



Moules

Mytilus edulis

DE BARFLEUR

BELLES, BLONDES ET SAUVAGES !



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 53 - Fax. 02 31 51 31 52

www.nfm.fr

REVUE DE PRESSE 2012

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
MOULE DE BARFLEUR**

www.voyager-magazine.com	28 décembre 2012
Vie pratique gourmand	15 / 28 novembre 2012
Géo	novembre 2012
La Presse de la Manche	28 octobre 2012
Produits de la Mer	octobre / novembre 12
Automobiles Classiques	novembre 2012
Le Parisien	14 octobre 2012
Aujourd'hui en France	14 octobre 2012
La Voix – Le Bocage	11 octobre 2012
Le Marin	28 septembre 2012
La Presse de la Manche	27 septembre 2012
La Presse de la Manche	26 septembre 2012
Normandie Magazine	octobre 2012
Normandie Magazine	18 septembre 2012
La Manche Libre	17 septembre 2012
La Presse de la Manche Dimanche	16 septembre 2012
Au fil de la Normandie	sept. / nov. 2012
Le courrier cauchois	31 août 2012
Chef Simon	30 août 2012
La Semaine dans le Boulonnais	29 août 2012
TFI	29 août 2012
Le Havre Dimanche	26 août 2012

La Presse de la Manche	19 août 2012
La Manche Libre	18 août 2012
La Presse de la Manche	13 août 2012
Ouest France	11 août 2012
Rustica	08/14 août 2012
Produits de la Mer	août / sept. 2012
Paris Normandie	31 juillet 2012
Côté Loisirs	31 juillet 2012
La Manche Libre	28 juillet 2012
France 3	25 juillet 2012
La Presse de la Manche	20 juillet 2012
www.socopag.fr	08 juillet 2012
Le Figaro	juillet 2012
Cultures Marines	juil. / août 2012
La Presse de la Manche	23 juin 2012
La Manche Libre	23 juin 2012
La Manche Libre	23 juin 2012
France 3 Normandie	22 juin 2012
France Bleu Cotentin	22 juin 2012
Publi 7	19 juin 2012
France Bleu Basse Normandie	14 juin 2012
La Presse de la Manche	12 juin 2012
Normandie TV	11 juin 2012
Ouest France	25 mai 2012
Le Marin	25 mai 2012
France 3	25 mai 2012
La Presse de la Manche	24 mai 2012

Aujourd'hui en France

24 mai 2012

Ouest France

17 mai 2012

La Presse de la Manche

15 mai 2012

France 3

18 avril 2012

Date : 28/12/12

Barfleur, "le petit conservatoire du bonheur" de Jean-Luc Petitrenaud

Ancré à l'extrémité nord-est du Cotentin, Barfleur charmant port de pêche est l'un des plus pittoresques et authentique de la région. Découverte...



Doté d'un port d'échouage, Barfleur fait partie de la collection des Plus beaux villages de France. Ici les maisons soigneusement alignées sont construites en granit ou en schiste bleu, elles sont solides, sobres et homogènes. Elles ont été édifiées entre le 17e et le 19eme siècle. Il n'y a rien de plus moderne que la tradition...

Parmi les fidèles du village, on compte Jean-Luc Petitrenaud, le célèbre journaliste et critique gastronomique. Il a découvert par hasard en 1992 lors d'un week-end avec des amis le village. Il déclare : "j'ai immédiatement été touché par le charme du ciel, de la terre et de la mer... En 48h, j'ai eu l'idée de choisir une maison près de l'église, la main de Dieu s'est posée sur mon épaule" et ajoute : "ma maison à un côté magique, je peux admirer de douces lumières et puis dans ce village, je suis loin de tout... je peux écrire, concevoir des émissions...".

Jean-Luc Petitrenaud, en homme passionné lance : "Barfleur c'est un peu mon petit conservatoire de bonheur, on cultive en même temps la terre et la mer... on trouve encore du pain cuit au feu de bois, de vrais maraîchers... ". Il n'oublie pas de saluer ses amis comme les potiers, Patrick Lefebvre et Ingrid Gilbert qui perpétuent les faïtières de toit et poursuit : "à Barfleur, le vent n'est pas impersonnel, il souffle dans les faïtières et il siffle... ". Il admire

a Évaluation du site

Voyager Magazine diffuse des articles commentant des voyages, croisières, destinations, etc. Ils sont destinés aux vacanciers qui préparent leur voyage ou qui cherchent encore une destination.

Grand Public

7

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

les réalisations de ses amis potiers "ils personnalisent des plaques de rue émaillées, qui contribuent à l'harmonie du village... ils travaillent d'une façon contemporaine... et puis dans ce village il n'y a rien de plus moderne que la tradition" conclut-il.

Et puis, si vous passez par ce village, n'oubliez pas de savourer la Blonde de Barfleur, une moule recherchée et d'un goût incomparable.

Informations : Office de tourisme de Barfleur, 2 Rond Point Guillaume le Conquérant, tél. 02 33 54 02 48.

Site web : www.ville-barfleur.fr/office.html

(Photo : Europe 1).

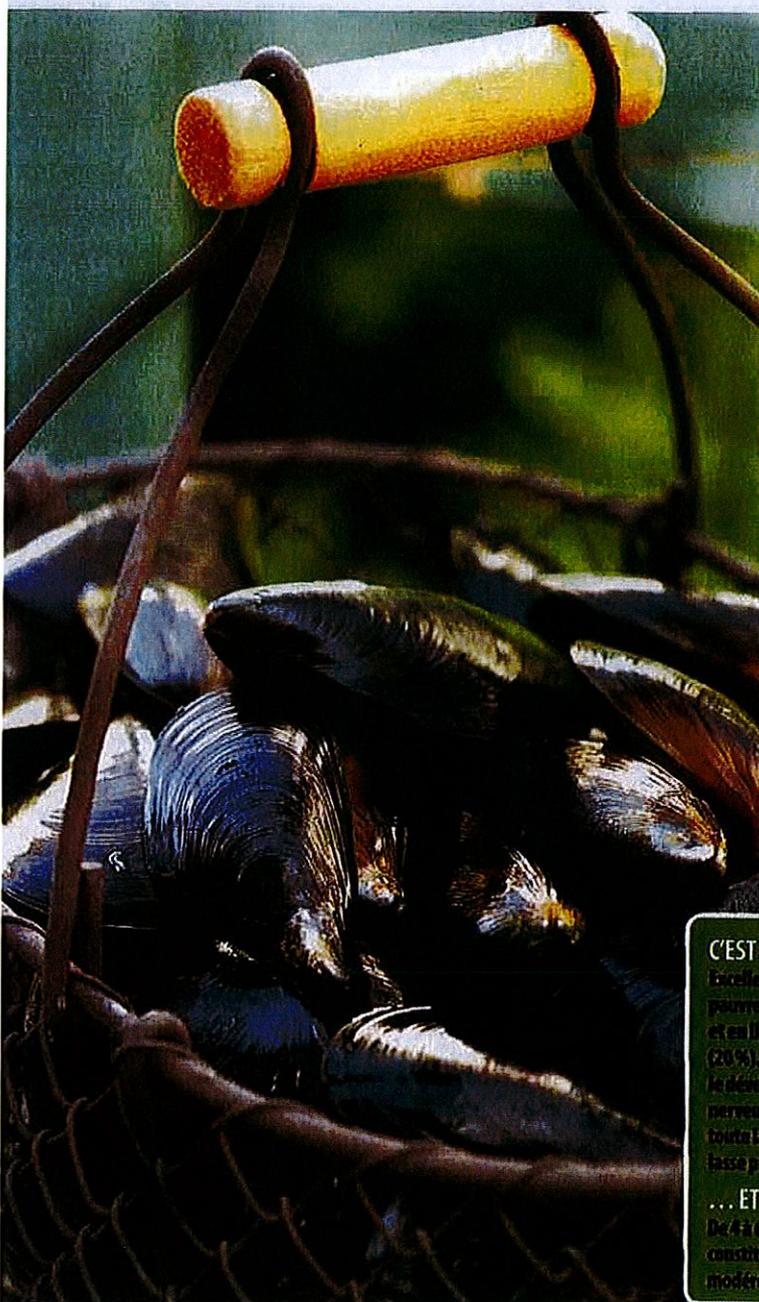
Publié par Dominique Krauskopf



CONSO MALIN

(TOUR DE MAIN)

Les moules, on en fait tout un plat!



Rapides et faciles à préparer, elles plaisent aux petits comme aux grands. Est-ce parce qu'on les mange avec les doigts ou parce qu'il existe mille et une façons de les accommoder? Toujours est-il qu'avec elles la convivialité est au rendez-vous.

Par Magali Kunstmann-Pelchat

Que ce soit au marché ou sur la carte des restaurants, les variétés de moules sont nombreuses. L'espèce diffère selon la provenance, mais aussi le type d'élevage, l'aspect et le goût. Mieux vaut le savoir avant d'acheter. Des 70 espèces de moules dénombrées dans le monde, vous n'en trouverez pas plus de 4 commercialisées dans l'Hexagone : la moule commune ou européenne, qui se concentre sur le littoral atlantique jusqu'à la mer du Nord ; celle du bassin méditerranéen élevée dans le sud de la France, ainsi qu'en Espagne, en Italie ou en Grèce ; la moule verte de Nouvelle-Zélande ;

C'EST BON POUR LA SANTÉ...

