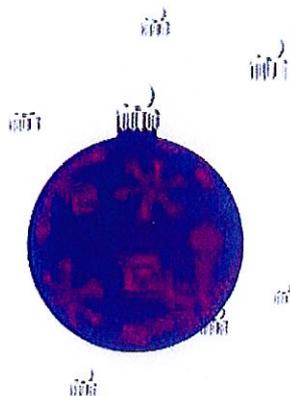




**REVUE DE PRESSE
2014**

LISTE DES RETOMBEES PRESSE BULOT

Zeste Hors Série	déc/janv 15
www.entreprises.ouest-france.fr	08 octobre 2014
www.entreprises.ouest-france.fr	25 septembre 2014
Ouest France	25 septembre 2014
Mémé	été 2014
La Manche Libre	28 juin 2014
Ouest France	05 juin 2014
Ouest France	05 juin 2014
Ouest France	04 juin 2014
www.ouest-france.fr	04 juin 2014
La Manche Libre	10 mai 2014
Le Marin	09 mai 2014
BFM TV	04 mai 2014
MSC	29 avril 2014
Ouest France	24 avril 2014
TV5Monde	19 avril 2014
Produits de la Mer	avril / mai 2014



Défilé de mini-plats tradi-trendy pour les fêtes

Foie gras, saint-jacques, saumon, mais aussi bulots
ou daurade royale... Cette année, on pourra se payer
le luxe de goûter à (presque) tout, grâce à des plats petit format.

Testez-vous : quel(le) G.O. (GENTIL(LE) ORGANISATEUR(-TRICE) de Noël) sommeille en vous? Déterminez votre profil en comptant le nombre de symboles.

1 - Votre bonheur absolu à quelques semaines du réveillon:

♣ Guetter les bûches de pâtisseries et commander la vôtre à l'avance. Tata Gersande vous a envoyé en mission.

∞ Confectionner deux ou trois fournées de biscuits de Noël à l'avance, histoire d'avoir quelques petits cadeaux pas chers à distribuer. Et hop!

☐ Surtout, ne pas y penser, car vous avez bien d'autres de chats à fouetter.

π Réfléchir au menu et tester en avance les recettes que vous avez repérées dans *Zeste* ou dans vos innombrables bouquins de cuisine.

2 - Votre slogan du repas de Noël, ce serait plutôt...

☐ Dîner en solo, ça peut être rigolo.

∞ Enfants surexcités, parents épuisés

π 300 % ripailles et rigolades.

♣ Risque maximum de disputes en famille (tous les ans, c'est la même chose).

3 - Si vous deviez choisir un plat exotique pour votre tablée, ce serait...

∞ Une pavlova, dessert australien.

π Des saint-jacques avec émulsion thaïe au lait de coco et curry rouge.

♣ Un carpaccio de daurade à la tahitienne (ultra-dépayant).

☐ Vous détestez l'exotisme.

4 - Après les fêtes, vous prévoyez de...

☐ Dormir... Enfin!

∞ Échanger ou vendre sur Internet la plupart de vos cadeaux.

π Faire une galette des rois pour les collègues de bureau

♣ Digérer et courir au moins 5 bornes par jour, jusqu'à nouvel ordre.

Vous avez une majorité de :

π Vous êtes le/la G.O. parfait(e) de ce réveillon 2014. Bienvenue à Noël «*Gatas-winda darla diñadada*» : grâce à vous, tout le monde se sent choyé et bien nourri. Attention au blues post-fêtes toutefois.

☐ Vous avez Noël, et tout ce qui y a trait en horreur. On ne vous en blâme pas, au contraire, on est très fier que vous ayez consenti à ouvrir ce numéro festif de *Zeste*!

♣ Vous appréhendez les fêtes mais vous savez gérer votre stress sous un masque de froide indifférence. Allez, enfiler un pull brodé rouge et blanc et cédez, pour une fois, à la joie de Oh! Oh! Oh! Noël.

∞ Vous êtes mi-figue mi-raïsin, et en plus un peu radin de votre temps et/ou de votre argent pour vos proches. Il serait peut-être temps que ça change, non?

Pour 6 personnes

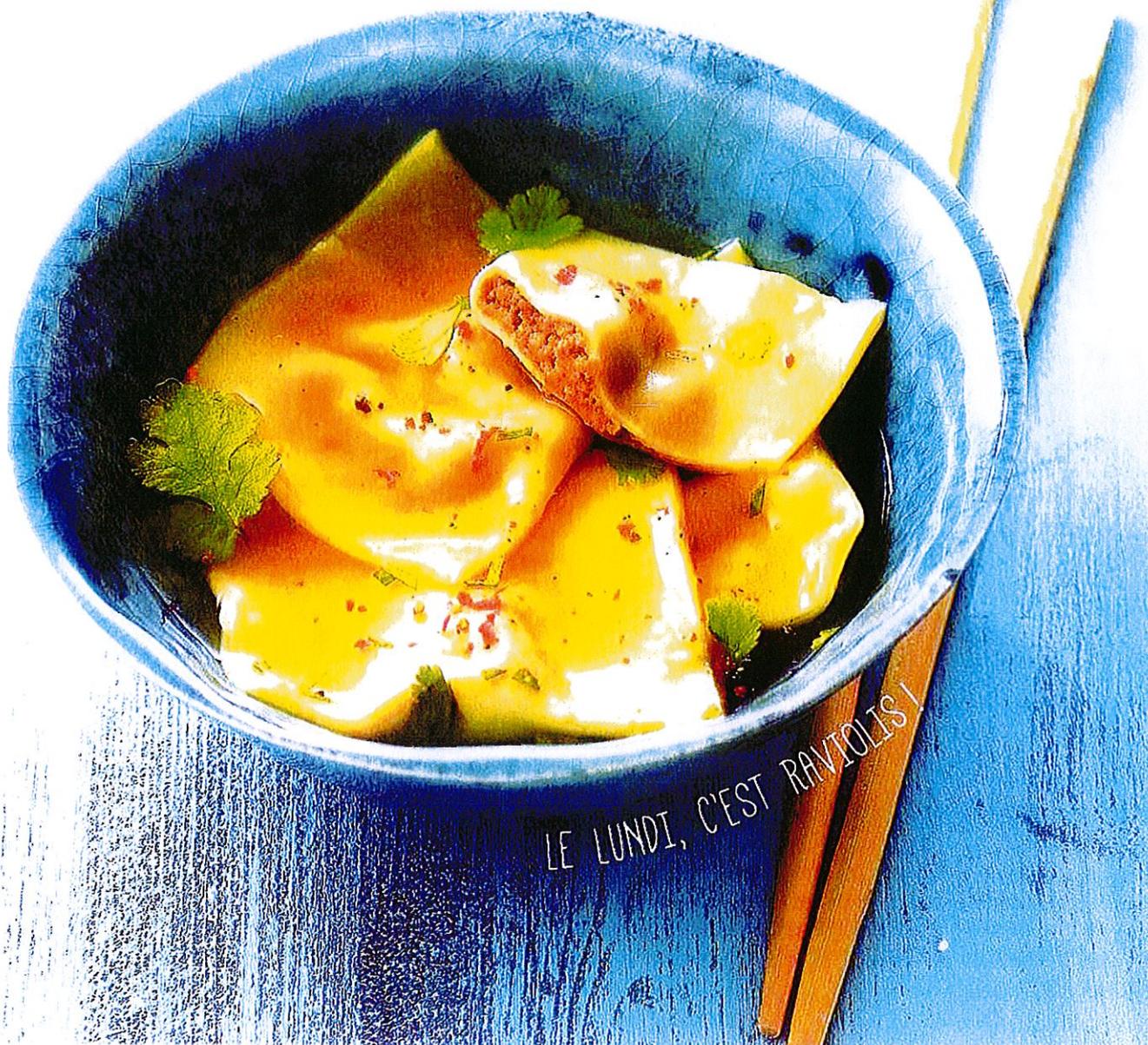
Préparation < 20 min (+ repos 30 min)

Cuisson 10 min

1 bloc de foie gras de 350 g
18 feuilles de pâte à raviolis
75 cl de bouillon de légumes
50 g de cèpes déshydratés
150 g de ricotta
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 brins de coriandre
sel
poivre du moulin 5 baies

Raviolis au foie gras

1. Commencez par réaliser la farce. Réhydratez les cèpes en les trempant dans de l'eau tiède pendant 30 min.
2. Égouttez-les bien puis faites-les revenir 5 min à feu vif dans l'huile d'olive. Mixez-les finement au robot avec la ricotta et le foie gras en morceaux. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
3. Disposez les feuilles de pâte à raviolis sur le plan de travail. Passez un peu de jaune d'œuf sur les bords à l'aide d'un pinceau. Déposez au centre de chaque feuille 1 cuil. à café de farce au foie gras et aux cèpes.
4. Refermez les raviolis en appuyant fortement sur les bords pour les souder. Portez à ébullition le bouillon de légumes. Plongez-y les raviolis et faites-les cuire pendant 2 à 3 min.
5. Disposez 3 ou 4 raviolis par personne dans des bols et couvrez-les d'un peu de bouillon de légumes bien chaud. Décorez de quelques feuilles de coriandre, donnez un tour de moulin 5 baies et servez rapidement.



LE LUNDI, C'EST RAVIOLIS!

Pour 6 personnes
Préparation < 20 min
Cuisson 15 min

1 foie gras cru de 500 g
3 pommes
(type golden ou royal gala)
30 g de beurre salé
20 g de sucre en poudre
15 cl de pommeau
fleur de sel
poivre du moulin

Foie gras poêlé au pommeau

1. Coupez le foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Poivrez-les légèrement. Réservez.
2. Épluchez les pommes et coupez-les en 4, retirez le trognon. Poêlez les quartiers avec le beurre et le sucre. Lorsqu'ils commencent à colorer, versez le pommeau et laissez réduire à feu doux.
3. Faites chauffer une autre poêle à feu vif et saisissez chaque escalope 2 min sur chaque face.
4. Dressez 2 petites escalopes (ou 1 seule si elles sont plus grosses) de foie gras par personne accompagnées de quelques quartiers de pomme. Nappez de sauce au pommeau, donnez quelques tours de moulin à poivre et parsemez d'un peu de fleur de sel.
5. Dégustez sans attendre.



Velouté de topinambours au foie gras

Pour 6 personnes

Préparation < 20 min - Cuisson 25 min

800 g de topinambours
200 g de bloc de foie gras de canard
1 litre de lait entier
1 gousse de vanille
2 liges de coriandre
sel, poivre du moulin

1. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec un petit couteau. Mettez le tout avec le lait dans une grande casserole. Épluchez les topinambours, coupez-les grossièrement et faites-les cuire 25 min à feu doux dans le lait.
2. Mixez finement, assaisonnez et réservez au chaud.
3. Au moment de servir, répartissez dans 6 bols le velouté et le foie gras préalablement coupé en dés.
4. Décorez d'une feuille de coriandre et servez sans attendre.



Terrine de foie gras classique

Pour 10-12 personnes

Préparation 20 à 30 min (+ repos 1 h) - Cuisson 40 min

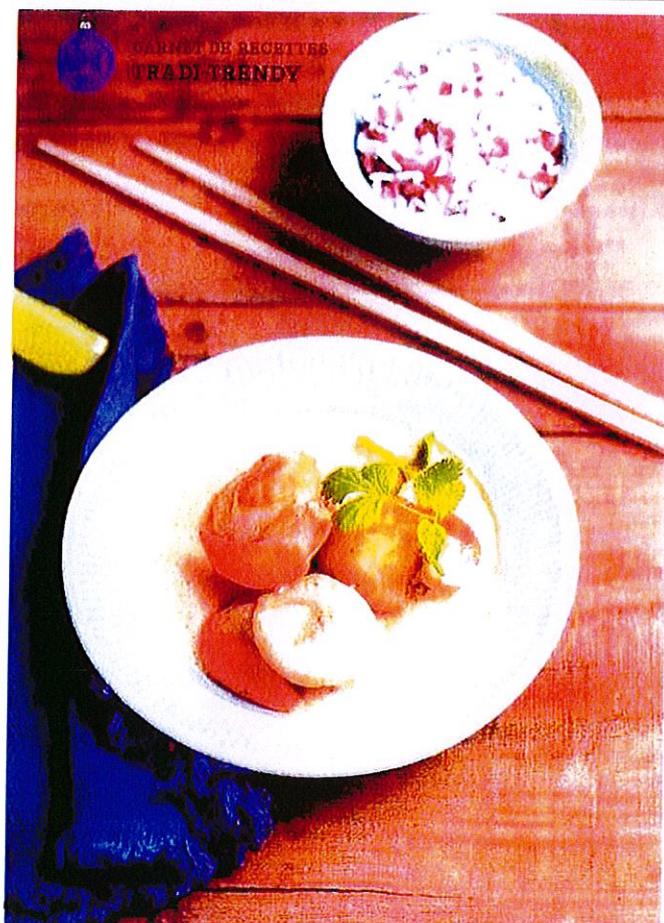
1 foie gras cru de canard de 500 g env.
3 cl de porto blanc ou rouge
6 g de sel fin (soit 1 cuil. à café bombée)
1 quinzaine de tours de moulin à poivre

1. Préparez et déveinez le foie gras : déposez-le dans un large plat et séparez délicatement les 2 lobes du foie afin de dégager les veines principales. Suivez ensuite les grosses veines et dégagez-les avec un petit couteau puis tirez-les doucement. Inutile de chercher à retirer toutes les veinules, ce qui endommagerait trop les lobes.
2. Lorsque le foie gras est bien à plat, arrosez-le de porto et répartissez uniformément le sel et le poivre. Mettez au réfrigérateur pendant 1 h.
3. Préchauffez le four à 150 °C. Mettez en terrine en tassant bien les morceaux pour éliminer un maximum d'air. Couvrez et enfouissez au bain-marie pour 40 min.
4. À la sortie du four, ôtez le couvercle, placez sur le foie un carton de la taille de la terrine entouré de papier aluminium et surmontez d'un poids. Gardez 2 à 3 jours au réfrigérateur avant de déguster.

