilège de fréquenter de temps à autre les grands lieux gastronomiques parisiens, je suis toujours impressionné par le décorum qui règne chez Lasserre. Je prends évidemment avec plaisir l'ascenseur d'un autre âge qui a déjà vu passer des noms mythiques comme Audrey Hepburn, Salvador Dali ou Romy Schneider (si, si...) et je m'installe dans la magnifique salle juste en dessous du fameux toit ouvrant décoré par Louis Touchargue. Bref, je laisse au vestiaire tous mes soucis et mes mauvaises vibrations.



Copyright Lasserre

En février dernier, le restaurant Lasserre a été l'une des victimes malheureuses du mercato automnal en rétrogradant à une étoile Michelin lors du départ de son chef cuisinier Christophe Moret à l'Abeille (Shangri-La) et son remplacement par **Adrien Trouilloud**. Gageons qu'au vu de ce que j'ai pu goûter lors de ce déjeuner, cet établissement devrait récupérer au plus vite son dû et plus encore...

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Page 2/6

[Visualiser l'article](#)

Copyright Lasserre

Originaire de Savoie, Adrien Trouilloud a connu un parcours d'établissements essentiellement étoilés (Les Crayères à Reims, le Louis XV à Monaco, le Jules Verne et le Rech à Paris ou le Dorchester à Londres), ce qui lui a permis d'obtenir une solide expérience. Notre chef cuisinier s'est naturellement fondu dans l'ADN de Lasserre tout en intégrant sa propre touche personnelle. Disciple d'Alain Ducasse, Adrien apporte ici son savoir faire et son sens du goût. Les classiques de la maison comme le macaroni, truffe noire et foie gras de canard ou le **canard Challand à l'orange** sont présents et parfaitement restitués, mais Adrien propose aussi sa cuisine de saison, authentique, moderne, contemporaine, simple et complexe à la fois.

Copyright Lasserre. Canard de Challans à l'orange la cuisse en delicat consommé

En entrée, je me suis régalé de ses fines lamelles de mulot marinées, poutargue et pousses de la Baie de Somme, un poisson iodé bien équilibré par la poutargue et le romarin, puis d'un très surprenant **riz de veau et morilles en fine tourte et marjolaine**.

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Page 3/6

[Visualiser l'article](#)

Copyright Lasserre

En plat principal, j'ai adoré le Homard du Cotentin sur la braise – découpé devant le client-, pomme de mer, ail des ours, avant de finir le salé avec la très réputée volaille de la Cour d'Armoise au Château-Chalon accompagnée par les ultra-fraîches asperges vertes de chez Sylvain Erhardt.



Copyright Lasserre.

Voici le visuel du Homard bleu roti courge musquee et truffe noire

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Page 4/6

[Visualiser l'article](#)

Copyright Lasserre.

Rouget barbet juste saisi radis navets condiment aux herbes

Agrumes de Michel Bachès à la noix de coco, râpée de fève de Tonka :

Attention ! car voici LE nouveau dessert phare de Claire Heitzler ! Il n'y a vraiment qu'elle pour imaginer une telle création. Visuellement, cette assiette rappelle des icebergs flottants sur la banquise et gustativement, elle allie trois éléments qui s'assemblent parfaitement dans la bouche : des agrumes, de la noix de coco et de la fève de Tonka. Le résultat oscille entre le bouleversant et l'époustouflant ! J'ai A-DO-Ré !

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Page 5/6

[Visualiser l'article](#)

Copyright Lasserre

Crêpes Suzette :

Selon la légende, l'origine des crêpes Suzette daterait de janvier 1896 lors d'un dîner organisé par le prince de Galles, futur Edouard VII, au café de Paris à Monte-Carlo. Le jeune cuisinier Henri Charpentier, un disciple d'Escoffier, a créé cette recette en flambant par inadvertance des crêpes qu'il avait arrosé d'alcool. Le Prince aurait apprécié tellement le spectacle et le goût de ses crêpes, qu'il aurait décidé sur le champ de baptiser cette création de crêpe Suzette, du prénom de la charmante personne qui l'accompagnait ce soir-là – qui n'était autre que la fameuse actrice française Suzanne Reichenberg -. Des esprits chagrins remettent toutefois en question ce récit en affirmant que la véritable origine de cette fameuse recette proviendrait plutôt de simples crêpes qui auraient été tartinées de beurre « Suzette » et parfumées à la liqueur et au jus de mandarine. Quoi qu'il en soit, à l'ouverture de son restaurant en 1942, René Lasserre, chef cuisinier et restaurateur, eut l'idée de mettre des crêpes flambées à son menu. Pendant un temps, il proposa d'abord des crêpes baptisées « Mylène » (composées de poirées pochées, amandes, cognac et mirabelles) avant de passer définitivement aux crêpes Suzette, flambées à la minute devant les yeux ébahis des clients du restaurant. Lors de son arrivée chez Lasserre, Claire a toutefois tenu à modifier quelque peu la composition de la sauce (beurre, sucre, orange, citron et Grand Marnier) en diminuant le taux de sucre. Au final, le goût des crêpes est réellement divin avec juste de ce qu'il faut de saveurs orangées et d'alcool en bouche.