Excellente source de calcium et de fer, la moule est pauvre en calories (56 kcal pour 100 g), en glucides et en lipides (3 %), mais bien pourvue en protéines (20 %). Sa richesse en iode favorise la croissance, le développement du métabolisme et du système nerveux, ce qui en fait un aliment naturel idéal pour toute la famille, dès 18 mois. D'autant qu'on ne s'en lasse pas !

... ET POUR LE PORTE-MONNAIE!

De 4 à 6 € le kilo sur les étals, les moules de bouillot constituent un repas convivial pour un budget très modéré.



**SIGNE DE QUALITÉ
MADE IN NORMANDIE**
Seul produit de la mer à prétendre dès 2006 à l'AOC puis au début de l'année, à l'AOP, la moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel se reconnaît à sa coquille foncée et lisse, de forme régulière, et à sa chair jaune à orangé vif, à la saveur légèrement sucrée. Un produit de terroir disponible de la mi-juillet à la fin février.



enfin la moule du Pacifique, plus précisément du Chili.

De l'étal à la casserole

Les moules s'achètent vivantes. Pour le vérifier, inspectez la coquille : elle doit être humide et brillante. Tapotez-la, elle doit se refermer. En repas principal, comptez 1 litre de moule par personne, soit 750g lorsqu'elles sont vendues en vrac ou 500g quand elles sont sous vide déjà triées, lavées et prêtes à cuire.

Fraîches, les moules se conservent 48 heures au maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur. Si elles ne sont pas emballées sous vide, retirez-les du sac plastique et enveloppez-les dans un torchon humide.

Une fois cuites et décoquillées, elles peuvent se garder un jour ou deux, dans un récipient au réfrigérateur et supportent même très bien la congélation pendant trois mois. Bien pratique pour un dîner improvisé.

Cuisinez-les à toutes les sauces !

Les moules se cuisinent de multiples façons en France, mais aussi dans bien des pays d'Europe : à la marinière partout, au vin blanc et servies avec des frites en Belgique, dans la paëlla en Espagne, en éclade charentaise (cuites au feu de bois sous une couche d'aiguilles ou de sarments de pin enflammés), gratinées avec du

parmesan, en friture et, quand elles sont plus grosses, grillées au barbecue (2 minutes par face) ou farcies au beurre persillé.

Pour les préparer à la marinière, optez pour un grand faitout que vous emplirez à moitié, de façon à pouvoir mélanger les moules et obtenir une cuisson homogène. Pour changer, remplacez le vin blanc par du cidre, un pineau-des-charentes, de la bière (Guinness irlandaise conseillée !). Ajoutez aussi dans la crème, persil, coriandre, ciboulette, cerfeuil, estragon ou oseille, voire un peu de curry ou de safran, ou encore des morceaux de roquefort, des rondelles de chorizo, des quartiers de tomate... Récupérez le jus de cuisson et transformez-le en un délicieux velouté : pour un demi-litre récupéré, prévoyez 80g de beurre et autant de farine et 2 blancs de poireau en julienne. Faites cuire le tout en remuant, jusqu'à ce que la préparation se lie, puis recommencez l'opération en ajoutant 1 litre de fumet de poisson. Ensuite, incorporez 20 cl de crème, filtrez et servez bien chaud. S'il vous en reste, sachez que des moules garnissent volontiers omelette, quiche, risotto, salade de pâtes... Bref, des centaines de combinaisons ! Mais quand elles sont fraîches, elles donnent le meilleur de leur saveur et de leur texture, dégustées en toute simplicité. Cuites à la vapeur, par exemple, un must !

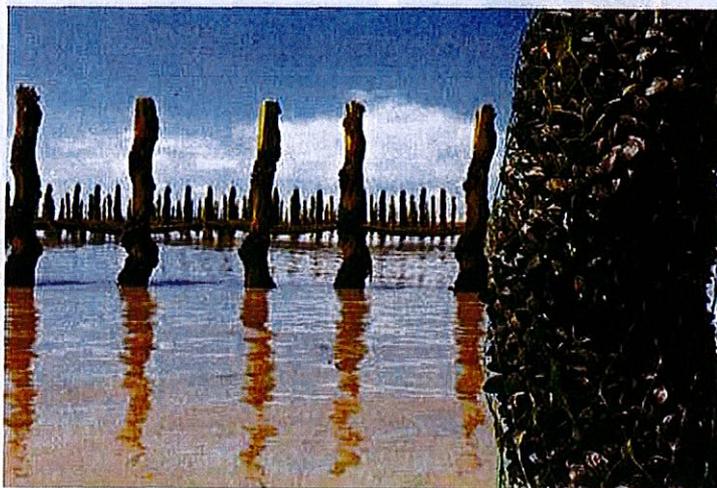
Ma recette facile

Moules à la normande

> POUR 4 PERSONNES
> PRÉPARATION 45 MINUTES
> CUISSON 20 MINUTES

- 1 Lavez 3 kg de moules de bouchot.
- 2 Déposez-les dans une cocotte avec un bouquet de persil. Arrosez de 25 cl de cidre fermier et cuisez 5 minutes à couvert sur feu vif. Remuez bien et arrêtez la cuisson quand elle sont ouvertes. Égouttez-les. Recueillez le jus dans un bol et conservez les moules au chaud.
- 3 Épluchez et ciselez 1 oignon. Dans une casserole, faites fondre 25 g de beurre et revenir l'oignon sans coloration. Ajoutez 25 g de farine et poursuivez la cuisson quelques minutes. Mouillez avec le jus de cuisson, mélangez bien et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.
- 4 Hors du feu, liez la sauce avec 1 jaune d'œuf. Incorporez 25 g de beurre en parcelles et le jus d'un demi-citron, puis montez au fouet. Salez et poivrez. Nappez les moules de sauce et parsemez de ciboulette ou de persil haché.

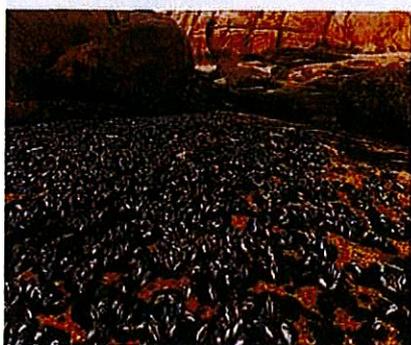
À chacune son type d'élevage



Elle s'agrippe, la moule de bouchot

Cette technique d'élevage, dite de bouchot, est la plus utilisée en France, notamment sur les côtes bretonnes et normandes, et plus particulièrement encore dans les baies du Mont-Saint-Michel, de l'Aiguillon et de Somme, ainsi que sur les îles de Ré et d'Oléron. Jusqu'à leur récolte, de la mi-juillet à février, les moules s'agrippent sur des pieux de 2 à 6 mètres de haut, en châtaignier ou en bois exotique, plantés en lignes sur 100 mètres et

sur lesquels elles sont ceinturées par de cordes de coco. Profitant du phénomène des marées, elles sont, deux fois par jour, soit immergées, soit à l'air libre, se nourrissant ainsi d'un cocktail de micro-algues qui leur permet d'atteindre en un an leur taille adulte de 4 cm en moyenne. Charnues, ces moules de bouchot se reconnaissent par leur chair très orangée et savoureusement iodée.

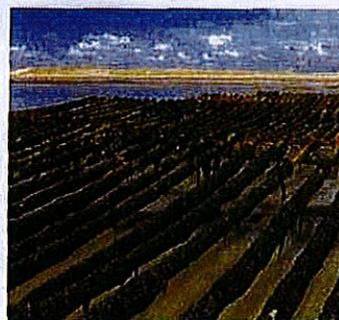


Elle flotte, la moule d'Espagne

Elle doit son nom à une technique spécifique à l'Espagne, qui consiste à maintenir les moules en suspension dans l'eau sur des radeaux (ou « bateas »). Très charnue, elle est deux fois plus grosse que ses congénères.

Elle se balance, la moule de corde

L'élevage en filières est courant en Méditerranée, en Irlande, au Danemark, en Nouvelle-Zélande et au Chili. Les moules sont placées en pleine mer, dans des filets allongés suspendus à des câbles, immergés ou flottants, maintenus par des bouées. Dans l'étang de Thau, c'est à des tables que les moules sont accrochées, comme les huîtres. Récoltées d'avril à la mi-août, les moules de corde ne subissent pas les marées et grossissent



beaucoup plus vite. Leur coquille, particulièrement esthétique et rigide, favorise leur attractivité et leur durée de vie sur les étals. Leur chair très abondante, de couleur jaune pâle, révèle un goût légèrement iodé.

MA PETITE ASTUCE ANTI-SABLE

Si les moules de bouchot ne contiennent quasiment pas de sable, celles de fond, en revanche, nécessitent quelques précautions. La première consiste à les laver à l'eau fraîche. Au premier bain, grattez chaque moule avec un couteau solide (celui à huîtres est parfait), pour ôter le limon et les petits coquillages collés aux parois. Jetez les coquilles. Changez d'eau et frottez entre vos mains les coquilles les unes contre les autres, dans deux bains de rinçage différents de mains. Ainsi, vous éviterez toute trace de sable.



On les choisit... sauvages ou d'élevage ?