RETROUVEZ CES 4 RECETTES

et beaucoup d'autres, dans l'ouvrage
Atelier foie gras, recettes faciles et gourmandes, de Philippe Méret, Collection
Les petites recettes faciles, aux éditions
Hachette Cuisine (80 p., 7,99 €).





Coquilles Saint-Jacques au lait de coco façon thaïe

Pour 4 personnes - Préparation 15 min - Cuisson 10 min

12 coquilles Saint-Jacques de Normandie avec leur corail	1/2 cuil. à café de pâte de curry rouge
1 petite échalote	3 cuil. à café de sauce soja
1 cuil. à soupe d'huile (+ 1 filet)	1 cuil. à soupe de jus de citron vert
20 cl de lait de coco	4 brins de coriandre
10 cl de bouillon de volaille	

1. Épluchez et émincez l'échalote. Effeuillez et ciselez la coriandre.
2. Rincez et épongez soigneusement les coquilles Saint-Jacques.
3. Versez un filet d'huile dans une casserole et faites-la revenir quelques minutes. Ajoutez le lait de coco, le bouillon de volaille, la pâte de curry rouge et la sauce soja. Fouettez l'ensemble jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. Portez le mélange jusqu'à frémissements et laissez-le chauffer ainsi doucement pendant 2 minutes. Couvrez la casserole et maintenez au chaud.
6. Faites chauffer une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, poêlez-y les coquilles Saint-Jacques 1 min 30 de chaque côté. Retirez de la poêle et réservez au chaud.
7. Mixez la sauce à puissance maximale pour obtenir une émulsion légère. Ajoutez le jus de citron vert.
8. Dressez les coquilles Saint-Jacques dans 4 assiettes creuses, répartissez l'émulsion, parsemez de feuilles de coriandre ciselée. Servez chaud.

Tarama au corail de coquille Saint-Jacques

Pour 4 personnes

Préparation 20 min (+ repos 1 h 15) - Cuisson 30 sec

6 coraux de coquilles Saint-Jacques de Normandie (80 g env.)	10 cl de lait
100 g d'œufs de cabillaud fumés	12 cl d'huile de tournesol
50 g de pain rassis	1 filet de jus de citron
	sel, poivre du moulin
	ciboulette
	blinis (facultatif)

1. Ôtez la croûte du pain, coupez-le en morceaux et faites-le tremper dans le lait pendant 15 min.
2. Portez une petite casserole remplie d'eau à légère ébullition, salez et faites pocher les coraux de saint-jacques pendant 30 sec. Retirez-les de la casserole et passez-les sous l'eau froide. Lorsqu'ils sont froids, mixez-les avec un petit robot. Réservez. Retirez les œufs de cabillaud de leur poche. Mixez-les également. Essorez la mie de pain en la pressant.
3. Ajoutez le pain essoré aux œufs de cabillaud. Mixez l'ensemble jusqu'à obtenir d'une crème lisse. Transvasez l'ensemble dans un saladier, ajoutez les coraux de coquille Saint-Jacques et mélangez soigneusement. Versez alors petit à petit l'huile en filet, en fouettant avec un batteur comme pour une mayonnaise. Poivrez et ajoutez le jus de citron, goûtez et resalez si nécessaire.
4. Réservez au frais pendant 1 heure. Servez avec des blinis ou du pain grillé et parsemez de ciboulette finement ciselée.



Pour 4 personnes
Préparation 15 min
(+ repos 15 min)
Cuisson 40 min

12 coquilles Saint-Jacques
de Normandie avec leur corail
ô petites endives
35 g de bon pain d'épices
50 g de beurre
1 filet d'huile de tournesol
1 cuillerée à soupe de miel liquide
fleur de sel
poivre du moulin

Coquilles Saint-Jacques poêlées au pain d'épices et endives braisées au miel

1. Coupez les branches de pain d'épices en cubes, faites-les griller 4 minutes sous le gril en les retournant à mi-cuisson. Laissez complètement refroidir les cubes puis mixez-les finement pour obtenir une chapelure.
2. Rincez et séchez les endives, retirez les feuilles abîmées. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Faites fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, avec un filet d'huile et faites-y dorer les endives.
3. Salez, poivrez, ajoutez 10 cl d'eau et le miel. Laissez cuire à petit feu et à couvert pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres. Retournez-les délicatement de temps en temps en cours de cuisson. Retirez le couvercle, augmentez la flamme et faites-les caraméliser. Couvrez et maintenez au chaud.
4. Rincez et épongez soigneusement les coquilles Saint-Jacques.
5. Faites chauffer le reste de beurre dans une poêle, ajoutez la chapelure de pain d'épices, mélangez. Saisissez les coquilles Saint-Jacques dans ce mélange pendant 1 min 30 de chaque côté. Salez à la fleur de sel et poivrez.
6. Répartissez les endives puis les coquilles Saint-Jacques dans 4 assiettes, arrosez-les de jus de cuisson. Servez chaud.



Pour 4 personnes

Préparation 25 min

(+ repos 20 min)

Cuisson 20 min

4 douzaines de bulots
de la baie de Granville cuits

125 g de beurre

demi-sel à température

2 gousses d'ail

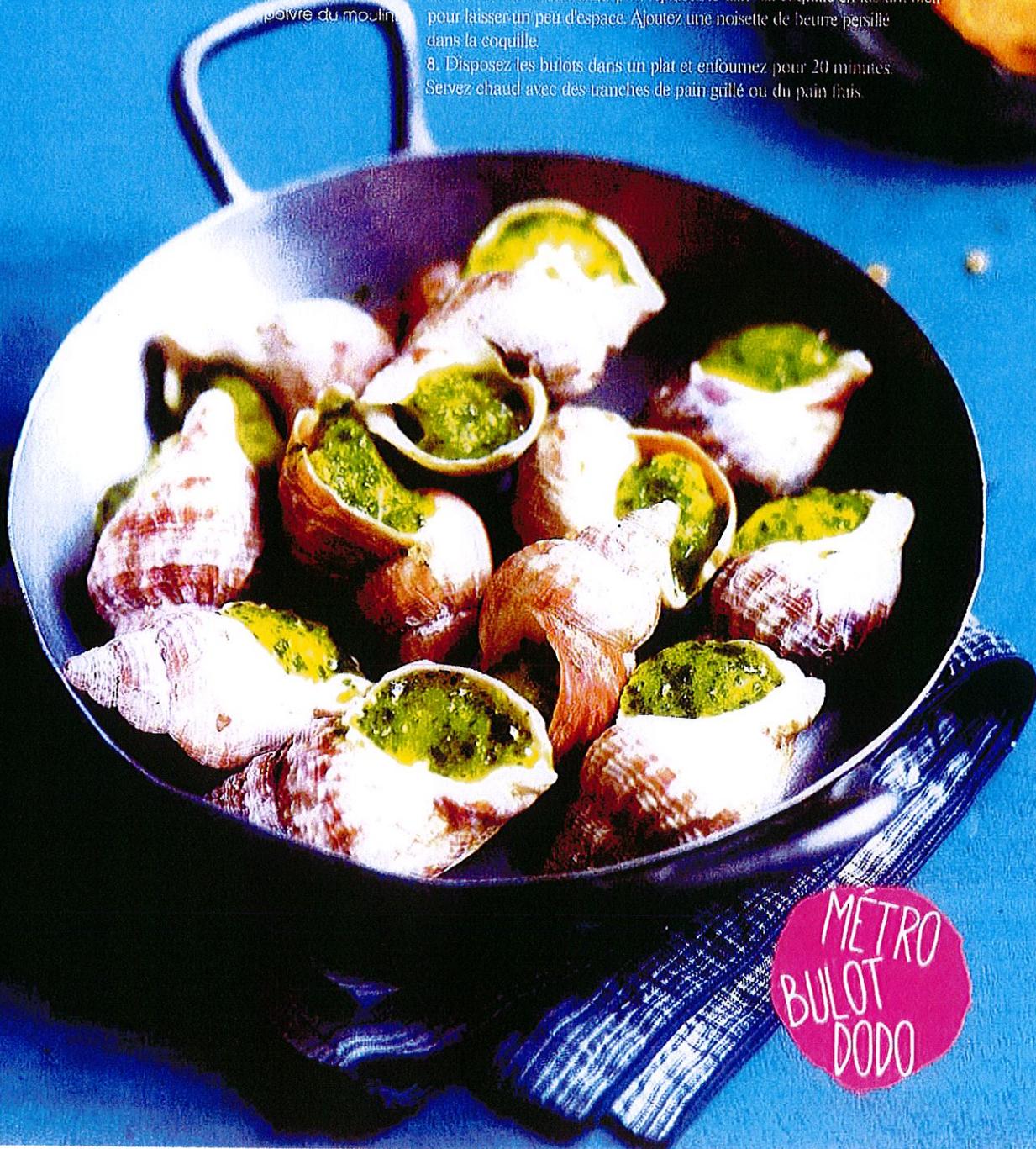
1 échalote

1/2 bouquet de persil

poivre du moulin

Bulots au beurre d'escargot

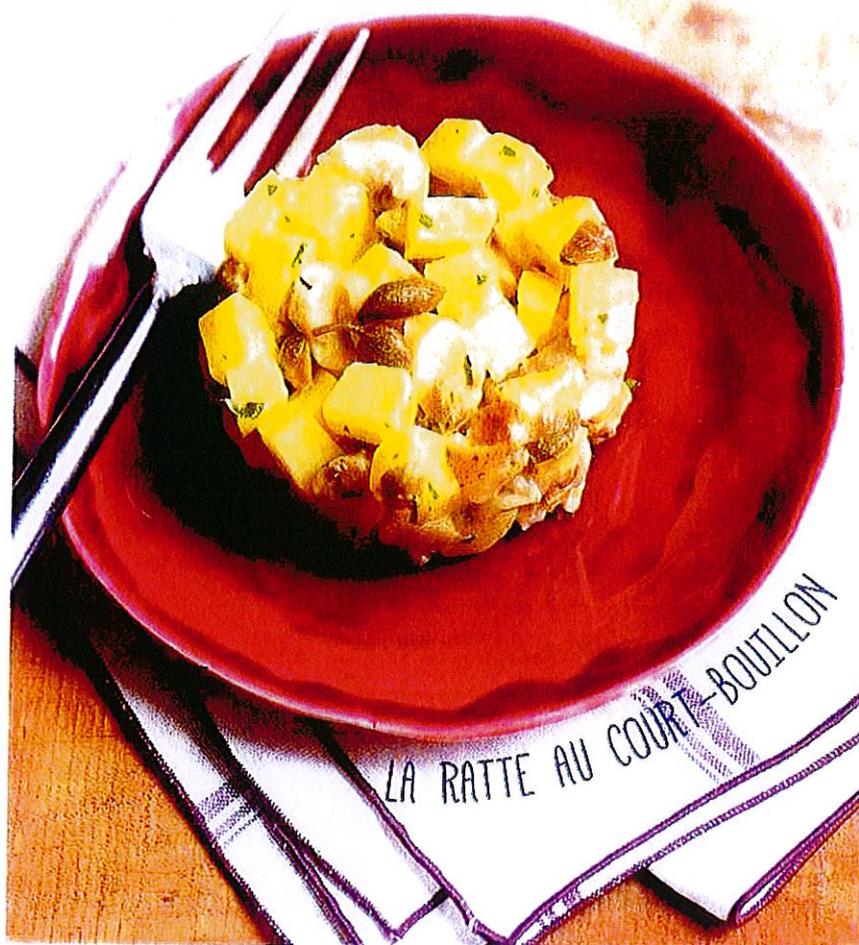
1. Préparez le beurre d'escargot : équeulez le persil, épluchez l'échalote et l'ail.
2. Coupez l'échalote en morceaux, dégermez les gousses d'ail.
3. Placez l'ensemble dans le bol d'un robot et mixez finement.
4. Ajoutez le beurre mou, ainsi que quelques tours de poivre, mixez à nouveau jusqu'à que le mélange soit bien lisse.
5. Déposez la préparation sur un morceau de film alimentaire, formez un boudin et laissez prendre au congélateur pendant 20 minutes.
6. Préchauffez le four à 160 °C.
7. Retirez l'opercule de chaque bulot, décoquillez-le. Coupez légèrement l'extrémité molle (l'intestin) puis replacez-le dans sa coquille en tassant bien pour laisser un peu d'espace. Ajoutez une noisette de beurre persillé dans la coquille.
8. Disposez les bulots dans un plat et enfournez pour 20 minutes. Servez chaud avec des tranches de pain grillé ou du pain frais.