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Page 6/6

[Visualiser l'article](#)

Copyright Lasserre

Pour finir, parlons un peu des choses qui fâchent : les tarifs des menus au dîner atteignent des hauteurs vertigineuses (220 € hors boisson ou 375 € boissons comprises), mais il est toujours possible de venir déjeuner les jeudi et vendredi pour 90 € (entrée, poisson ou viande, dessert) ou 120 € (entrée, poisson, viande et dessert). Un menu qui vous permettra de découvrir des entremets traditionnels comme la religieuse chocolat et glace vanille ou la tarte au citron et sorbet agrume réactualisés par la magicienne Claire Heitzler.

www.restaurant-lasserre.com/fr/index.php#en-cuisine.php

Simplicité et naturel au goût du jour

Paris Match

De Picasso à la physique quantique, les plus grandes ruptures se sont toujours faites dans l'ombre, sans que personne s'en aperçoive. Alors que les ressources naturelles s'épuisent, la gastronomie est entrée dans une nouvelle ère. Un légume du potager encore tout couvert de terre, un fruit fraîchement cueilli sur l'arbre, un poisson sauvage ou même un simple beurre au lait cru ont désormais droit aux mêmes égards qu'une timbale de caviar. Pour Alain Ducasse, «se nourrir de façon plus saine et naturelle est devenu une nécessité qu'il est temps de traduire dans le domaine de la haute cuisine». Loin des queues de pie et du lièvre à la royale, son restaurant du Plaza Athénée est un laboratoire où les produits les plus simples se voient parés d'une noblesse insoupçonnée. Lentilles vertes du Puy nappées d'une gelée à l'anguille fumée, compote de quinoa d'Anjou servie dans un petit bouillon de champignons parfumé au coing sauvage « C'est la cuisine que j'ai toujours voulu faire, j'ai mis vingt-sept ans à finaliser cette idée!»



© DR Simplicité et naturel au goût du jour

Pour sublimer le produit dans sa saveur originelle, il fallait inventer une cuisine d'instinct. Au Plaza, les températures sont plus basses, les cuissons plus légères et les jus plus courts, loin des fumets mijotés trop longtemps. Le risque est alors de faire une cuisine ton sur ton, sans relief. Mais c'est un risque assumé, le résultat pouvant aussi évoquer une aquarelle de Turner, limpide, tout en dégradés, à l'image de la succulente tarte friande aux cèpes et au homard du Cotentin, servie tiède, afin que le crustacé conserve tout son croquant. «Un plat, précise Alain Ducasse, qu'il faut expliquer aux clients, car beaucoup n'admettent pas encore la tiédeur, qu'ils tiennent pour un défaut alors que cela peut être un moyen d'expression.» Depuis son ouverture, le restaurant n'a pas fait l'unanimité. Pourtant, il s'agit d'une expérience hors du commun. «Laissez-vous faire, détendez-vous, on ne va pas vous faire de mal», plaisante le maître de céans. Tables en bois sans nappe, sièges en cuir, assiettes en étain... Le repas engage ici le corps tout entier. On commence par déguster un jus de carotte. Et on finit par une succession de desserts ciselés et gourmands qui apportent au repas une touche finale exceptionnelle comme le tranchant citron de Menton et algues kombu à l'estragon.



Chez l'étoilé du Plaza Athénée, quinoa et jus de carotte sont plébiscités ! Talent et goût riment avec simplicité.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT

De Picasso à la physique quantique, les plus grandes ruptures se sont toujours faites dans l'ombre, sans que personne s'en aperçoive. Alors que les ressources naturelles s'épuisent, la gastronomie est entrée dans une nouvelle ère. Un légume du potager encore tout couvert de terre, un fruit fraîchement cueilli sur l'arbre, un poisson sauvage ou même un simple beurre au lait cru ont désormais droit aux mêmes égards qu'une timbale de caviar. Pour Alain Ducasse, « se nourrir de façon plus saine et naturelle est devenu une nécessité qu'il est temps de traduire dans le domaine de la haute cuisine ». Loin des queues de pie et du lièvre à la royale, son restaurant du Plaza Athénée est un laboratoire où les produits les plus simples se voient parés d'une noblesse insoupçonnée.