Représentant plus de 90 % de la consommation, les moules d'élevage évoluent néanmoins dans des milieux naturels, sur les côtes ou en pleine mer, comme les espèces sauvages. Limitée par des réglementations et des quotas, afin de préserver les ressources naturelles, la pêche de bancs sauvages se pratique encore, à la drague, dans l'est du Cotentin, au large de Barfleur (le plus important gisement de pêche français de moules sauvages). Vendues de juin à octobre, elles se distinguent par leur coquille aux reflets dorés et leur chair ivoire au goût incomparable.

GEO

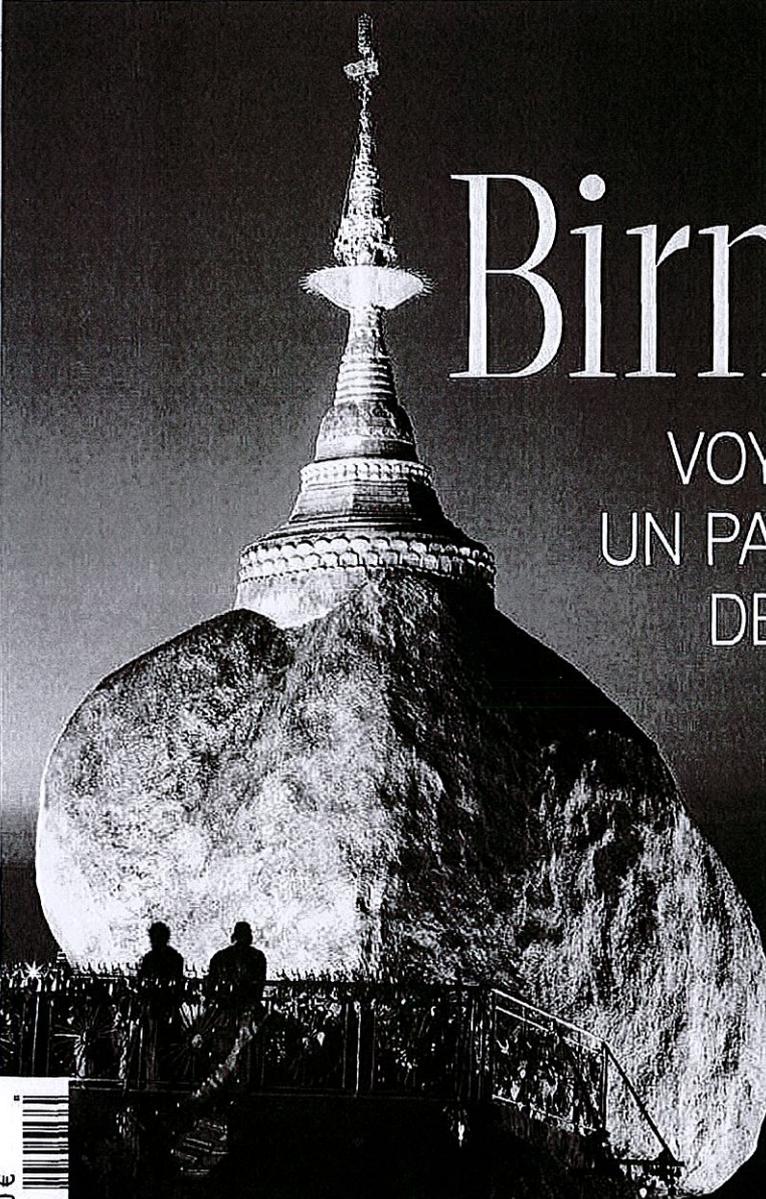
VOIR LE MONDE AUTREMENT

GRANDE SÉRIE 2012
LA FRANCE DES VILLAGES
LA NORMANDIE

N°405 NOVEMBRE 2012

Birmanie

VOYAGE DANS
UN PAYS QUI SORT
DE LA NUIT



www.geo.fr
Surface: 5,90 € - MAY - 13 € - Maroc: 66 Dh - Tunisie: 9 TND - Zone CFA Avion: 6.300 XAF - Bateau: 3.000 XAF - Zone CFP Avion: 2.000 XPF - Bateau: 1.000 XPF

M 01588 - 405 - F. 5,50 €

Allemagne
LES USINES,
NOUVEAUX CENTRES
DE LOISIRS!

Modes de vie
ASIE : LA RECETTE
DE CUISINE QUI DÉCIME
LES REQUINS

Environnement
LA TECHNOLOGIE
AU SECOURS
DE L'AMAZONIE

Arctique
DE L'OR NOIR
SOUS LA
BANQUISE RUSSE



GRANDE SÉRIE GEO

ALPES

FEVRIER

PAYS DE LA LOIRE

MARS

PAYS BASQUE

AVRIL

PROVENCE

MAI

BRETAGNE

JUIN

CORSE

JUILLET

PÉRIGORD

AOÛT

BOURGOGNE

SEPTEMBRE

ÎLE-DE-FRANCE

OCTOBRE

NORMANDIE

NOVEMBRE

ALSACE

DÉCEMBRE

Photos de haut en bas
J. M. Castro - Photo / VU,
Y. Minzenberg / R21
AGÉ/PNS, Y. Vincenzo,
J. M. Castro - Photo / VU,
A. Pictor / Tips - PHS,
G. Labrie / PNS,
S. Aramon - Cardinale / PNS,
Y. Rabenold / PNS,
B. More / PNS,
F. Olimpia / Sime - PNS



Les constructions en torchis et pans de bois font la fierté des Normands (ici à Crèvecœur). Il n'en a pas toujours été ainsi : avant la Première Guerre mondiale, ces vieilles façades étaient souvent cachées sous un enduit.

LA FRANCE DES VILLAGES

LA NORMANDIE

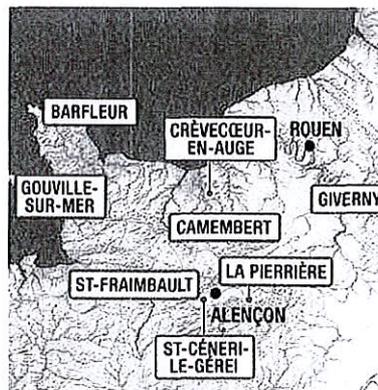
PAR PERRINE MOUTERDE (TEXTE) ET VALERIO VINCENZO (PHOTOS)

Des petits bourgs immuables, des vaches, du bon lait et du cidre : le cliché est tenace et la Normandie n'a pas encore gagné la bataille de la communication. Sans doute s'est-on longtemps montré trop discret par ici pour vanter d'autres points forts de la région. Les natifs du coin le reconnaissent, ils sont des «taiseux», des méfiants. Moins extravertis que les Méridionaux et moins revendicatifs que leurs voisins bretons, qu'ils ont laissés accaparer le Mont-Saint-Michel. Combien de touristes sont au courant que le célèbre îlot rocaillieux est situé en Basse-Normandie et non en Bretagne ? Qui sait que c'est d'un petit port normand, Barfleur, que Guillaume le Bâtard est parti conquérir l'Angleterre ? Ou que les alentours de La Hague, connue pour sa centrale nucléaire, recèlent des paysages splendides et sauvages ? Guy de Maupassant, enfant du pays, écrit lui-

même à Gustave Flaubert : «Cette terre mouillée que l'on croit accessible n'est faite que de secrets.»

Les maîtres de la couleur, Gustave Courbet, Camille Pissarro ou Claude Monet, eux, succombèrent à l'attrait de cette lumière unique, transparente, qui inonde les forêts et les champs ; au charme des ciels, des bocages, des manoirs, des églises aux clochers noirs. Et bien sûr, de la mer. Ce littoral, riche de 620 kilo-

mètres de côtes, qui avait commencé à bâtir sa légende avant même que les impressionnistes ne s'en emparent. Dès les années 1850, avec l'essor du chemin de fer, le Tout-Paris se pressait pour prendre des bains de mer à Dieppe ou Trouville, ou découvrir les falaises de calcaire d'Etretat, de Cabourg, de Deauville... Et le Mont-Saint-Michel, donc, devenu premier site touristique de province. Aujourd'hui, les départements du bord de mer totalisent 80 % des retombées économiques ●●●



LA FRANCE DES VILLAGES RÉGION



A Giverny, dans l'Eure, on visite les jardins et la maison (ici la cuisine) de Claude Monet.

●●● liées au tourisme en Haute- et Basse-Normandie. Omaha Beach, Utah Beach, Juno... les plages où les Alliés ont débarqué le 6 juin 1944 attirent chaque année, avec le musée du Débarquement à Arromanches et le Mémorial de Caen, cinq millions de visiteurs. Lesquels repartent hantés par l'alignement de pierres blanches des cimetières militaires, les vestiges des bunkers et du mur de l'Atlantique.

Les touristes viennent parfois de loin – le «made in Normandy» a su séduire hors frontières. Les étrangers, Britanniques en tête, détiennent d'ailleurs 10 000 maisons de vacances dans la région. Ils recherchent de vieilles pierres à rénover et du calme. Les champs à perte de vue ne leur font pas peur. L'endroit est l'un des plus ruraux de France, les surfaces cultivées couvrent les trois quarts du territoire. «Nous comptons environ 40 000 exploitations et 100 000 emplois directement liés à la production agricole, détaille Daniel Genissel, le président de la chambre régionale d'agriculture.»