BULOTS ET COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Le bulot n'a pas l'aura d'une crevette ou d'une huître, mais c'est le roi des côtes françaises, notamment normandes. Il se pêche à la cirague (engins à armatures métalliques qui s'enfoncent profondément dans les sols), mais on peut aussi le pêcher à pied, surtout durant les marées, pendant la 2^e quinzaine de janvier. Si vous achetez vos bulots vivants, assurez-vous qu'ils bougent et ne sentent pas mauvais. Faites-les dégorger au moins 1 h dans une bassine d'eau froide bien salée. Ensuite, rincez-les bien. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajoutez un bouquet garni et des épices (curry, gingembre, poivre, cumin...), puis les bulots et faites cuire 15 min. Laissez dans l'eau de cuisson pendant 10 min, puis égouttez. La chair de leur pied (la partie comestible) est élastique, et ils offrent un bon jus iodé. Si vous les servez chauds ou tièdes, ils seront plus faciles à attraper dans leur coquille et moins fermes. Si vous les servez froids, accompagnez-les de mayonnaise ou encore d'oignons et d'œufs durs. Autre idée, faites comme nos amis italiens, dégustez-les avec des pâtes. Ajoutez-y une vinaigrette ou un beurre d'escargots maison, et hop, au bulot!

La saint-jacques est LA chouchoute de tous les gourmands. De début octobre au 15 mai, on la pêche, dans le respect des contraintes très strictes (quota, taille de la coquille, durée de la pêche...) fixées par les comités régionaux de pêcheurs avec les Affaires maritimes. Le comble, c'est que c'est seulement durant les fêtes que les Français s'entichent d'elle, alors que son prix est bien inférieur avant et après décembre (autour de 8 € le kilo sous sa forme entière). Attention, on importe en masse des pectinés frais (coquilles Saint-Jacques, mais aussi pétoncles, et autres espèces) du Royaume-Uni, et congelés des États-Unis, du Canada, du Japon et du Pérou. Pas très écologique tout ça! Pour une consommation à domicile, choisissez votre *Pecten maximus* fraîche, vivante dans sa coquille. Côté recettes, épargnez-vous les saint-jacques gratinées au four, avec sauce béchamel! On les préfère crues, ou encore snackées, en aller-retour. Le secret : caraméliser les sucres pour faire ressortir le goût, et ne pas faire subir aux saint-jacques une surcuisson, qui rend la noix filandreuse.



Rémoulade de bulots aux rattes et aux câpres

Pour 4 personnes

Préparation 25 min (+ repos 2 h 30) - Cuisson 15 min

2 douzaines de bulots
de la baie de Granville cuits
350 g de petites pommes de terre
(type ratte)

40 g de câpres au sel
3 cuil. à café de persil finement ciselé
4 cuil. à soupe de mayonnaise
sel, poivre du moulin

1. Rincez les câpres à l'eau tiède, faites-les dessaler dans un bol d'eau pendant 2 heures en changeant l'eau régulièrement.
2. Épluchez et rincez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient encore légèrement fermes.
3. Faites-les refroidir dans l'eau puis égouttez-les bien et détaillez-les en petits dés.
4. Retirez l'opercule des bulots puis décoquillez-les. Coupez l'extrémité molle (l'intestin). Rincez et séchez la chair puis hachez la grossièrement.
5. Égouttez les câpres et hachez-les.
6. Mélangez soigneusement tous les ingrédients, poivrez et mais ne salez que si nécessaire (car les câpres sont déjà très salées). Placez l'ensemble au frais pendant 30 minutes.
7. Dressez la remoulade dans 4 assiettes individuelles et servez frais.



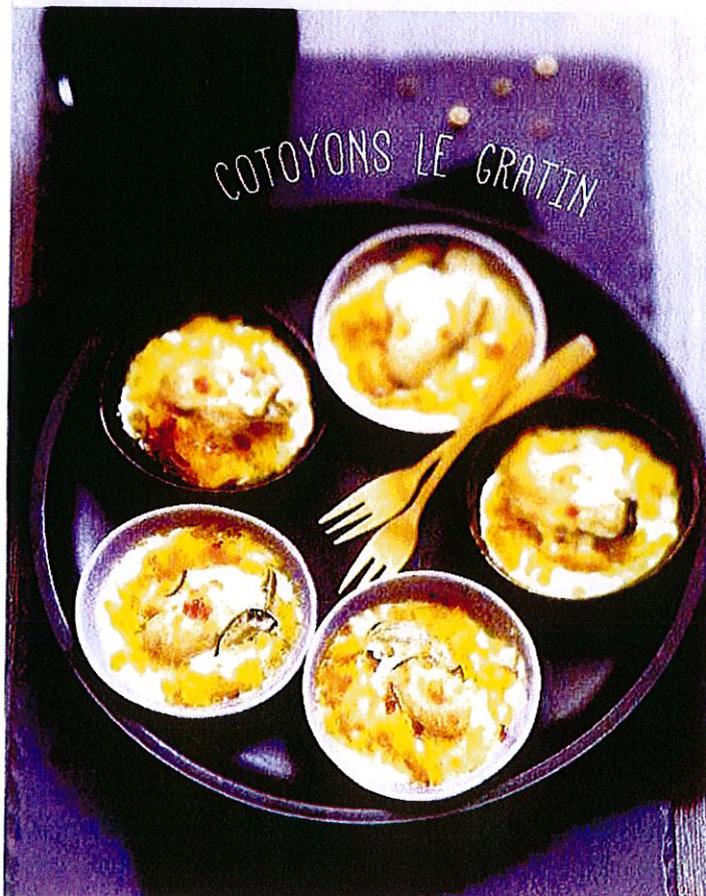
Soupe froide d'avocat aux crevettes et papaye

Pour 8 personnes

Préparation < 20 min - Sans cuisson

16 belles crevettes roses	2 cuil. à soupe de jus de citron vert
800 g de chair d'avocats bien mûrs (4 avocats env.)	2-3 gouttes de Tabasco (facultatif)
80 g de dés de papaye séchée	2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
50 cl de lait entier	sel
1 gousse d'ail	poivre blanc moulu
2 cébettes ou oignons blancs	

1. Prélevez la chair des avocats et mettez-la dans un blender avec le lait et le jus de citron vert. Râpez l'ail et ajoutez-le avec un peu de Tabasco, assaisonnez et mixez le tout jusqu'à obtenir une consistance homogène.
2. Décoquillez les crevettes et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Pelez et émincez finement les cébettes.
3. Au moment de servir, répartissez la soupe froide dans 8 tasses. Ajoutez les crevettes, les dés de papaye séchée et les cébettes. Terminez avec un trait d'huile d'olive. Dégustez bien frais.



Huîtres gratinées au parmesan

Pour 4-6 personnes

Préparation < 20 min - Cuisson 5 min

1 douzaine d'huîtres	20 cl de crème liquide entière
2 oignons jaunes	20 g de beurre salé
1 gousse d'ail	1 pincée de cassonade
50 g de parmesan	poivre blanc du moulin
10 cl de vin blanc	

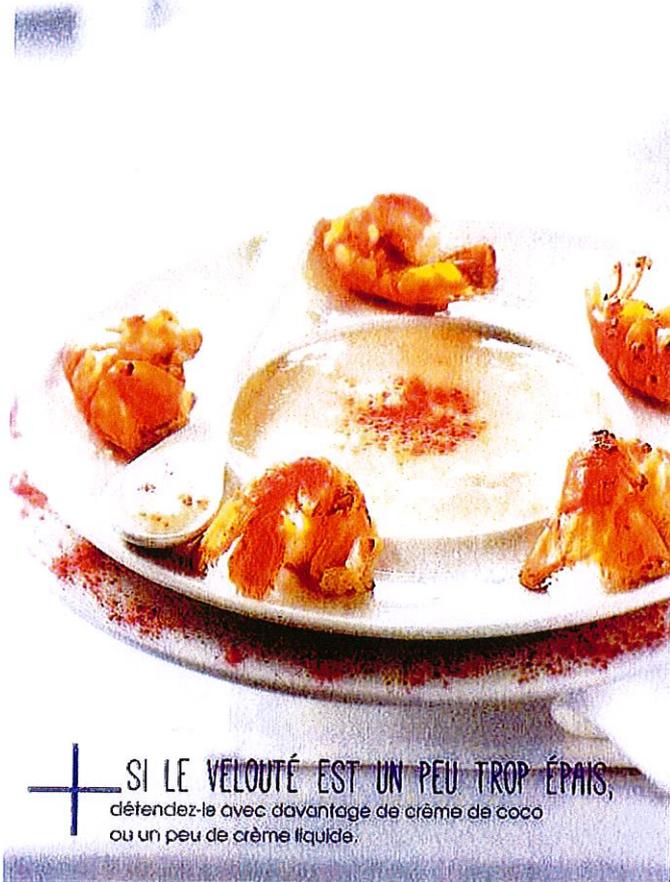
1. Pelez et émincez les oignons. Faites les revenir 8 à 10 min à feu moyen dans une sauteuse avec le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Poivrez et ajoutez la cassonade, poursuivez la cuisson 1 à 2 min jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Réservez au chaud.
2. Ouvrez les huîtres et retirez-les de leur coquille. Conservez l'eau et filtrez-la avant de la mettre dans une casserole. Déposez les huîtres sur un linge propre pour les égoutter.
3. Pelez et écrasez l'ail puis râpez-le. Mettez-le dans la casserole avec l'eau des huîtres et faites réduire presque jusqu'à sec. Déglacez ensuite avec le vin blanc. Faites réduire de moitié puis versez la crème. Poivrez généreusement. Laissez-la réduire de manière à ce qu'elle se concentre et épaississe un peu. Râpez le parmesan et ajoutez-le. Mélangez et retirez du feu dès qu'il est fondu.
4. Préchauffez le gril du four. Répartissez la compotée d'oignons dans 12 ramequins disposés sur une plaque à four. Déposez une huître par-dessus et nappez de sauce. Enfouissez pour 3 à 5 min jusqu'à ce que les huîtres soient bien chaudes et gratinées.
5. Servez immédiatement avec de petites fourchettes.

Velouté cocos et coco, langoustines au paprika fumé

Pour 6 personnes - Préparation < 20 min - Cuisson 50 min

30 langoustines crues	1 cuil. à café de paprika fumé
500 g de cocos de Paimpol (ou de haricots cocos)	50 cl de bouillon de volaille
1 petite brique de crème de coco	2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 échalote	3 cl de cognac
1 gousse d'ail	25 g de beurre
	sel, poivre blanc du moulin

1. Pelez et ciselez l'échalote, pelez et écrasez l'ail. Dans un faitout, faites revenir avec l'huile d'olive, l'échalote et l'ail pendant 1 min. Ajoutez les haricots puis le bouillon. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire à couvert pendant 45 min.
2. Pendant ce temps, ôtez les têtes et les pattes des langoustines. Conservez-les pour un autre usage (sauce américaine, bisque...). Réservez les queues langoustines.
3. Mixez les haricots avec le bouillon et la crème de coco, rectifiez l'assaisonnement. Versez le tout dans une grande casserole.
4. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu vif et faites colorer les queues de langoustines 2 à 3 min en les retournant régulièrement. Assaisonnez-les et déglacez avec le cognac. Flambez et terminez la cuisson à feu doux pendant 1 min. Réservez au chaud.
5. Réchauffez le velouté et servez-le dans des assiettes creuses, saupoudrez de paprika fumé et disposez 5 langoustines par personne.



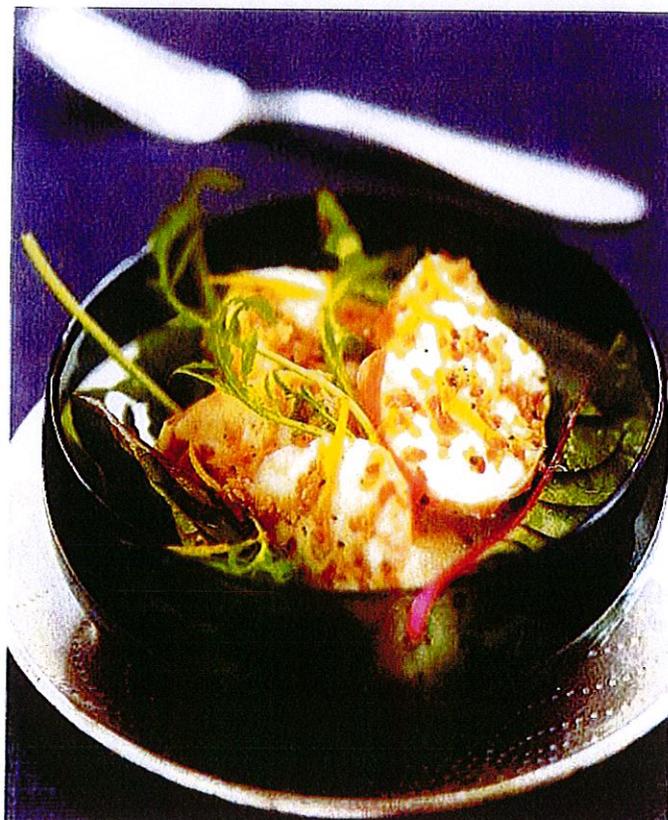
SI LE VELOUTÉ EST UN PEU TROP ÉPAIS, détendez-le avec davantage de crème de coco ou un peu de crème liquide.