Lentilles vertes du Puy nappées d'une gelée à l'anguille fumée, compote de quinoa d'Anjou servie dans un petit bouillon de champignons parfumé au coing sauvage : « C'est la cuisine que j'ai toujours voulu faire, j'ai mis vingt-sept ans à finaliser cette idée ! »

Pour sublimer le produit dans sa saveur originelle, il fallait inventer une cuisine d'instinct. Au Plaza, les températures sont



Le chef Romain Meder et Alain Ducasse. À gauche, boudoir de Méditerranée et boulgour en tajine.

LE NOUVEAU DUCASSE... LA GRAINE

plus basses, les cuissons plus légères et les jus plus courts, loin des fumets mijotés trop longtemps. Le risque est alors de faire une cuisine ton sur ton, sans relief. Mais c'est un risque assumé, le résultat pouvant aussi évoquer une aquarelle de Turner, limpide, tout en dégradés, à l'image de la succulente tarte friande aux cèpes et au homard du Cotentin, servie tiède, afin que le crustacé conserve tout son croquant.

« Un plat, précise Alain Ducasse, qu'il faut expliquer aux clients, car beaucoup n'admettent pas encore la tiédeur, qu'ils tiennent pour un défaut alors que cela peut être

un moyen d'expression. » Depuis son ouverture, le restaurant n'a pas fait l'unanimité. Pourtant, il s'agit d'une expérience hors du commun. « Laissez-vous faire, détendez-vous, on ne va pas vous faire de mal », plaisante le maître de céans.

Tables en bois sans nappe, sièges en cuir, assiettes en étain... Le repas engage ici le corps tout entier. On commence par déguster un jus de carotte. Et on

finit par une succession de desserts ciselés et gourmands qui apportent au repas une touche finale exceptionnelle comme le tranchant citron de Menton et algues kombu à l'estragon. ■

Repas d'exception
Plaza Athénée,
25, avenue Montaigne,
Paris VIII^e.
Tél. : 01 53 67 66 65.
Carte à partir de
250 euros.



Après France Inter ... place à Télématin !

Il y a 15 jours, nous relations l'intervention très caustique du président de Normandie Fraîcheur Mer sur France Inter, lors d'une émission consacrée à la coquille Saint Jacques. Décidément elle a le vent en poupe, puisque le 23 décembre dernier, c'est Télématin qui consacrait un sujet à notre coquille bien aimée avec un tournage à Port-en-Bessin et dans le cloître de l'Abbaye aux Hommes à Caen.

La Région continue de faire valoir ses atouts le **30 décembre**, dans Télématin à Blainville-sur-Mer et à la Pointe d'Agon dans la Manche, le triporteur découvre le homard du Cotentin et de Jersey, avec le chef Philippe Hardy.



2014, un an de pêche durable

Walmart et le saumon d'Alaska

Depuis 2012, la majorité des producteurs de saumon d'Alaska ont choisi de ne plus être écolabellisés MSC. Ils répondent en revanche à une certification alternative, proposée par l'Institut Marketing pour les produits de la mer d'Alaska. Basée sur les codes de conduites pour des pêcheries responsables de la FAO, elle fait évaluer par Global Trust Certification les pêcheries d'Alaska. Montrée du doigt par certains, cette certification a subi un soutien indirect de Walmart en janvier dernier, lorsque le distributeur a annoncé que les pêcheries d'Alaska répondaient à ses standards de durabilité.

Thon rouge en 2015 chez Auchan et Carrefour

Le Comité national des pêches a annoncé fin septembre le retour du thon rouge sur les étals en 2015, notamment chez Auchan et Carrefour. Une décision rendue possible par l'augmentation de la biomasse du thon rouge en Atlantique Est. Établis à 13 500 t pour 2014, les quotas devaient augmenter de 20 % pour 2015.

MSC, un logo reconnu par 28 % des Français

28 % des Français reconnaissent le logo pêche durable MSC. C'est 6 points de plus qu'il y a quatre ans. 60 % des 612 acheteurs réguliers de produits de la mer interrogés ont déclaré qu'ils faisaient plus

confiance aux marques qui utilisent des labels. 45 % des consommateurs de produits de la mer déclarent par ailleurs rechercher activement du poisson durable.

Le bulot entre en certification



La pêcherie de bulot de la baie de Granville est entrée dans la démarche de certification MSC. Elle pourrait ainsi devenir la première pêcherie de bulot certifiée MSC au monde, et la deuxième pêcherie normande, après celle du homard du Cotentin, en 2011.