La culture des pommes a pris un coup de jeune. Et la culture tout court aussi

La Normandie aligne des records : elle est la première zone productrice de fromages au lait de vache, de beurre, de crème, de cidre mais aussi de moules de bouchot. Elle est aussi la principale région européenne productrice de lin – la moitié des vêtements tissés avec cette fibre dans le monde lui doivent tout ! Pour faire connaître leur terroir, les agriculteurs misent sur la qualité. Près de 900 producteurs sont passés à l'agriculture biologique et la vente directe à la ferme progresse lentement. Le cidre lui-même n'échappe pas à ce vent nouveau. «Il faut bien sûr mettre en valeur l'image de la vache sous les pommiers, mais aussi s'inscrire dans la modernité, résume Daniel Genissel. Le pommeau ou le calvados, deux alcools à base de pommes, sont maintenant aussi proposés sous forme de cocktails. Des producteurs ont même créé du cidre rosé... Cette boisson ne doit plus être simplement associée aux crêpes !»

La culture des pommes a pris un coup de jeune. Et la culture tout court aussi, les grandes villes donnant l'impulsion. Depuis 1989, tous les quatre à cinq ans, l'Armada rassemble les plus beaux voiliers du monde à Rouen. Et chaque année en septembre, depuis 1975, le Festival du cinéma américain de

De Caen à Deauville, on prépare les Jeux équestres mondiaux de 2014



Deauville attire les stars d'outre-Atlantique. Les villages ne sont pas en reste. Saint-Laurent-de-Cuves, bourg de 500 habitants dans le bocage de la Manche, reçoit 50 000 visiteurs à l'occasion de Papillons de nuit, un festival de musique qui se déroule vers la Pentecôte. La Perrière et Briouze (Orne), Montmartin-sur-Mer (Manche), Blainville-Crevon (Seine-Maritime) et Arromanches (Calvados), toutes des communes de moins de 2 000 habitants, ont elles aussi lancé leurs événements culturels, autour du «street art», du jazz, de la musique pop, rock ou punk.

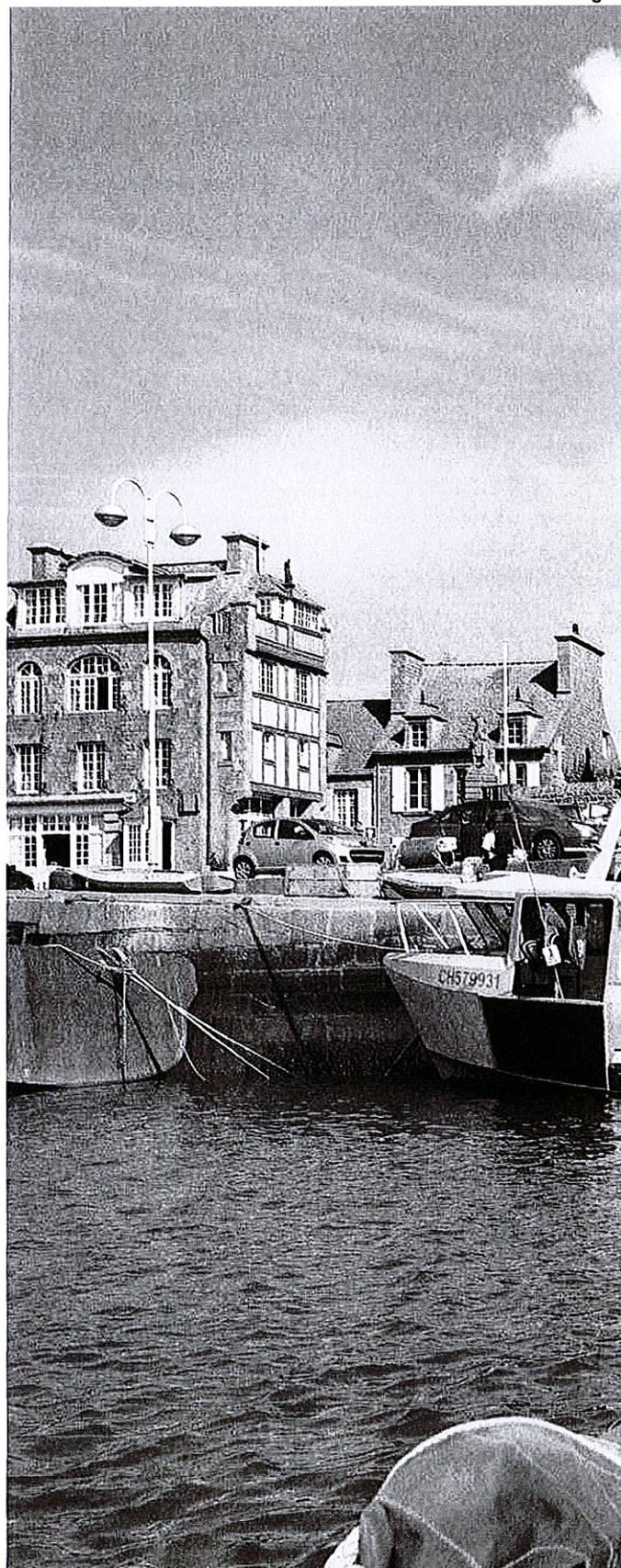
Mais la Normandie se prépare à jouer un autre atout maître. De Caen à Deauville, on travaille déjà à l'organisation des Jeux équestres mondiaux (JEM) de 2014. Une première pour le secteur équin, qui emploie localement plus de 8 000 personnes. «Ici, le cheval, ce ne sont pas seulement les grands et riches haras, explique Laurent Beauvais, président du conseil régional de Basse-Normandie. C'est aussi tout un réseau d'éleveurs petits et moyens.» Ainsi que des centres de recherche équine de pointe, comme l'Institut pathologique du cheval, dans le Calvados. Les JEM devraient accueillir 500 000 visiteurs. Et être regardés par 500 millions de téléspectateurs à travers le monde. De quoi faire oublier un peu les vaches de l'éternel cliché. ■

A Gouville-sur-Mer, les cabines de plage en tôle blanche et au toit coloré qui surplombent les dunes depuis le début du XX^e siècle ont failli disparaître sous le coup de la loi littoral. Mais c'était compter sans la mobilisation des propriétaires et des habitants. Elles sont finalement sauvées.



Un port historique et une mer-patrie aux airs de bout du monde

A Barfleur, plus petite commune du département de la Manche – 60 hectares –, la vie tourne autour de la mer. Le village fut d'ailleurs le premier port anglo-normand. Quand, en 1066, Guillaume le Conquérant embarqua sur un navire construit sur place – avant de devenir roi d'Angleterre quelques mois plus tard – la commune comptait 9 000 habitants. Aujourd'hui, ils sont officiellement 662, et bien des volets des petites maisons de pêcheurs en granit gris de la rue Saint-Nicolas ne s'ouvrent qu'en été. Mais quel que soit le temps, Patrick Léger, 56 ans, prend la mer. Ce jeune retraité de la marine marchande est né ici, près du port. «J'ai eu mon premier bateau à l'âge de 8 ans, un petit Zodiac. Puis j'ai travaillé sur des cargos, un méthanier... Je continue à sortir en mer tous les jours, je vais jusqu'au phare de Gatteville, à côté. Il ne fait jamais trop chaud, jamais trop froid.» Désormais, Patrick Léger embarque à bord du «Jour d'espoir». C'est l'une des dernières «vaquelottes» traditionnelles de Barfleur, des petits bateaux de pêche à voile restaurés par quelques amoureux. Ici, on pêche la blonde, une moule sauvage, et, l'hiver, la coquille Saint-Jacques, vendue à la débarque 2,50 euros le kilo. Une quarantaine de professionnels vivent de la mer. Les autres Barflotais se contentent de la regarder. Et ça leur suffit.