Salade de langouste à l'orange

Pour 6 personnes - Préparation < 20 min - Cuisson 15 min

3 queues de langouste surgelées	2 cuil. à soupe de graines de sésame
60 g de pousses de betterave	3 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin
60 g de roquette	1 cuil. à soupe d'huile de sésame
1 orange non traitée	1 cuil. à soupe de jus de citron vert
2 litres de court-bouillon	sel, piment d'Espelette
2 cuil. à soupe de sirop de gingembre (rayon exotique ou boutique antillaise)	

1. La veille, faites décongeler les queues de langouste au réfrigérateur.
2. Le jour même, lavez et essorez les pousses de betterave et la roquette. Mettez-les dans un saladier. Portez à ébullition le court-bouillon. Plongez-y les queues de langouste et faites-les cuire 10 à 15 minutes à frémissements. Égouttez et laissez refroidir.
3. Lavez l'orange. Prélevez-en le zeste, pressez son jus. Mélangez les huiles, les jus d'orange, de citron et le sirop de gingembre. Assaisonnez.
4. Faites chauffer une poêle à feu doux. Faites-y dorer les graines de sésame sans cesser de remuer et retirez du feu. Décortiquez les queues de langouste et coupez-les en médaillons fins.
5. Versez la vinaigrette à l'orange dans le saladier avec les pousses et mélangez. Répartissez dans des assiettes creuses ou larges bols. Ajoutez les médaillons de langouste, parsemez d'écorces d'orange et de sésame. Servez immédiatement.





Tartinade saumonée

Pour 8 personnes

Préparation < 20 min - Sans cuisson

120 g de chiffonnade de saumon fumé	10 cl de crème liquide entière
100 g d'œufs de saumon	1 cuil. à café de raifort râpé
50 g d'œufs de lompe	1 botte de ciboulette
300 g de fromage frais	poivre blanc moulu

1. Ciselez les 2/3 de la ciboulette. Détaillez le saumon fumé en petits morceaux.
2. Écrasez le fromage frais à la fourchette avec le raifort et du poivre, puis détendez-le avec la crème. Une fois le mélange homogène, incorporez délicatement les œufs de lompe et la ciboulette ciselée à la spatule.
3. Dressez la préparation en tourbillon et présentez harmonieusement le saumon en corolle, au centre. Agrémentez d'œufs de saumon et décorez avec le reste de ciboulette.
4. Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Accompagnez de blinis tièdes ou de tranches de pain grillé et proposez de petits couteaux à beigne, des petites cuillères ou de vrais couverts pour se servir, afin que chacun puisse réaliser ses propres toasts, selon son goût.

Saumon mi-cuit, sauce whisky

Pour 6-8 personnes

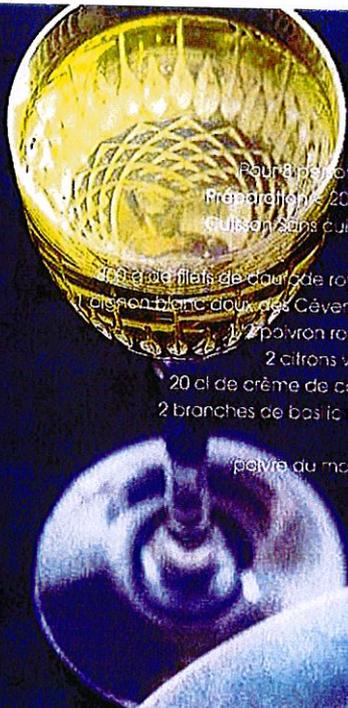
Préparation 20 min - Cuisson 5 min

800 g de pavé de dos de saumon sauvage	1 bouquet d'aneth
4 cuil. à soupe d'épices mélange du trappeur	1 cuil. à soupe de vinaigre doux
1 mangue bien mûre	sel, poivre du moulin
2 cuil. à soupe d'huile d'olive	Pour la sauce au whisky
Pour la salade d'herbes	2 cuil. à soupe de mayonnaise
1/2 bouquet de persil plat	1 cuil. à café de whisky
1 bouquet de ciboulette	6-8 gouttes de Tabasco

1. Demandez à votre poissonnier de retirer les arêtes et la peau du pavé de saumon.
2. Étalez les épices en une couche uniforme sur votre planche à découper et roulez le pavé de saumon de manière à l'enrober complètement.
3. Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive et saisissez le saumon 1 à 2 min de chaque côté, de manière à fanner une croûte et à toaster les épices. Le cœur du saumon doit rester complètement cru. Réservez-le sur une planche.
4. Elleuillez le persil et l'aneth puis taillez la ciboulette en bâtonnets. Mélangez-les ensemble dans un saladier, assaisonnez et vinaigrez. Découpez la mangue en fines tranches. Fouettez tous les ingrédients de la sauce ensemble.
5. À l'aide d'un bon couteau, découpez le saumon en tranches épaisses. Répartissez-les en rosace dans les assiettes. Agrémentez de salade d'herbes et de tranches de mangue. Nappez de sauce et servez à température ambiante.

LE MÉLANGE DU TRAPPEUR

est une spécialité québécoise qui se compose de plusieurs épices : principalement ail, oignon, sel, sucre d'érable, poivre et coriandre.



Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : sans cuisson
1 kg de filets de daurade royale
1 oignon blanc doux des Cèvennes
2 poivrons rouges
2 citrons verts
20 cl de crème de coco
2 branches de basilic thaï
sel
poivre du moulin

Carpaccio de daurade à la tahitienne

1. Demandez à votre poissonnier de préparer les filets de daurade sans les arêtes ni la peau.
2. À l'aide d'un bon couteau à grande lame flexible, si possible, taillez les filets en biais, en carpaccio, pour obtenir de grandes tranches très fines.
3. Répartissez-le dans 8 assiettes, filmez-les et entreposez au réfrigérateur.
4. Péléz et tranchez l'oignon en rondelles. Désolidarisez-les pour obtenir de beaux anneaux. Taillez le poivron en lanières, le plus finement possible. Pressez le jus de 1 citron et demi et taillez le reste en tranches fines.
5. Déposez l'oignon et le poivron sur les carpaccios. Mélangez le jus de citron vert avec la crème de coco et versez la sauce sur la daurade. Salez et poivrez généreusement. Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
6. Ciselez le basilic thaï et parsemez-en les carpaccios. Décorez de tranches de citron et dégustez bien frais.

SPÉCIAL
VAHINÉS



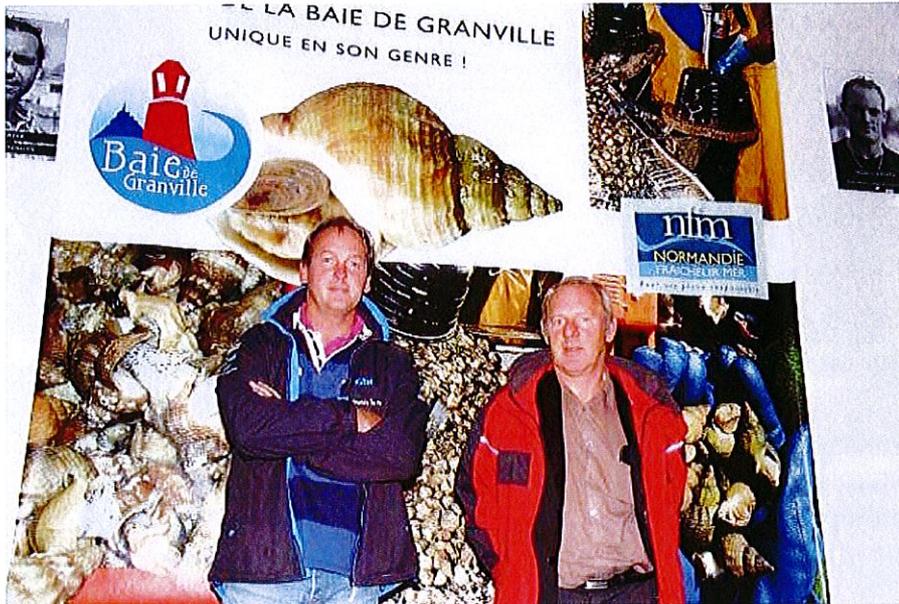
Économie de la mer - toute l'actualité (l'economie-de-la-mer)

Produit

Mercredi 08 octobre 2014

Granville. « La criée est bien placée »

Gilles Rostaing, directeur du port et Yann Gouhier, chef d'exploitation de la criée, défendent le positionnement national de la criée au niveau prix. L'occasion d'un tour d'hoizon.



Comparer ce qui est comparable

« Il y a un amalgame qui est fait autour du prix moyen à la criée, annonce Yann Gouhier, chef d'exploitation. Sur 10 000 tonnes de produits, il y a 7 000 tonnes de coquillages dont 5 à 6 000 sont payées en dessous de 0,50 € le kilo. Les coquillages étant vendus beaucoup moins chers que les poissons, le prix moyen de la criée n'est pas élevé. Par contre, sur l'ensemble des poissons, nous sommes plutôt réputés pour être une criée chère. Il faut comparer ce qui est comparable, par espèces. »

Cette réaction fait suite au récent commentaire d'un pêcheur sur les prix bas à la criée de Granville, paru dans nos colonnes fin septembre. « Les prix ce jour-là, pour les encornets cités en exemple, étaient en réalité de 2,70 € à Granville contre 2,50 à Saint-Malo, 2,35 à Cherbourg ou 2,24 à Port-en-Bessin. »

Maintient des prix

Gilles Rostaing, directeur du port de Granville, ajoute : « Dire que les prix sont plus bas à Granville est de l'intox. Au contraire, à Granville, nous sommes plutôt dans une phase de maintien des prix. Un même produit peut être vendu avec un rapport de 1 à 10. Cela dépend de la qualité, de la taille, de la fraîcheur et de la demande. Il faut aussi savoir que, pour un pêcheur, sa pêche est la plus belle et vaut cher. Ce n'est jamais le point de vue de l'acheteur qui ne veut pas payer trop cher. Nous, nous sommes un peu entre le marteau et l'enclume. Nous essayons d'évaluer objectivement le produit. »

Des coquilles différentes

Pour la coquille saint-jacques, le produit n'est pas le même en baie de Granville, et donc pas comparable avec Port-en-Bessin, notamment, où elle est plus grande et plus corallée. « Certains pêcheurs choisissent de ne faire que [de] la coquille et vont alors à Port-en-Bessin, d'autres de faire la coquille ici avec du poisson, des praires. C'est des choix de métiers liés à la zone de pêche, et pas à la criée. Cette année, certains partis en Manche-est, sont déjà revenus, il n'y a pas abondance. »

La labellisation

Granville a pris l'option de travailler sur la qualité des produits et les démarches de labellisation. « Il faut arriver à se démarquer et à mettre en valeur nos zones de pêche. Nous avons la chance d'avoir une pêche artisanale. Son avantage, c'est la fraîcheur des produits. La labellisation ne permet pas de vendre plus cher mais de mieux vendre, et donne une image positive des pêcheurs. » Pour preuve, Granville est le premier port français à détenir un label MSC (pêche durable) pour le homard. « La ressource augmente depuis ces dernières années. Les 45 tonnes de l'année 2013 sont déjà atteintes. » Ce label est aussi en cours également pour le bulot, tout comme la demande d'IGP Baie de Granville, ainsi que la démarche label rouge pour la noix blanche surgelée.

2014, une année compliquée

La température de l'eau n'a pas baissé entre novembre et mars dernier. Le cycle biologique des espèces a été bouleversé. « L'été chaud ne bénéficie pas non plus à la pêche au bulot. La seiche et l'olivette sont absentes. La coquille est petite, elle a environ 5 mois de retard. La praire, elle, se porte bien. »

LIRE AUSSI :

+ [À la criée de Lorient, l'ordinateur a remplacé la voix du crieur](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/criee-orient-lordinateur-remplace-voix-crieur-10-08-2014-155609) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/criee-orient-lordinateur-remplace-voix-crieur-10-08-2014-155609>)

+ [Les criées de Loire-Atlantique pêche et plaisance vont plutôt bien](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/criees-loire-atlantique-peche-plaisance-vont-plutot-bien-09-06-2014-148739) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/criees-loire-atlantique-peche-plaisance-vont-plutot-bien-09-06-2014-148739>)

Pêche et criée en quelques chiffres

38 criées en France.

6^e place au niveau national en tonnage pour la criée de Granville, 13^e en valeur.

1^{re} bas-normande en tonnage, 2^e en valeur.

1^{er} port coquillier de France.

58 bateaux et 220 pêcheurs et autant d'emplois à la criée, environ 500 personnes vivent de la pêche granvillaise, directement ou indirectement.

22 millions de chiffre d'affaire annuel dont 19 de la pêche, 2 de la plaisance et 1 du commerce.

Jean-René RIVOAL.

Réagissez ou posez votre question

Nom : * Anonyme

Email : *

Question : *

Date : 25/09/2014

Pêche. Granville, premier port européen pour le bulot

Par : Fabien Jouate

A l'occasion de la fête Toute la mer sur un plateau ce week-end, entretien avec Loïc Houssard, président de la Chambre de commerce et d'industrie du centre et Sud Manche.



Granville est-il toujours le premier port coquillier de France ?

Toujours ! C'est aussi le premier port bas-normand, la sixième criée sur les 37 qui existent en France, avec 8 500 tonnes de coquillages et 2 500 tonnes de poissons. 54 navires où travaillent 175 personnes. Sans oublier le reste de la filière : les mareyeurs, le transport... Et le bassin conchylicole qui regroupe 450 entreprises sur toute la côte, avec 16 200 tonnes d'huîtres et 12 000 tonnes de moules de bouchot.

À propos de qualité, à quoi correspond la marque Baie de **Granville** ?

Mise en avant depuis 2009 avec le groupement **Normandie fraîcheur mer**, cette marque commerciale « Baie de Granville » concerne le **bulot**, le bar, la daurade grise, le lieu jaune, le saint pierre, la sole et le turbot. Quand je fais mon marché, j'aime bien savoir d'où vient le produit qu'on me présente. Et sur les écriteaux, on lit souvent : « pêché en Atlantique Nord », c'est un peu vague. Cette marque a le mérite d'être plus précis et définit plusieurs critères de qualité : lieu de pêche, fraîcheur, marée courte et respect des tailles.

Vous souhaitez encore aller plus loin dans ce domaine ?

Évaluation du site

Ce site émane du quotidien régional Ouest-France. Il diffuse des articles concernant l'actualité des affaires en Bretagne, Pays de Loire et Normandie.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 76

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Une démarche a été entreprise, concernant le bulot, pour avoir le label d'Indication géographique protégée (IGP). Granville reste le premier producteur européen de bulot. Une reconnaissance au niveau européen, spécifiante et de qualité, qui devrait être délivrée en 2015. En 2011, nous avons déjà obtenu la labellisation Pêche durable pour le homard. Une autre démarche de certification est également engagée au niveau de la saint-jacques surgelée blanche, avec une grande responsabilité de nos pêcheurs, qui gèrent, chaque année depuis 2009, un ensemencement.



Toute la mer sur un plateau : les recettes du succès

Chaque année, le public répond toujours plus nombreux au festival des coquillages et crustacés. Granville, le premier port coquillier de France, s'apprête à accueillir plus de 50 000 visiteurs pour la 12^e édition.

Bulot

C'est le produit phare de la criée granvillaise. Les coquillages représentent 79 % du tonnage annuel. L'obtention du label européen IGP (Identification géographique protégée) pourrait intervenir en 2015, et renforcerait l'image de Granville comme le 1^{er} producteur européen de bulots.

Sa labellisation « pêche durable » est également en cours.

Coquille saint-jacques

Sa pêche sera ouverte le 1^{er} octobre, mais par dérogation spéciale des Affaires maritimes, les pêcheurs pourront la pêcher dès le vendredi 26 septembre. L'association du festival cotise auprès du comité régional des pêches pour réensemencer l'équivalent de la partie prélevée avant la date officielle d'ouverture.

Cette année, le tonnage proposé

devrait atteindre les 7 tonnes contre 5 l'an passé, soit une augmentation de 40 %.

Depuis 2009, le comité régional des pêches est dans une démarche d'ensemencement de coquilles afin de gérer la ressource. Là aussi, une démarche est en cours de certification pour obtenir le Label rouge pour la noix de saint-jacques blanche surgelée.

Homards

400 kg ont été vendus la première heure l'an dernier. Au total sur les deux jours, trois tonnes ont été écoulées. En 2013, treize bateaux avaient participé à l'approvisionnement du festival en homard dont certains de Barneville-Carteret, de Diélette et de Jersey.

Fraîcheur

Pour assurer un maximum de frai-



CCI Centre et sud Manche

De nombreux espaces à thèmes seront dédiés à la dégustation de produits ou la découverte des métiers de la pêche

cheur aux produits de la mer proposés, 90 % des bateaux de pêches de Granville participeront à approvisionner le festival. Pour les coquillards et les bateaux qui pêchent la praire, normalement au repos le vendredi, ce sera une sortie de pêche en plus, exceptionnellement.

Espaces thématiques

Plusieurs espaces vont permettre au public de s'informer, de découvrir ou de déguster.

Le village des coquillages et des crustacés permettra de découvrir les métiers et les produits de la pêche et de la conchyliculture.

L'allée gourmande marine rassemblera les entreprises de transformation des produits de la mer.

Cuisinez la mer accueillera 10 chefs

normands dont deux chefs étoilés, qui se relayeront pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages, crustacés et poissons.

Le bar de l'Écaille, le lieu incontournable du festival sous la halle à marée, pour déguster les produits de la mer.

Démonstration d'appareils, un pêcheur à la retraite présentera les méthodes de pêche pour les bulots et crustacés, avec ces casiers et ces chaluts, à l'extérieur du festival.

Le ciné marin offrira une projection thématique, en continu, dédiée aux métiers et produits de la mer.

Fabien JOUATEL
et Jean-René RIVOAL.

Samedi 27 et dimanche 28 septembre, de 10 h à 19 h, festival Toute la mer sur un plateau, rue du Port, place Guéprat et halle à marée. Entrée gratuite.

12 € C'est le prix de l'assiette granvillaise, vendue lors du festival. Elle comprend un demi-homard bleu, des bulots et des praires. Également en vente, l'assiette de bulots ou de praires à 5 €. L'année dernière, 2 800 assiettes granvillaises ont été vendues.

Bénévoles : la convivialité avant tout



Guy Montreuil, Ghislaine Hervieux, Franck Yonnet et Guillaume Lenoir, quatre bénévoles de longue date.

Ce qui caractérise la réussite d'un événement comme le festival des coquillages et crustacés réside notamment dans son organisation. Qui dit organisation, dit bénévoles.

Ils seront, cette année encore, près de 70 à s'activer durant deux jours.

« Un peu l'ambiance de carnaval »

« Il y a beaucoup de travail, de 10 à 12 heures par jour, c'est intensif de 10 h jusqu'à 17 h, souligne Guy Montreuil, patron pêcheur retraité et président de l'Association du festival des coquillages et crustacés. Les bénévoles sont pêcheurs, femmes de pêcheurs, ou pas forcément du milieu de la pêche, sont âgés de 18 à 70 ans. Pas forcément Granvillais non plus, il y a aura même un ou deux pêcheurs de Jersey. »

Guy Montreuil se félicite également de l'esprit familial qui règne dans l'équipe de bénévoles. « **Tout le monde est à la même enseigne. L'ambiance côté bénévoles ressemble un peu à celle du carnaval.** »

Leur travail ? Les tâches sont multiples. Le vendredi, à partir de 16 h, sous la halle à marée, l'activité professionnelle quotidienne laisse place aux bénévoles pour les différentes installations. La cuisson du homard démarre le samedi et le dimanche, vers 6 h 30, et se poursuit jusqu'à 14 h-15 h.

Des bénévoles sont à la vente des produits de la mer, d'autres des différentes assiettes. Certains ont en charge l'ouverture des praires, d'autres la préparation des assiettes ou encore la logistique d'approvisionnement.

La Citadelle : une recette spéciale festival

Cyrille Doraphé, 35 ans, patron du restaurant la Citadelle à Granville a concocté une recette spéciale festival. Il sera l'un des 10 intervenants de l'atelier Cuisinez la mer.

Saint-Jacques rôties et gratinées au chorizo pour 4 personnes

Ingrédients. 16 noix de Saint-Jacques, 16 fines tranches de chorizo doux, 100 g de quinoa rouge, 100 g de quinoa blanc, 1 carotte jaune, 1 courgette, 1 carotte orange, huile d'olive, sauce soja, jus de citron, sel, poivre, 250 g d'emmental, 100 g de beurre, 175 g de chapelure, 100 g de chorizo en dés.

Préparation des saint-jacques. Les nettoyer, inciser les noix par la moitié et mettre une fine tranche de chorizo ; les dorer sur une seule face ; les disposer sur une plaque avec papier cuisson ; déposer le médaillon de croûte de chorizo sur la saint-jacques ; gratiner au four pendant 1 minute.

Préparation de la croûte de chorizo. Mixer le fromage au robot coupe ; ajouter la chapelure ; ajouter le beurre à température et les dés de chorizo ; mélanger le tout au batteur afin d'obtenir une texture homo-



Cyrille Doraphé.

gène ; déposer sur un papier cuisson et former une ballottine ; mettre trois heures au frais.

Préparation du quinoa. Cuire les deux quinoas 14 minutes ; bien égoutter avec une passoire fine ; cuire les légumes à l'anglaise ; mixer les légumes au robot ; les incorporer au quinoa avec des dés de chorizo ; assaisonner de sel, poivre, jus de citron, huile d'olive et sauce soja.

Les P'tits chefs sont attendus en cuisine



Verthéès

Durant les deux journées du festival, 18 ateliers P'tits chefs sont mis en place et accueillent les enfants par groupe de quatre (de 4 à 12 ans). Les p'tits chefs apprennent comment travailler bulot, praire, coquille Saint-Jacques, olivette, moule, homard, tourteau, seiche et dorade ainsi que les gestes simples comme l'épluchage, le décorticage et le montage d'un plat. Place ensuite à la dégustation avec les parents, moment de partage et de fierté. Les inscriptions se font sur place.

Programme des ateliers. 10 h 30 : étagée de tourteau au guacamole ; 11 h 15 : minis rouleaux de printemps aux praires ; 12 h : feuilletage gauffré de homard ; 14 h : tournedos de saint-jacques au chorizo, fondue de poivrons ; 14 h 45 : bouchée croustillante de dorade à l'ananas ; 15 h 30 : verrines de moules au curry ; 16 h 30 : conchiglioni d'olivette à la moutarde ; 17 h 15 : crumble de bulots aux épices cajun ; 18 h : samoussas de seiche au chorizo.

Granville, premier port européen pour le bulot

Trois questions à...



Loïc Houssard,
président
de la Chambre
de commerce
et d'industrie
du Centre et
Sud Manche.

Granville est-il toujours le premier port coquillier de France ?

Toujours ! C'est aussi le premier port bas-normand, la sixième créée sur les 37 qui existent en France, avec 8 500 tonnes de coquillages et 2 500 tonnes de poissons. 54 navires où travaillent 175 personnes. Sans oublier le reste de la filière : les mareyeurs, le transport... Et le bassin conchylicole qui regroupe 450 entreprises sur toute la côte, avec 16 200 tonnes d'huîtres et 12 000 tonnes de moules de bouchot.

À propos de qualité, à quoi correspond la marque Baie de Granville ?

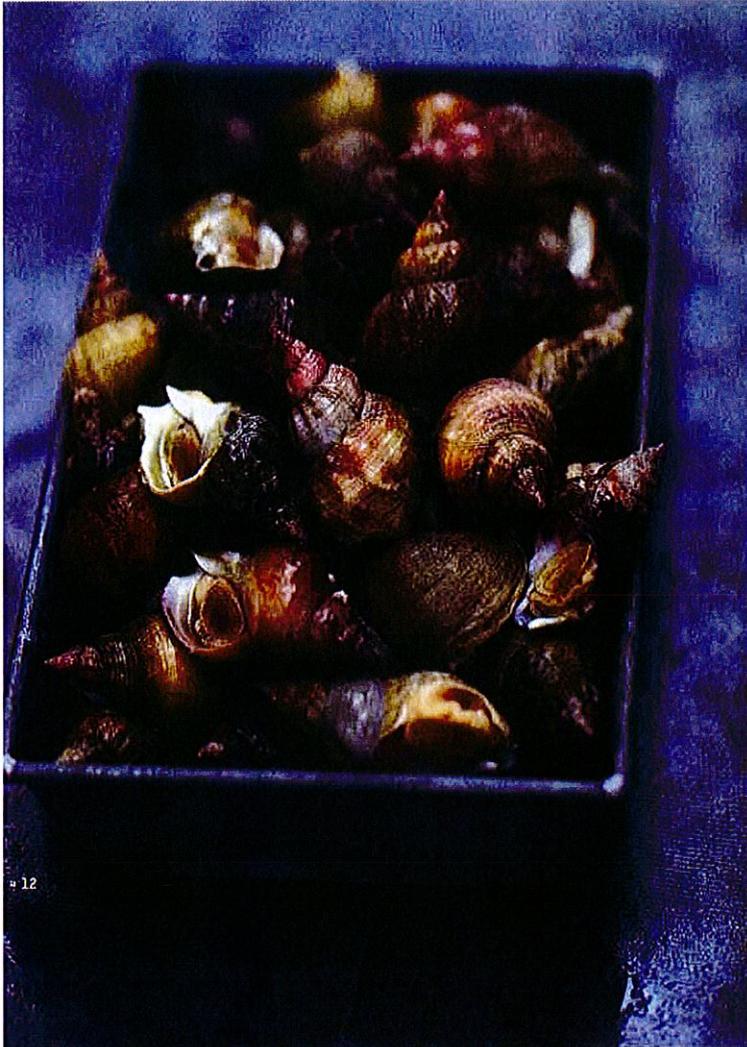
Mise en avant depuis 2009 avec le groupement Normandie fraîcheur mer, cette marque commerciale

« Baie de Granville » concerne le bulot, le bar, la daurade grise, le lieu jaune, le saint pierre, la sole et le turbot. Quand je fais mon marché, j'aime bien savoir d'où vient le produit qu'on me présente. Et sur les écriteaux, on lit souvent : « pêché en Atlantique Nord », c'est un peu vague. Cette marque a le mérite d'être plus précis et définit plusieurs critères de qualité : lieu de pêche, fraîcheur, marea courte et respect des tailles.