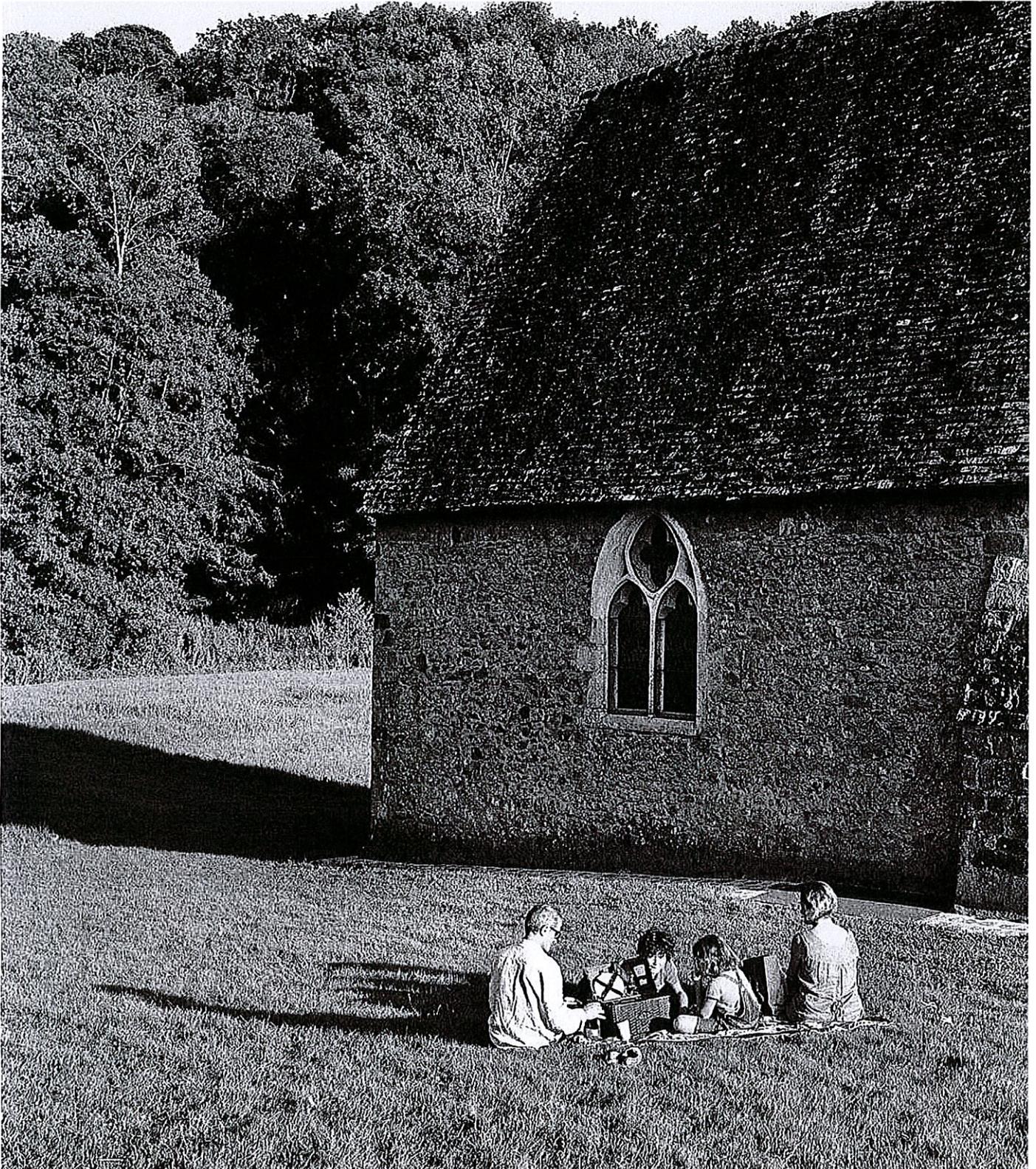


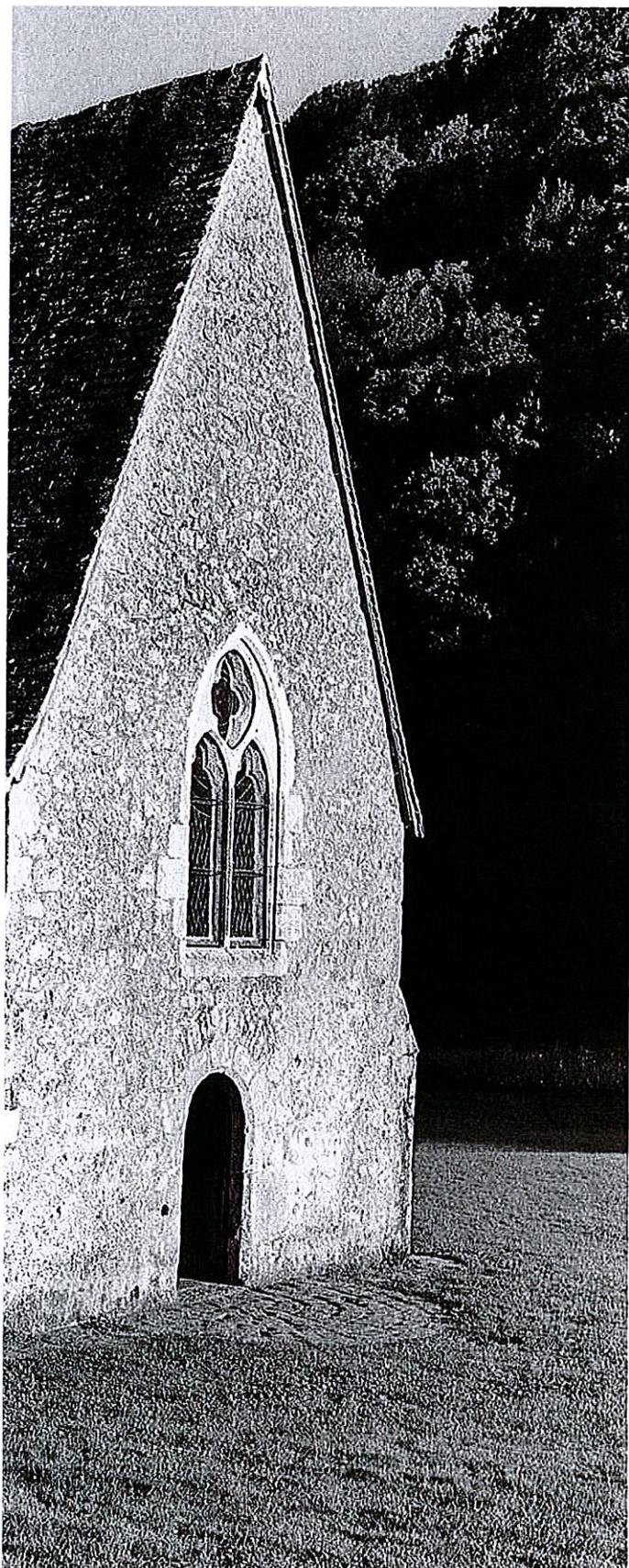




Un tableau vivant et fleuri en hommage à Claude Monet

Monet découvrit ce coin de Seine-Maritime par la fenêtre d'un train. Séduit, il décida de s'y installer en 1883, dans une demeure qu'il agrandit à la façon des «longères», ces fermes longues et basses typiques de Normandie. Aujourd'hui, les touristes européens, américains ou japonais s'extasient devant le jardin qui l'a tant inspiré. «Claude Monet peignait ce massif d'iris, raconte James Priest, chef jardinier. Quand il était fané, il s'asseyait ailleurs. Il adorait la nature.» Roses, pivoines, lys, dahlias... et bien sûr, nymphéas : depuis la rénovation du domaine en 1980, dix personnes font en sorte que le jardin soit fleuri sept mois par an. «Nous ne plantons pas ces fleurs pour que ce soit joli mais pour créer un tableau, en nous inspirant des goûts du peintre», explique James Priest. Avec sa fondation Monet, son musée de l'Impressionnisme, ses maisons en pierre blanche ou couvertes de lierre, ses anciens bâtiments agricoles ou horticoles devenus galeries d'art, chambres d'hôtes ou habitations, ce village de 500 habitants est aujourd'hui la première destination touristique de Haute-Normandie. Chaque année, 600 000 curieux viennent visiter la maison et le jardin de l'artiste. Ce dernier est enterré au bout du village, derrière la petite église Sainte-Radegonde au clocher noir.



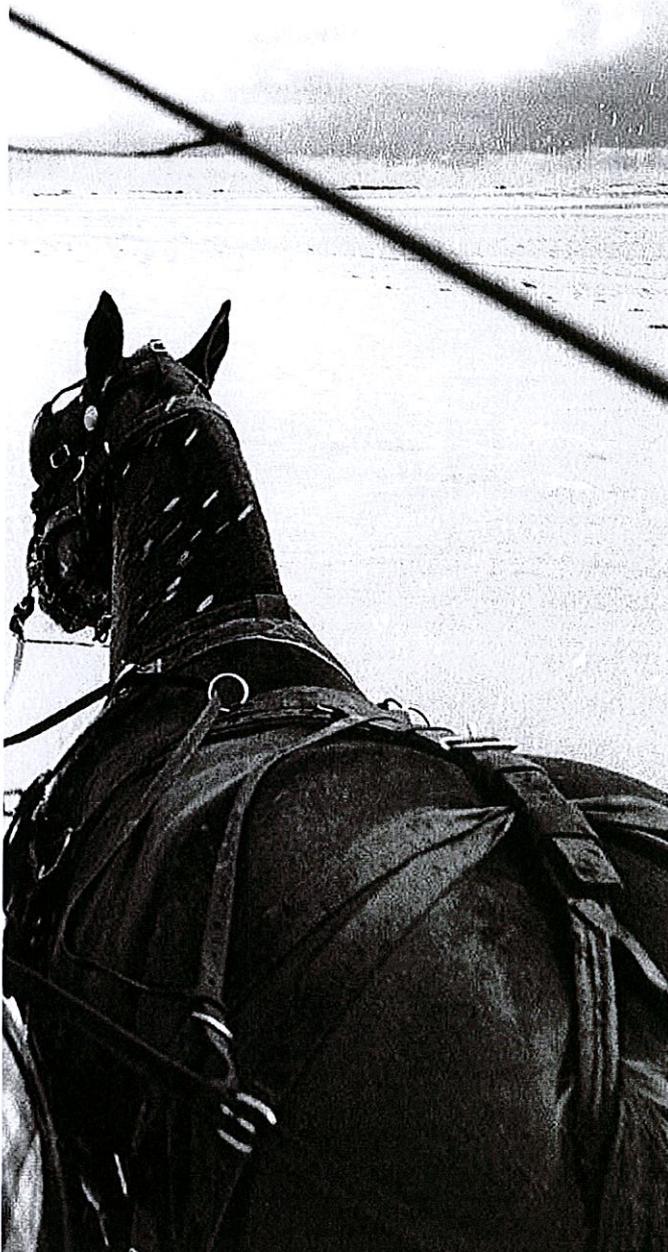


Une galerie d'art à ciel ouvert sur un méandre de la Sarthe

Ken Tatham, le maire franco-anglais de Saint-Céneri-le-Gérei (Orne), résume tout l'enjeu pour son village : «Le plus difficile, c'est de concilier l'intérêt des touristes, celui des commerçants et celui des 140 résidents qui aspirent à la quiétude. Il faut faire en sorte qu'ils vivent ensemble.» Surtout les week-ends, et plus encore durant le mois de mai, quand, chaque année depuis vingt-six ans, le calme de cette commune, posée sur un méandre de la Sarthe, est perturbé par la Rencontre des peintres. Quinze mille curieux déboulent alors pour admirer les œuvres d'une quarantaine d'artistes venus d'autres coins de France.