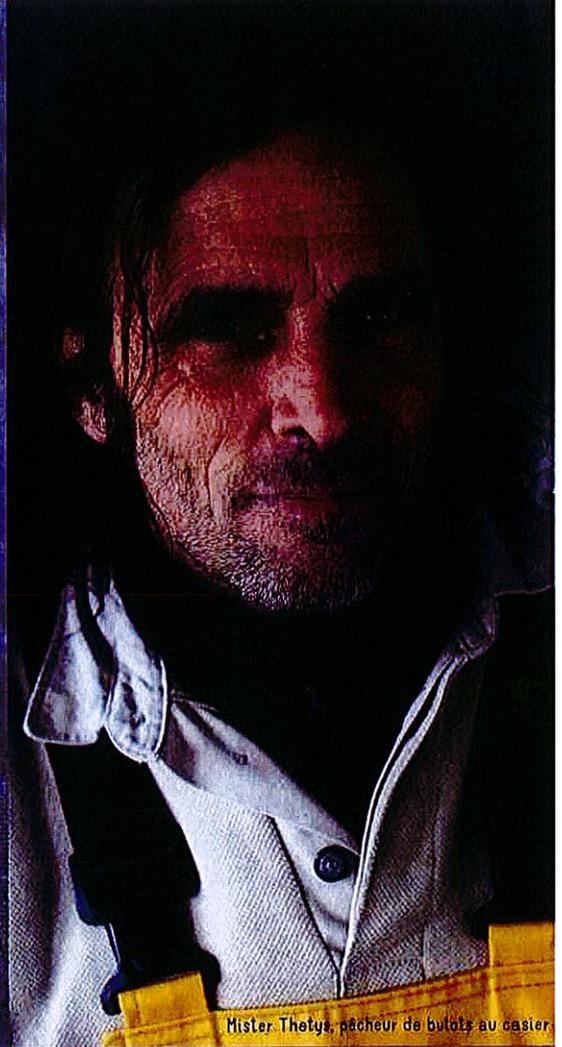
Vous souhaitez encore aller plus loin dans ce domaine ?

Une démarche a été entreprise, concernant le bulot, pour avoir le label d'Indication géographique protégée (IGP). Granville reste le premier producteur européen de bulot. Une reconnaissance au niveau européen, spécifiant et de qualité, qui devrait être délivrée en 2015. En 2011, nous avons déjà obtenu la labellisation Pêche durable pour le homard. Une autre démarche de certification est également engagée au niveau de la saint-jacques surgelée blanche, avec une grande responsabilité de nos pêcheurs, qui gèrent, chaque année depuis 2009, un ensemencement.

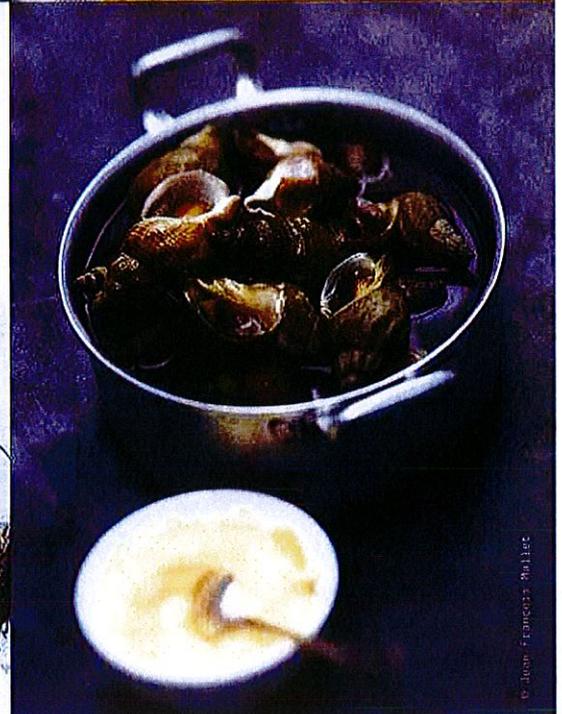
Propos recueillis
par F.J.



+ 12



Mister Thetys, pêcheur de butots au castor



© Jean-François Baillet

C'est beau

UN BULOT la nuit

dans la baie de Grandville

Ca ne vous parle pas le bulot mais c'est un animal vachement sympa, et normand avec ça, ce qui, vous en conviendrez, ne gâche rien. Effectivement, plus de 75 % de la production nationale (6 000 tonnes par an) de *Buccinum undatum* est originaire de la baie de Granville, dans une zone qui va du port de Granville à la pointe du Cotentin, et s'étend vers l'île anglo-normande de Jersey. Cette écrasante domination met du baume au cœur de nos pêcheurs normands qui ne manquent pas de mettre en avant "son haut niveau de qualité, résultat d'un savoir-faire reconnu". Cela n'a l'air de rien comme ça, la pêche au bulot, mais ça implique une zone de pêche spécifique et le respect du produit et des marées courtes. Si bien qu'aujourd'hui, le bulot de Granville postule à la certification de "pêche durable", décernée par le standard international du Marine Stewardship Council (MSC). Ce lieu pourrait ainsi devenir la première pêcherie de bulots certifiée MSC au monde ! Et figurerait aussi comme la seconde pêcherie normande certifiée, après celle du "homard du Cotentin" en 2011. Je vous raconte pas la bringue que les Normands feraient. Mieux que la Coupe du monde (d'ailleurs ils s'en foutent un peu du mondial, y'a pas de Normands dans la sélection tricolore).

Bref, revenons à nos bulots... Dans les années 1970-1980, le stock naturel de bulots granvillais était menacé, en raison d'une consommation en forte croissance. Dès 1985, les pêcheurs traditionnels "au casier" réagissent et s'engagent "dans une politique très volontariste de restauration de la ressource, en s'appuyant sur des données scientifiques fournies notamment par l'Ifremer". Ces efforts ont payé : mieux connue, la ressource est aujourd'hui mieux protégée.

Pour aller encore plus loin, nos 72 "bulotiers" ont donc décidé d'aller vers la labellisation "pêche durable". Concrètement, cela implique de moins bosser : plus de pêche le samedi et les jours fériés, fermeture radicale en janvier - période importante dans la reproduction du bulot -, limitation du nombre de licences de pêche, instauration de quotas, limitation de la taille des bateaux (12 mètres maxi)... Parallèlement à cette démarche, une demande est en cours pour une reconnaissance européenne du bulot de la baie de Granville comme Indication géographique protégée (IGP). Si on osait, on dirait "bon bulot les gars !", mais franchement, c'est tout pourri, alors on se retient...

Tout, tout, tout, vous saurez tout..
SUR LE BULOT

Appelé aussi "ran", "buccin", ou même "calicoco", le bulot adore butiner dans les eaux fraîches de l'Atlantique Nord. Il a donc élu domicile dans les zones côtières peu profondes de la baie de Granville. Pour les amateurs de documentaires animaliers, nous pouvons ajouter que ce mollusque carnivore, de la classe des gastéropodes, peut atteindre plus de 10 cm. Sa coquille, du blanc crayeux au brun verdâtre, est spiralée et formée de six à huit tours. La partie comestible est le muscle, c'est-à-dire le pied dont il se sert pour ses quelques déplacements. Appartenant à la famille des buccinidés, le bulot reste en effet le plus souvent immobile et enfoui. Ce fainéant n'est ni herbivore - il se nourrit de poissons, de coquillages et de crustacés morts - ni hermaphrodite (il existe donc des bulots mâles et des bulots femelles). Sympa comme info, non ?

+ sur www.normandiefraicheurmer.fr

Le geste technique

Le bulot doit être cuit dans les 24 heures (cru, c'est vraiment dégueu), dans un bouillon aromatisé. Pour qu'il soit bien tendre, les spécialistes conseillent de les faire démarrer à l'eau froide, de porter à ébullition 10 à 20 minutes et de les y laisser jusqu'à refroidissement de l'eau.

Le point de vue nutritif

Peu calorique, le bulot contient d'excellentes protéines, très peu de lipides et de glucides. Il est source de nombreux nutriments nécessaires à une bonne santé : dedans, il y a de la vitamine B12, de l'acide gras Oméga 3, de l'iode évidemment, du magnésium aussi et du sélénium, un antioxydant.

Bulot de la baie de Granville : vers un label “pêche durable”

Début juin, la pêcherie de bulots de la baie de Granville est entrée officiellement dans la démarche “pêche durable”, conforme à la norme internationale définie par l’organisation “*Marine Stewardship Council*” (MSC). En fonction des critères de MSC, une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant. En cas de succès, cette pêcherie serait la deuxième en Normandie certifiée “MSC”, après celle du “homard du Cotentin” en 2011, et la septième à l’échelon national.



Bulot : la pêcherie demande aussi l'Indication protégée

En marge de sa demande de label « pêche durable » (lire *Ouest-France* du mercredi 4 juin), la filière bulot s'est organisée dans le but de formaliser sa demande de label qualité « label bulot de la baie de Granville ».

Cette autre demande a été portée par **Normandie** fraîcheur mer, en association avec la pêcherie. « L'objectif était de définir un cahier des charges sur le bulot de la baie de Granville, à la fois sur la méthode de pêche, la quantité de pêche, la maîtrise de la ressource, l'identification des zones de captures (hauteurs et natures des fonds), le type d'appât mis dans le casier... » précise Gilles Rostaing, directeur des

ports.

Une commission d'experts, déjà détenteurs de l'IGP, est d'ailleurs venue, courant 2013, mener un audit sur toute la filière bulot. « **La demande d'indication géographique protégée (IGP) est déposée depuis plus d'un an et demi auprès de l'INAO, l'institut national de l'origine et de la qualité. Une commission d'enquête de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité, NDLR) doit évaluer cette demande. Cette démarche, assez lourde, prendra nécessairement plusieurs années** », précise Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer.



La Manche en bref

Bulot : vers une « pêche durable »

Les bulotiers, regroupés au sein du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Basse-Normandie (CRPM-BN), viennent d'entreprendre une démarche de labellisation « Pêche durable », auprès de l'organisme international indépendant Marine stewardship council (MSC).

Une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant sur la base du référen-

tiel MSC. La pêcherie de bulot de la baie de Granville pourrait, si cette démarche aboutit, devenir la 2^e pêcherie normande certifiée, après celle du Homard du Cotentin, en 2011.

De quoi récompenser la prise de conscience des pêcheurs, depuis 1985, alors que dans les années 1970-1980, la hausse de consommation avait menacé le stock naturel de bulots granvillais.

Bulot : vers une certification « pêche durable » ?

Les bulotiers du Comité régional des pêches viennent d'entreprendre une démarche de labellisation « Pêche durable », auprès d'un organisme international indépendant.

« La pêcherie du bulot de la baie de Granville est entrée officiellement dans la démarche Pêche durable », a annoncé, lundi, le comité régional de pêche maritime et marin pêcheurs de Basse Normandie (CRPM-BN).

Une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant sur la base du référentiel de l'organisme international indépendant Marine stewardship council (MSC). La pêcherie de bulot de la baie de Granville pourrait, si cette démarche aboutit, devenir la 2^e pêcherie normande certifiée, après celle du homard du Cotentin, en 2011.

En 2013, les 72 bateaux titulaires d'une licence sur l'Ouest Cotentin, de Granville à Carteret, ont débarqué 6000 tonnes dont la moitié à la criée de Granville. Depuis plusieurs années, la profession s'est organisée pour préserver la ressource.

Réunion à Granville, les 8 et 9 juillet

En janvier, pour la 7^e année, les bulotiers de l'Ouest Cotentin ont décidé de fermer la pêche en période de ponte. « Qui mieux qu'un pêcheur sait que la surpêche met en danger la ressource biologique et donc, à terme, l'activité même de la pêche », confie Didier Leguelinel, patron du *Thétys*, par ailleurs responsable de la commission bulot au comité régional des pêches. Il souligne que « ces dernières années, les pratiques avaient évolué, lentement au début ».

Normandie **fraicheur** mer (NFM) a



Le bulot est le premier coquillage en tonnage sous la criée granvillaise.

piloté en 2008 une préévaluation de la pêche du bulot de la baie de Granville auprès de l'organisme international MSC. Et cela pour le compte du comité régional des pêches.

« Cette étape a permis de faire un état de l'accessibilité à l'entrée en certificat MSC et de mettre en place des mesures complémentaires », indique Arnaud Manner, directeur de Normandie fraîcheur mer.

Pour préserver la ressource, les professionnels ont ainsi pris des mesures comme l'élargissement des barrettes d'écartement pour le tri

à bord des bateaux. Cela a permis d'augmenter la taille minimale des bulots pêchés.

Dans sa démarche d'obtention de certification « pêche durable », Normandie fraîcheur mer a mis en relation les parties prenantes : professionnels, mareyeurs, transformateurs, etc.

« Dans le cadre du lancement officiel de la démarche, une période de concertation va suivre pour toutes les personnes impactées par la pêcherie : elles participeront au processus d'évaluation. »

Les 8 et 9 juillet, les professionnels, l'association de pêcheurs plaisanciers, les OGN, les scientifiques, etc. seront réunis à Granville pour recueillir toutes leurs observations.

« Tous ces travaux seront ensuite évalués avec les données scientifiques transmises par le Smel, Ifremer et le comité régional des pêches. L'évaluation de la pêcherie s'appuiera sur le référent MSC, c'est-à-dire sur une liste de critères qui seront notés en fonction des performances constatées. »

Date : 04/06/2014

Bulot de la baie de Granville. Vers une pêche labellisée "durable"

Par : -

Granville



La pêcherie de bulot de la baie de Granville vient d'entrer officiellement dans la démarche « pêche durable ». | Ouest-France

La pêcherie de bulot de la baie de Granville vient d'entrer officiellement dans la démarche « pêche durable », afin de préserver la ressource.

Les bulotiers, regroupés au sein du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Basse-Normandie (CRPM-BN), viennent d'entreprendre une démarche de labellisation "Pêche durable", auprès de l'organisme international indépendant Marine stewardship council (MSC).

Une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant sur la base du référentiel MSC. La pêcherie de bulot de la baie de Granville pourrait, si cette démarche aboutit, devenir la 2e pêcherie normande certifiée, après celle du **Homard du Cotentin**, en 2011.

Les réactions sont à lire ce mercredi 4 juin dans l'édition granvillaise.

Évaluation du site

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

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1907

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Bulot : Granville défend sa marque



La pêche du bulot au casier remonte à la fin du XIX^e siècle

La baie de Granville a beau être la première région européenne de production de bulots, et Granville être logiquement le premier port bulotier de France, cette pêche ne doit pas compter sur sa seule notoriété pour défendre ses atouts commercialement. Même si le bulot est la deuxième espèce en valeur en Basse-Normandie, il n'en subit pas moins la concurrence des bulots britanniques vendus, explique le groupement qualité Normandie fraîcheur mer, sous l'appellation ANE (Atlantique Nord Est).

Une garantie d'origine

C'est pourquoi, dans un premier temps, il lui a été attribué un pin's "Baie de Granville".

Beaucoup plus ambitieux, il y a presque trois ans, a été déposée une demande d'Indication géographique protégée (IGP). L'intérêt de briguer ce label officiel de l'Union

européenne ? C'est une garantie non seulement d'origine mais aussi de qualité. Ce qui permet aux consommateurs, grâce au logo qui le signale, de le différencier de ses concurrents britanniques. Toujours en cours d'instruction, la demande d'IGP est soutenue par Normandie fraîcheur mer.

Au passage, celui-ci a retrouvé la trace historique du bulot granvillais. A l'origine, la pêche à pied du bulot se pratiquait sur toutes les côtes de la Manche. Mais il faut attendre la fin du XIX^e siècle pour que la pêche du bulot au casier commence à apparaître dans la baie de Granville. Dans cette zone, cette pêche ne prend un tour professionnel que dans la seconde moitié du XX^e siècle, grâce à des techniques qui permettent des captures en grande quantité, donc rentables. Cette pêche se développe alors, avec la création d'un groupement de producteurs en 1980, puis la création d'une licence "bulot" en 1985, destinée à protéger la ressource.

Granville Le bulot vise le label MSC

Un nouveau programme de labellisation de pêche durable MSC débute pour le bulot de la baie de Granville. Le dossier est porté par le comité régional des pêches de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) et le Marine Stewardship Council (MSC). L'évaluation se déroulera pendant environ deux ans. Il s'agira de la première pêcherie de bulot au monde à être labellisée MSC.

A l'instar de ce qui s'est passé pour le homard normanno-jersiais, labellisé MSC en 2011, de nombreuses études vont être menées autour de l'activité, du nombre de licences, des pratiques de pêche et des mesures de ges-

tion pour sauvegarder la ressource.

Le but est de valoriser le bulot granvillais par rapport au bulot anglais et irlandais. « Il faudra prouver que le stock est en bonne santé et que l'impact de cette pêche sur l'écosystème est réduit, avec un système de gestion efficace », explique le comité régional. C'est une suite logique, après l'obtention du label pour la pêche du homard. Le CRPM s'est fixé pour objectif de certifier les principales pêcheries régionales, afin de démontrer l'engagement de notre profession pour le respect de la ressource. »

Ingrid GODARD



Soixante-douze licenciés de Carteret à Granville sont concernés par cette certification.

BFM TV
Le 04 mai 2014

Cuisinez-moi : le bulot

BFM TV
NEWS 24/7

POLITIQUE EUROPÉENNES SOCIÉTÉ INTERNATIONAL SPORT CULTURE PLANÈTE TÉMOIN

CUISINEZ-MOI: LE BULOT – 04/05

BFM TV NEWS 24/7 **DIRECT 07:51**



CUISINEZ MOI

WEEKEND PREMIERE **PRODUIT DU TERROIR NORMAND, LE BULOT EST PÊCHÉ DANS LA BAIE DE GRANVILLE**

FOOTBALL Ligue 1 : Sochaux reçoit Nice, Toulouse reçoit Nantes, Valenciennes reçoit Bordeaux (17h) et l'OM reçoit l'OL (21h).

CUISINEZ-MOI le 04 mai 2014

Philippe Toinard, spécialiste cuisine de BFM TV, revient ce dimanche sur le bulot. Ce produit du terroir normand est pêché dans la baie de Granville et coûte 12 euros le kilo à Paris.

Faites un don maintenant



La pêcherie de bulot de la baie de Granville entre dans le programme MSC

29/04/2014

Le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse Normandie (CRPM BN) [1], l'association Normandie Fraîcheur Mer (NFM) [2] et le Marine Stewardship Council (MSC) annoncent l'entrée en évaluation MSC de la pêcherie de bulot de la Baie de Granville. Il s'agit de la première pêcherie de bulot au monde à entrer dans le programme MSC.

Le bulot, le plus normand des coquillages français

Très sollicité par les amateurs de fruits-de-mer, le bulot (*Buccinum undatum*) est un gastéropode carnivore que l'on trouve dans les zones côtières peu profondes (<30m). Il reste le plus souvent immobile et enfoui, et se sert de son pied, la partie comestible, lorsqu'il se déplace pour se nourrir.

Des côtes canadiennes aux mers sibériennes, la répartition géographique du bulot est extrêmement large. En France, plus de 75 % de la production française de bulot est originaire de la Baie de Granville. Cette pêcherie est localisée en Normandie, plus précisément sur la côte ouest du département de la Manche, entre Granville et le Cap de la Hague, et s'étend dans la Baie de Granville, autour de Jersey.

La pêcherie de bulot de la Baie de Granville, gérée par le CRPM BN, regroupe 72 bulotiers qui pratiquent une pêche traditionnelle au casier et débarquent entre 6000 et 9000 tonnes de bulots par an, vendus en criée à des poissonniers, mareyeurs et transformateurs.

Un engagement de longue date pour la durabilité

Dans les années 1970-1980, la consommation et la production du bulot ont connu une forte croissance, mettant en danger la ressource. Dès 1985, la profession s'est engagée dans une politique très volontariste de restauration du stock de bulot.

Daniel Lefèvre, Président du CRPM BN témoigne: « Grâce à une forte coopération entre le Comité Régional des Pêches, le Centre Expérimental Synergie Mer et Littoral (SMEL), l'IFREMER, l'Université de Caen et Normandie Fraîcheur Mer (NFM), nous avons pu améliorer l'acquisition des données biologiques et définir les mesures techniques susceptibles de participer à la restauration de la pêcherie. »

Arnaud Manner, Directeur de NFM, le groupement des professionnels de la pêche bas-normande,

a piloté en 2008 une pré-évaluation MSC de la pêcherie de bulots de la baie de Granville : « Cette étape a permis de mieux préparer le dossier et d'avoir un premier aperçu de l'impact des nouvelles mesures, comme la longueur maximum de 12 mètres des bateaux, un maximum autorisé de 720 casiers par bateau, des dispositifs de gestion de la taille de capture des bulots, une période de pêche limitée ou encore une diminution du nombre de licences attribuées. »

Laurence Mace du SMEL, chargée du suivi scientifique de la pêcherie de Bulot, aux côtés du CRPM BN, confirme que les mesures prises montrent des évolutions positives : « Le nombre de kilogramme de bulots débarqués par casier est passé en moyenne d'un peu moins de 1kg en 2009, à près de 1,5kg en 2013 ; alors que, dans le même temps, la taille marchande des bulots commercialisés augmentait ! »

Le label MSC pour valoriser des pratiques de pêche durable

Dans la logique de promouvoir et de garantir le respect de l'environnement et des ressources halieutiques, les pêcheurs normands se sont logiquement tournés vers le MSC. Edouard Le Bart, Responsable du MSC France, témoigne : « Nous espérons que les mesures prises permettront à la pêcherie de bulot de la baie de Granville de suivre l'exemple de la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey, certifiée en juin 2011. Il faudra pour cela prouver que le stock de bulots est en bonne santé, que l'impact de cette pêcherie sur l'écosystème est réduit et que le système de gestion est efficace. »

Daniel Lefèvre, en charge de la gestion des ressources régionales, se satisfait de l'engagement de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville dans le processus de certification MSC : « C'est une suite logique, après l'obtention du certificat pour la pêcherie du Homard du Cotentin et de Jersey. Le CRPM s'est fixé pour objectif de certifier les principales pêcheries régionales, afin de démontrer l'engagement de notre profession sur ce sujet devenu très médiatique et souvent polémique. »

Au sujet de l'organisme de certification

L'organisme de certification indépendant MacAlister Elliott and Partners Ltd va conduire une évaluation indépendante et tierce-partie selon le référentiel MSC. Quiconque souhaite apporter une information sur cette pêcherie à l'organisme de certification peut participer au processus d'évaluation en contactant Jo Gascoigne (j.gascoigne@orange.fr).

Pour plus d'informations

- Pour plus d'informations sur les pêcheries françaises engagées dans le programme MSC, veuillez consulter notre site internet.
- Consultez la liste des produits labellisés MSC en vente en France.

[1] Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse Normandie (CRPM BN) est une organisation professionnelle des pêches maritimes à laquelle adhère l'ensemble des pêcheurs professionnels de la région Basse Normandie. Sur cette région maritime de 450 km de côtes, le CRPM compte environ 580 navires, 2 200 marins et 400 pêcheurs à pied. Son rôle principal est d'organiser la pêche dans les 12 milles marins et de représenter les intérêts des pêcheurs. Sur les 60 000 tonnes pêchées en Basse-Normandie, 85 % des espèces sont inféodées à la bande côtière et gérées par le CRPM, principalement par la délivrance de licences de pêche et par la mise en place de règlements qui fixent les conditions d'exploitation (taille des navires, caractéristiques des engins de pêche, périodes et horaires de pêche, quotas, tailles minimales de captures...) des différentes pêcheries régionales. Le CRPM BN s'est engagé en 2007 dans une démarche de certification Pêche Durable des principales pêcheries dont il a la charge. Une première pêcherie a été certifiée « Pêche Durable MSC » en 2011, celle du Homard du Cotentin et de Jersey.

[2] Normandie Fraîcheur Mer « des professionnels qui s'engagent pour préserver les richesses de la mer et les faire découvrir ! » est un groupement de marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie qui a pour objectif de valoriser la des produits de la pêche de Normandie. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle de chartes qualité et l'obtention de signe officiels de qualité et d'origine (Label Rouge et Indication Géographique Protégée). NFM est à l'origine des élastiques « MSC – Cotentin Jersey » qui permettent depuis 2013 d'identifier les homards de la pêcherie anglo-normande certifiée Pêche Durable MSC. Par ailleurs, NFM apporte une assistance technique au CRPM de Basse-Normandie, pour son programme de labellisation MSC des principales pêcheries régionales, convaincu que qualité et durabilité sont indissociables d'une bonne préservation des ressources naturelles marines.

Le week-end de bulot ce week-end

du samedi 26 et dimanche 27 avril.

Les questionnaires sur les souhaits du public. L'ampleur prise par les bénévoles, la volonté de faire appel à un professionnel. de la société pour la troisième de la foire.

les questionnaires sur les souhaits du public.

Les cours de cuisine

Dix rendez-vous sont prévus pour les adultes pendant le week-end. Les cours sont donnés par des chefs cuisiniers à une cinquantaine de personnes à chaque séance. Les enfants ne sont pas oubliés. Eux aussi peuvent cuisiner avec un chef. Sept ateliers de six places sont prévus samedi et autant dimanche.

Parking

L'entrée de la foire est gratuite. Seuls les parkings sont payants. 2 € par véhicule.



Le film sur la pêche aux bulots a été tourné sur le caseyeur « Au Gré des Vents » par François Delauney.

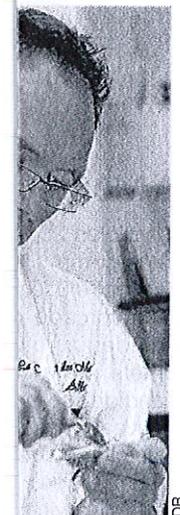
ère, l'association de la foire aux bulots à l'organisation « le travail », le, la secrétaire sur place, de mer ». sept membres et le président distribuer les de cuisine ou

Le programme des deux jours de la foire

Pendant tout le week-end, sous le chapiteau chauffé, une trentaine d'exposants proposent leurs produits de la mer ou du terroir. Bulots, araignées, homards, soupe de poisson, plats cuisinés de la mer. Mais aussi, jambon fumé, andouille de Vire, vins des terroirs français...

Devant le succès des ateliers gratuits de cuisine, cinq séances sont proposées par jour pour les adultes et sept pour les enfants. La Société nationale de sauvetage en mer (SNSM) va procéder à des démonstrations de secourisme et de sauvetage, samedi et dimanche, à 14 h 30.

Samedi, à 17 h, apéro bulot avec le groupe de jazz Sous la criée. Dîner dans le chapiteau chauffé, à 20 h, animé par le groupe de chants marins, Strand Hugg. Dimanche matin, vide-greniers dans les rues Huguette-de-Semonville et des Bergeronnettes.



recettes à base de huîtres sur

ne couche de sablé. Ajouter le tartare, puis les eaux frites.

26 > 27 avril 2014
à partir de 9 h **PIROU**

plus de 100 exposants,
10 démonstrations de cuisine,
expositions sur la pêche aux bulots,
la fête foraine, le vide grenier
et des bulots...

Foire 19^{ème} édition
aux bulots

entrée gratuite
parking voiture 2 €



Créez et imprimez votre timbre : simple comme bonjour avec La Poste.

timbres.laposte.fr



Découvrez Outiror : Aménagement de jardin et de terrasse pas cher !

outiror.com



Uaredesign spécialiste du design sur Internet. Meuble design, objets déco les plus grandes

uaredesign.com

Emission du samedi 19 Avril 2014

Les coquillages normands

Située sur la côte ouest du Cotentin, entre le mont St Michel et Cherbourg, Granville est connue pour sa grande diversité marine. Ici, poissons et crustacés ne manquent pas.