Dressée sur son éperon de granit, l'église romane, aux fresques exceptionnelles, surplombe le pont. Un peu plus bas, une petite chapelle se dresse au milieu des champs. De l'autre côté de la Sarthe, c'est la fontaine miraculeuse : là, l'ermite Céneri se serait désaltéré en arrivant sur les lieux, au VII^e siècle. L'eau de cette source aurait aussi rendu la vue à son compagnon de voyage, Flavard... Au centre du bourg, l'auberge des sœurs Moisy, où les peintres de l'école de Saint-Céneri (parmi lesquels Paul Saïn, Gustave Courbet et Camille Corot) venaient festoyer au XIX^e siècle, cache l'étonnante «salle des décapités» avec ses têtes sans corps d'artistes, d'habitants et de gens de passage peintes au fusain sur les murs.





Le charme de la calèche pour visiter les parcs à huîtres du Cotentin

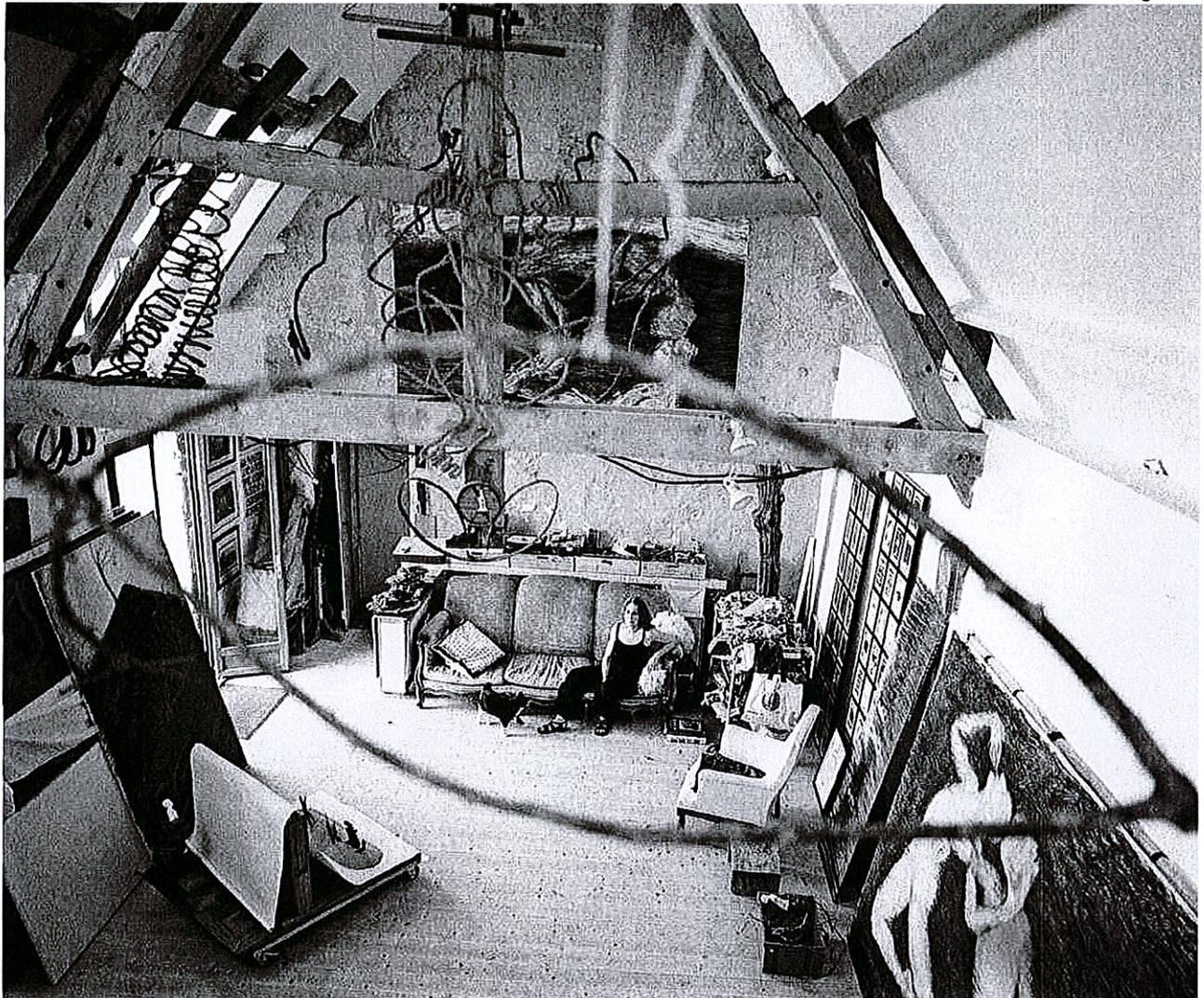
Le bocage est juste là, derrière la plage : Gouville (Manche), c'est la campagne à la mer. Autrefois, les paysans profitaient de la marée basse pour aller ramasser du lichen ou du varech. Les chevaux tiraient alors les charrettes à grandes roues. Depuis les années 1960, les huîtres ont remplacé les algues. Aujourd'hui, près de 75 % des emplois locaux sont liés à la conchyliculture et la population du village – 2 000 habitants – a doublé en vingt-cinq ans. Lors des grandes marées, la terre se découvre jusqu'au phare d'en face, à cinq kilomètres. Le Mont-Saint-Michel est un peu plus au sud. Posées sur les dunes, surplombant la longue plage de sable et la mer, les cabines de bain, anciens cabanons de pêcheurs, se distinguent avec leurs toits rouge, vert, jaune, bleu... Norbert Coulon, lui, vivait au milieu des chevaux. Mais il a su réunir les deux mondes. «Je cherchais comment gagner ma vie avec mes animaux, se souvient-il. Alors je me suis dit que l'on pouvait les "remettre à la mer", comme lorsque j'étais enfant.» Depuis douze ans, il organise des visites des parcs à huîtres en carrioles tirées par trois chevaux de trait. Des cobs normands, une espèce menacée. On embarque les pieds dans le sable. On trotte au milieu des 500 hectares du parc à huîtres. Puis on déguste des coquillages tout frais, avec un verre de vin blanc.