Un problème de lecture vidéo ? Cliquez-ici.

Recommander Partager 74 personnes le recommandent. Inscription pour voir ce que vos amis recommandent.

Située sur la côte ouest du Cotentin, entre le mont St Michel et Cherbourg, Granville est connue pour sa grande diversité marine. Ici, poissons et crustacés ne manquent pas.

Sur la côte normande, Granville est aujourd'hui connu pour être le premier port coquillier de France. Mais avant de faire dans la coquille, cette cité avait déjà une grande histoire avec la mer. Pendant 400 ans, son destin est intimement lié à la pêche à la Morue. Dès le 16ème siècle, la cité envoie ses marins et bateaux aux antipodes, à Terre-Neuve, l'épicentre des bancs de morue dans l'Atlantique.

La morue reste l'activité essentielle du port, jusque dans les années 1930. Aujourd'hui, une soixantaine de bateaux polyvalents pratique la pêche aux coquillages. Les fonds sableux sont généreux en praires et en bulots ... ils font même la renommée de Granville. À 26 ans, Baptiste Guenon est le plus jeune patron-pêcheur du port. Enfant, il accompagnait son père à la pêche aux bulots, mais lui se passionne pour un coquillage plus fin, la praire. Le bulot, c'est Didier Leguelinel qui le pêche, à bord de son catamaran, le Thélys.

Contacts

- Normandie Fraicheur Mer
10 Avenue du Général de Gaulle
14520 Port-en-Bessin-Huppain
02 31 51 21 53



Retour vers la page d'accueil

Archives



Le rocamadour
10.05.2014



Les crabes de Bretagne
03.05.2014



La betterave
26.01.2014

Toutes les émissions

Horaires de diffusion

TV5MONDE FRANCE-BELGIQUE-SUISSE
le samedi à 20h heure de Paris

TV5MONDE AFRIQUE
le samedi à 11h55 heure de Dakar

TV5MONDE EUROPE
le samedi à 12h heure de Berlin

TV5MONDE MAGHREB-ORIENT
le samedi à 12h30 heure de Beyrouth

TV5MONDE ETATS-UNIS
le mardi à 11h30 heure de New York

TV5MONDE AMERIQUE LATINE
le mardi à 11h heure de Buenos Aires

La recette du jour



Praires, bulots, amandes au jus de châtaigne

Pour 4 personnes

12 praires
12 bulots
12 amandes
1 échalote
500 g de marrons cuits sous vide de préférence
¼ l de bouillon de blanc de volaille
4 gousses d'ail
1 c. à soupe d'huile d'olive

sel et poivre du moulin

Éplucher l'échalote et l'émincer.

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive, faire suer l'échalote sans coloration, ajouter les marrons. Donner une légère coloration.

Mouiller avec le bouillon et cuire à feu doux 20 minutes.

Éplucher l'ail, le couper en quatre et ôter le germe si nécessaire. Blanchir 7 fois dans 7 eaux différentes.

Mixer les marrons avec leur cuisson, passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Ouvrir les praires, les éponger sur du papier absorbant.

Placer les praires ainsi que l'ail dans le fond d'assiettes creuses très chaudes.

Verser dessus le jus de châtaigne bouillant.

Quelques photos du tournage



Enseignez le français avec **Épicerie fine !**



Les exercices d'Apprendre.tv

Accompagnez le chef Guy Martin à la découverte du meilleur de la gastronomie française.

Exercices niveau A2
Exercices niveau B1

Les blogs cuisine



Epicuriens.be

Au minimum 1 recette par jour pour tout les gourmands, gourmets et gastronomes. Des recettes made...

Les quiz Cuisine



À table ! Les légumes

Lequel de ces légumes est réputé délicat à marier à un vin ?

TV5MONDE+ DOCUMENTAIRE



Les Dieux du Vin - Roussillon

Avec

miss
luna
films

injam
P R O D U C T I O N

Voir la page FB
Voir la page youtube

Partenaire



Une émission en partenariat avec la chaîne Voyage.

ROYAUME DU COQUILLAGE

La baie de Granville et l'ouest Cotentin en général sont des gisements à coquillages. La cuisson du bulot est une activité de transformation à part entière.

À la sortie de Blainville-sur-mer, dans la Manche, la zone conchylicole se repère facilement. À quelques encablures de la plage, Kermarée preaffine la sortie d'un nouveau produit : un kit « plateau pour deux » original qui sera présenté au Seafood de Bruxelles.

Née au début des années quatre-vingt-dix, la société est issue de l'association de deux producteurs de moules, d'huîtres et de bulots qui souhaitent une structure pour commercialiser leur production. Il s'agissait alors de conditionner en vrac et d'expédier. Au fil du temps, Kermarée a développé son activité en achetant en criée afin de constituer des compléments de gammes. Puis elle a investi dans des process pour élaborer des produits transformés. « Nous avons commencé à cuire du bulot, explique Pascal Lecardonnel, le directeur. Un coquillage incontournable ici puisque la baie de Granville est la principale zone de production dans l'Hexagone. Nous avons poursuivi avec celle de bigorneau, de langoustine, de pince de tourteau... tout ce qui peut constituer des pla-



Le bulot se valorise cuit, décortiqué et conditionné en barquette.

teaux de fruits de mer. Soit 5 000 à 6 000 t de produits finis à l'année. Nous travaillons surtout les apports d'une vingtaine de producteurs locaux, mais importons aussi du Royaume-Uni ».

Passé en criée, le bulot est apprécié par les Espagnols ou les Belges. Les Asiatiques apprécient les plus gros, en version décortiquée. « Il y a 10 ans, on vendait 80 % en vivant. Aujourd'hui, il est valorisé : cuit décortiqué, en barquette... »

La moule normande, c'est d'abord la bouchot. Sur des dizaines de kilomètres le long de la côte ouest s'élève une multitude de pieux. La bouchot est commercialisée entre juin et février. Les producteurs en gardent désormais un peu en hivernage pour commencer la saison avec des moules en chair, d'un an et demi. « On a trop tiré sur le fil et la bouchot était vraiment devenue trop petite en début de saison. Aujourd'hui, on est revenu à moins d'ensemencement, mais plus de volume. Les trop grandes concentrations avaient fini par poser des problèmes ».

Le potentiel normand en matière de coquillage passe aussi par la palourde

Le saviez-vous ?

En 2012, les Français ont dépensé 35 millions d'euros pour acheter 5 000 tonnes de bulots au prix moyen de 7 €/kg. La part de marché des GMS est de 75 %.

et la coque fournies par des pêcheurs à pied, ou encore des amandes ou des praires. Le littoral offre des conditions propices : fonds sableux, estran étendu, fortes amplitudes de marée.

À l'image de Kermarée, d'autres sociétés ont investi dans des outils de cuisson, de décortiquage, de conditionnement en barquette. À quelques dizaines de kilomètres, à Carentan, sur la côte est, Mer et terroirs en a fait son métier. « La cuisson représente 70 % de notre activité, indique Yvan Wilbal, le directeur. On propose tous types de contenants, de 300 g à 25 kg, grâce à un outil industriel très souple. Nous sommes surtout très fortement positionnés sur les plateaux de fruits de mer, avec 50 000 à 60 000 pièces chaque année au moment des fêtes ! » Pour répondre à la demande, Mer et terroirs s'est ouvert à l'importation... D'autant que son offre s'enrichit, l'entreprise décongèle maintenant du poisson et propose des recettes à réchauffer sous l'appellation Le poisson toqués, signé par le cuisinier Jean-Pierre Péralta. Avec l'objectif de se positionner de plus en plus en MDD. ■



Toujours des nouveautés pour la foire aux bulots

A Pirou, l'événement accueille déjà plus de 15 000 visiteurs. Et pourtant, il continue de s'étoffer à l'approche de ses 20 ans pour conquérir toujours plus de monde. Rendez-vous ce week-end.

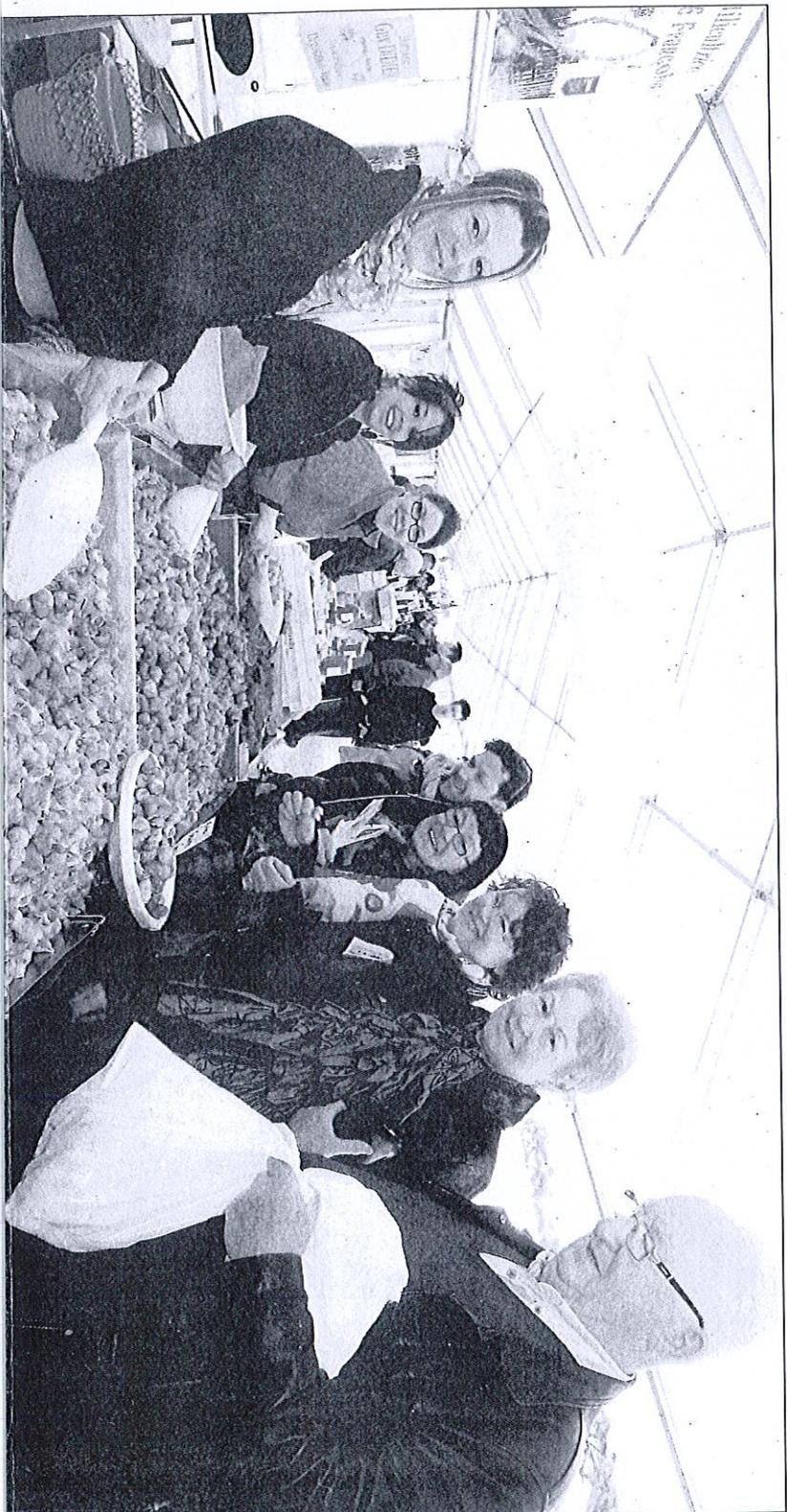
Les organisateurs de la foire aux bulots ont réfléchi à trois nouvelles propositions pour la 19^e édition, répondant ainsi à la curiosité du public sur le métier de la pêche aux bulots. Deux créations qui aborderont l'histoire de la pêche au bulot depuis 1945 en exposition et témoignages, la pêche à bord d'un bulotier en reportage.

Et comme cerise sur le gâteau, l'exposition d'un bulotier, bateau toujours en activité qui sera exceptionnellement accessible et visitable.

Lily Villardieu, déléguée au sein de l'association coordinatrice « Les Amis de la foire aux bulots » : « C'est important de célébrer le travail des bulotiers de Pirou, où est née la consommation du bulot. Car ici, le bulot est un produit magnifique, blond, il a une belle allure et non pas cette grisaille connue ailleurs et qui ne donne pas envie. »

■ Toutes sortes de recettes

Ici à Pirou, on convertit de plus en plus de monde au



»»» Vite

■ **Conseil arci**
Le Caue (Conseil de la Manœuvre rural gratuit et gratuit de construction, etc.)

Les permanents 9 heures à 12 heures (de Gaulle) 14 heures à 17 heures du Château de la 9 heures à 12 heures du marché) ; le vendredi de ville de Che à la maison des (Louis-Delaporte) l'hôtel de ville c à 17 heures, au crédit 14 mai de 1 de Granville (face 17 heures à la se Monts-Havards) ; tel de ville de C 26 mai de 14 heures des services publics Le Caue apporte et technique la réglementation. Pour tous renseignements, consultez un arc de-vous au 023

■ **Fermeture des finances**
La Direction c Marche informe publiques du défactoral du 9 jan

■ **Amicale de de chasse**
L'amicale des