Cent mille fleurs au cœur de l'action municipale



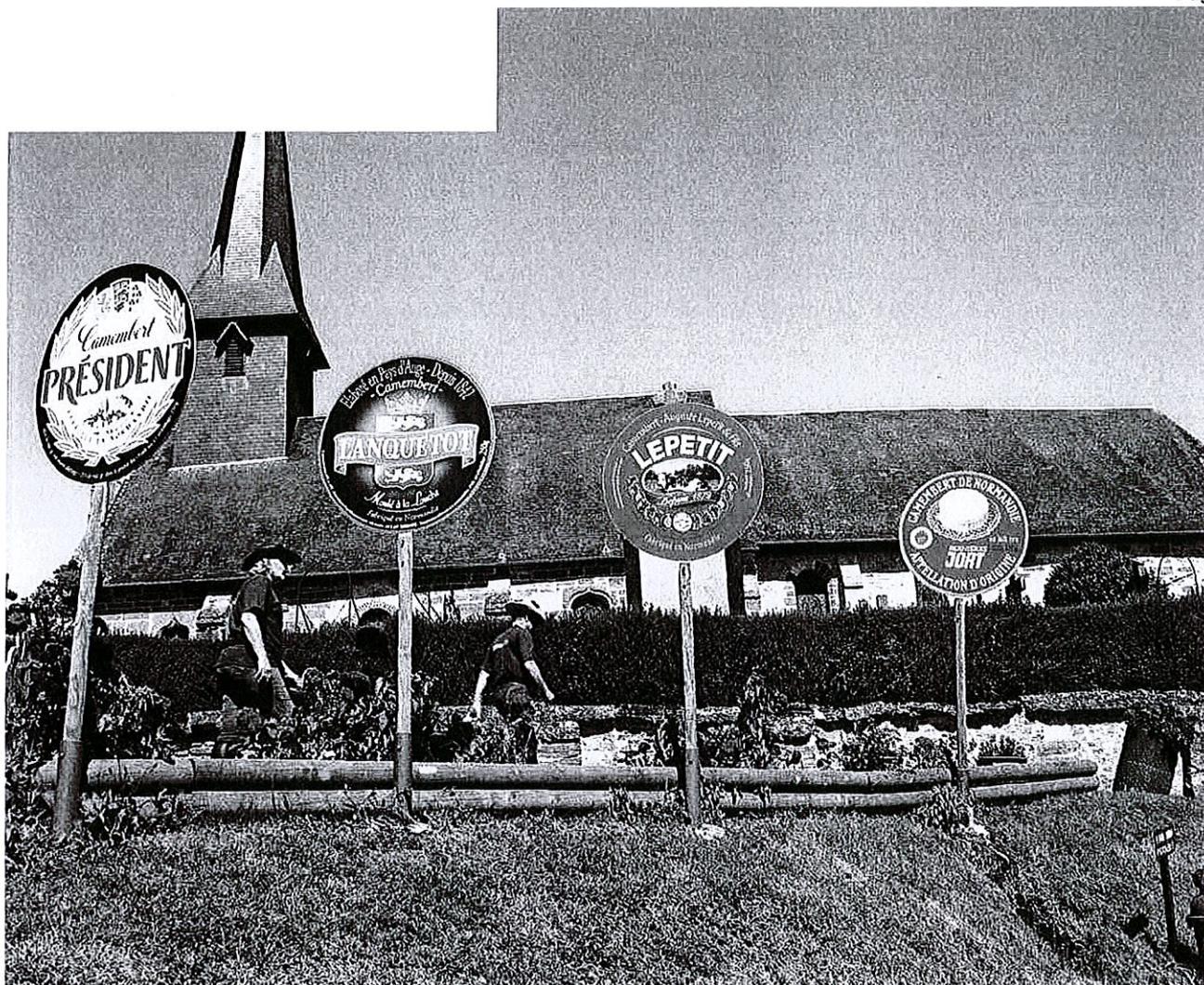
En France, deux communes seulement ont réalisé l'exploit d'afficher depuis plus de vingt ans quatre fleurs sur le panneau posé à l'entrée du bourg. En matière de villages fleuris, «c'est le top», résume le maire de Saint-Fraimbault (Orne), Albert Levallet. Et pourtant, rien n'est gagné : tous les trois ans, un jury national vient vérifier que l'endroit mérite toujours son titre. Harmonie de la palette végétale, espaces verts, impact économique et culturel du fleurissement, investissement des habitants... De nombreux aspects sont pris en compte. La municipalité indique consacrer 15 000 euros par an aux plantes et engrais. Et «le village aux 100 000 fleurs» est devenu l'une des premières destinations touristiques du département rural de l'Orne. Dans les «drôles de jardins», de petites parcelles mises à disposition par la commune, se côtoient jardiniers amateurs, élèves d'écoles primaires et personnes handicapées. Saint-Fraimbault est aussi un territoire expérimental : 21 000 plants de nouvelles variétés de fleurs sont mises en terre chaque année.



Un refuge pour les artistes à deux heures de Paris



Une ancienne ferme et, à l'intérieur, deux vastes ateliers de peintres. Karen, Australienne, et Richard, Américain, ont acheté cette propriété en 1994. L'Allemande Ulrike, peintre et marionnettiste, vit dans l'ancienne école de La Perrière (Orne). Jean-Noël, lui, a acheté il y a vingt ans la boucherie, sur la place principale. Un lieu métamorphosé en un salon de thé-restaurant-antiquaire... Si ce village compte autant d'artistes et d'anciens Parisiens, c'est avant tout une affaire de hasard et de géographie. Ils ont trouvé ici de l'espace, à deux heures de la tour Eiffel. Un point de vue unique sur la région du Perche. Des ruelles pittoresques et des façades colorées. Chaque année, fin mai, le temps d'un week-end, les habitants ouvrent leurs jardins et leurs maisons à quatre-vingt-dix artistes et transforment le lieu en un marché d'art. «Nous voulions créer un moment d'échange», explique Catherine Mulatier, présidente de l'association La Perrière tous ensemble. Pari réussi : les dossiers d'artistes affluent, ainsi que les visiteurs, 12 000 cette année, dit-on.



L'histoire du petit fromage rond se raconte... et se déguste



On fabrique encore ici le camembert à l'ancienne, comme le faisait Marie Harel, l'inventrice du fameux fromage rond. En 1791, cette fermière mit au point la recette dans son manoir de Beaumontel. Chez les Durand, pas de lait pasteurisé mais le lait cru de soixante vaches normandes. Moulage à la louche, démoulage, salage, ensemencement, affinage... Il y a une vingtaine d'années, Camembert (Orne) comptait une vingtaine de producteurs laitiers. Ils ne sont plus que quatre. «A la fin des années 1980, il n'y avait rien dans le village, pas même un panneau d'agglomération, se souvient le maire, Jean Gaubert. Maintenant, il y a la maison du Camembert, un musée... Et le village dit attirer 50 000 visiteurs chaque année.» Depuis quatre ans, le festival Les Camembertises met aussi à l'honneur le pays. Thème de la dernière édition ? La Normandie aux couleurs du Tibet. Car le fromage n'est pas la seule curiosité de la région : à quelques kilomètres de l'ancienne ferme de Marie Harel se trouve le centre de bouddhisme tibétain d'Aubry-le-Panthou. Il vient de fêter ses 30 ans.



Feu de bois, hypocras et joutes équestres au programme



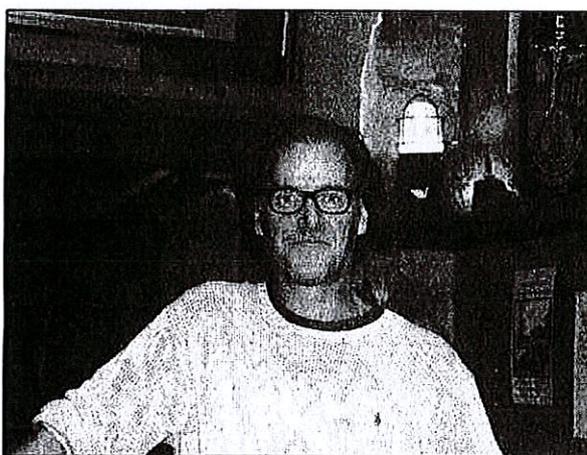
Particulièrement préservé, le château de Crèvecœur (Calvados), un petit domaine seigneurial du XII^e siècle, cacherait un trésor. «Le poids d'un cheval en or», racontent les anciens. Le butin fait rêver les 5 000 enfants qui visitent le site chaque année. L'été, un autre public s'approprie les lieux. Des passionnés d'histoire venus de différentes régions de France qui, depuis quinze ans, le temps des Médiévales, redonnent vie au domaine. Pendant huit jours, quatre-vingts personnes s'habillent, mangent, dorment et travaillent comme on le faisait au Moyen Âge. La salle des étuves devient salle de bains, on se lave dans de grands baquets. On mitonne des petits plats au feu de bois. La cour se peuple de vaches, de veaux, de cochons... «Les participants sont entièrement dans leur rôle et ne quittent pas leur costume», raconte Christophe de Ceunynck, le directeur du château. Quelques milliers de visiteurs assistent aux joutes équestres, aux processions, aux banquets arrosés de vin de sauge et d'hypocras, et tentent de résoudre les énigmes lancées par le seigneur des lieux.

»» Saint-Vaast-la-Hougue Musique et galettes au menu du Pub

Installé depuis quelques mois maintenant sur le quai saint-vaastais et la rue de Verrue, Tranquille Tabard accueille sa clientèle dans Le Pub-La crêperie sur fond musical de jazz manouche et blues.

« Étant moi-même guitariste, il est naturel de partager ma passion avec mes clients. Les musiciens sont les bienvenus, d'ailleurs une scène ouverte leur est proposée pour exercer leur talent et dévoiler au public leurs compositions », souligne le maître des lieux. Après un parcours professionnel en qualité d'ingénieur en informatique, c'est vers la restauration et le bar de nuit que s'est porté le choix de cet homme qui se sentait lassé des grandes villes.

« Je ne lâche pas totalement l'informatique puisque j'ai conçu un logiciel spécifique adressé aux musiciens mais le charme de ce lieu a pris le dessus », explique Tranquille Tabard. « Saint-Vaast est un endroit où j'ai passé toutes mes vacances depuis l'enfance grâce à mes parents qui ont fait l'acquisition d'une maison ». Outre les concerts et le bar de



Le propriétaire du Pub-La Crêperie vous accueille sur le quai et rue de Verrue.

nuit, le Pub offre un grand choix de galettes cuisinées au fil des saisons. « J'ai à cœur de privilégier les produits locaux, les huîtres bien évidemment mais aussi les moules de Barfleur et les coquilles Saint-Jacques. La farine utilisée vient du Val de Saire et je pense qu'il n'est pas nécessaire de chercher au loin tous les ingrédients issus des producteurs de la

région qui garantissent une excellente qualité », conclut le restaurateur.

Fréquenté par les habitants et les touristes français et étrangers Le Pub-La Crêperie est ouvert tous les jours durant les vacances scolaires et la saison estivale puis uniquement en week-end en basse saison.

Renseignements et réservations : 02.33.23.13.65.

GISEMENT DE MOULES | LES SATELLITES AIDENT LA GESTION DES STOCKS



D'où viennent les larves de moules qui colonisent les gisements en eau profonde de l'est Cotentin ? Chercheurs et pêcheurs en auront une meilleure idée grâce au suivi en temps réel par satellite de bouées lâchées sur zone cet automne. L'opération qui associe Ifremer et le Comité régional des pêches de Basse-Normandie va permettre, pour la première fois, d'améliorer la connaissance de la circulation des masses d'eau et de la dérive larvaire des moules sauvages en Basse-Normandie. La région compte des gisements moulières découvrants, disséminés le long des côtes du Calvados, et cinq gisements en eau profonde : Barfleur, Moulard, Réville, Ravenoville, Grancamp, exploités par une flottille de 40 à 60 chalutiers. « Ces gisements connaissent une forte variabilité interannuelle d'abondance »

souligne Ifremer. Le cycle biologique de la moule *mytilus edulis* possède une phase larvaire au cours de laquelle les larves sont transportées par les courants. La modélisation et l'estimation des trajectoires des larves vont apporter de nouvelles informations sur le fonctionnement des bancs naturels. Ce qui améliorera ensuite la gestion de cette ressource économiquement importante pour les pêcheries de Basse-Normandie. Chaque année, Ifremer de Port-en-Bessin évalue l'état des gisements. Le quota par homme embarqué en dépend ainsi que les dates d'ouverture et de fermeture. Cette année, la pêche pourrait s'étendre jusqu'à fin décembre. Selon les saisons, entre 3 000 et 12 000 tonnes de moules dites de Barfleur peuvent être mises en marché.

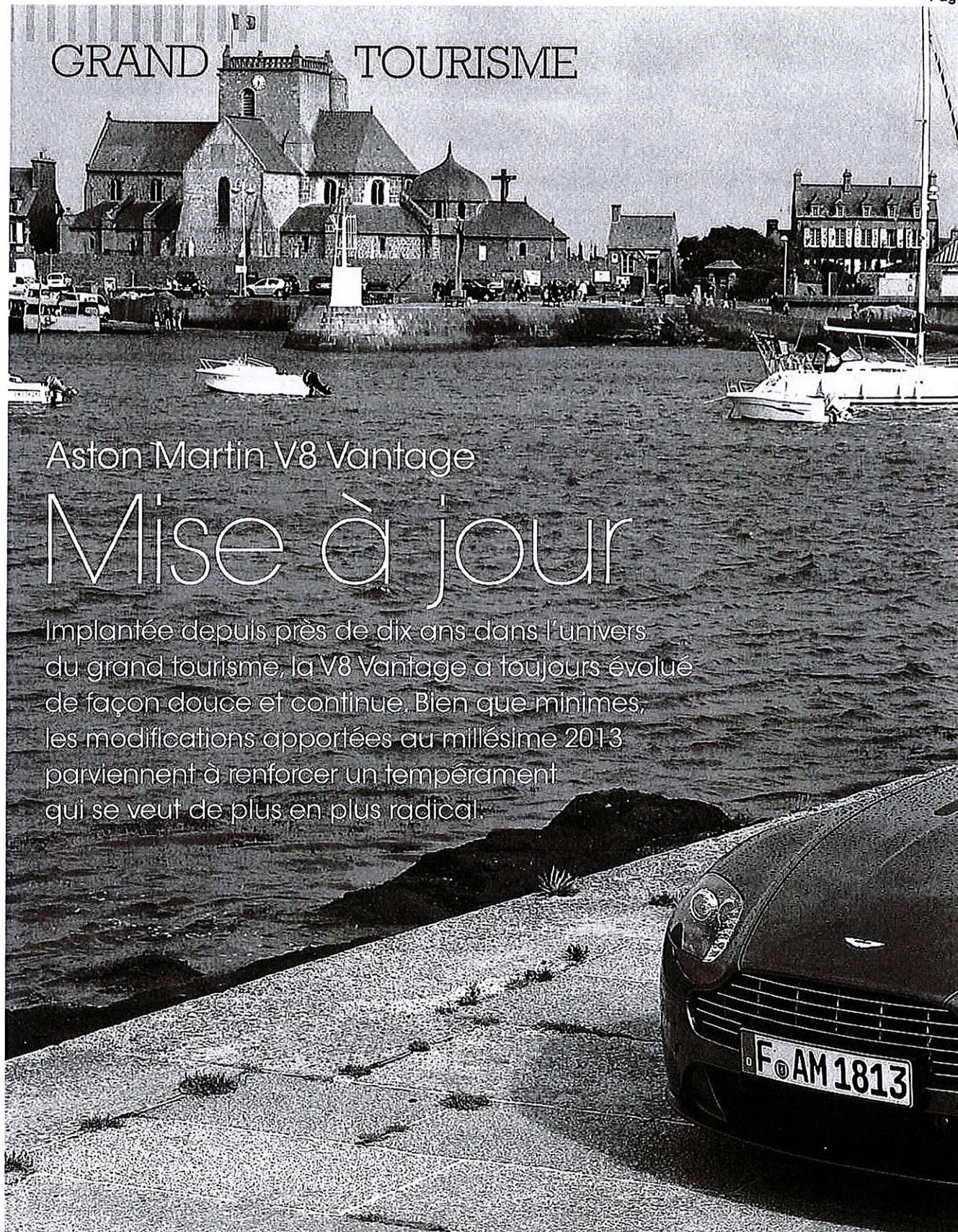
B.V.

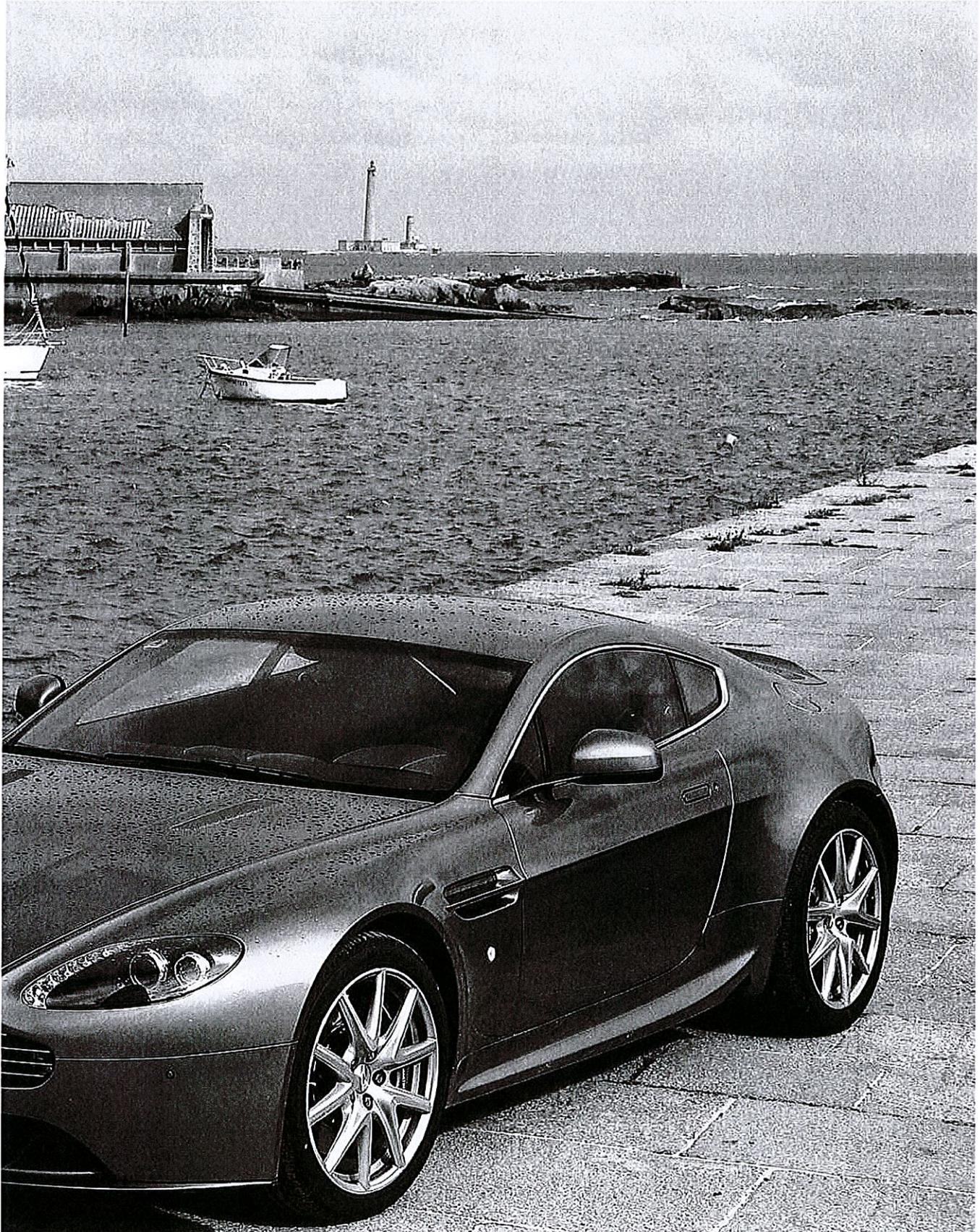
GRAND TOURISME

Aston Martin V8 Vantage

Mise à jour

Implantée depuis près de dix ans dans l'univers du grand tourisme, la V8 Vantage a toujours évolué de façon douce et continue. Bien que minimes, les modifications apportées au millésime 2013 parviennent à renforcer un tempérament qui se veut de plus en plus radical.



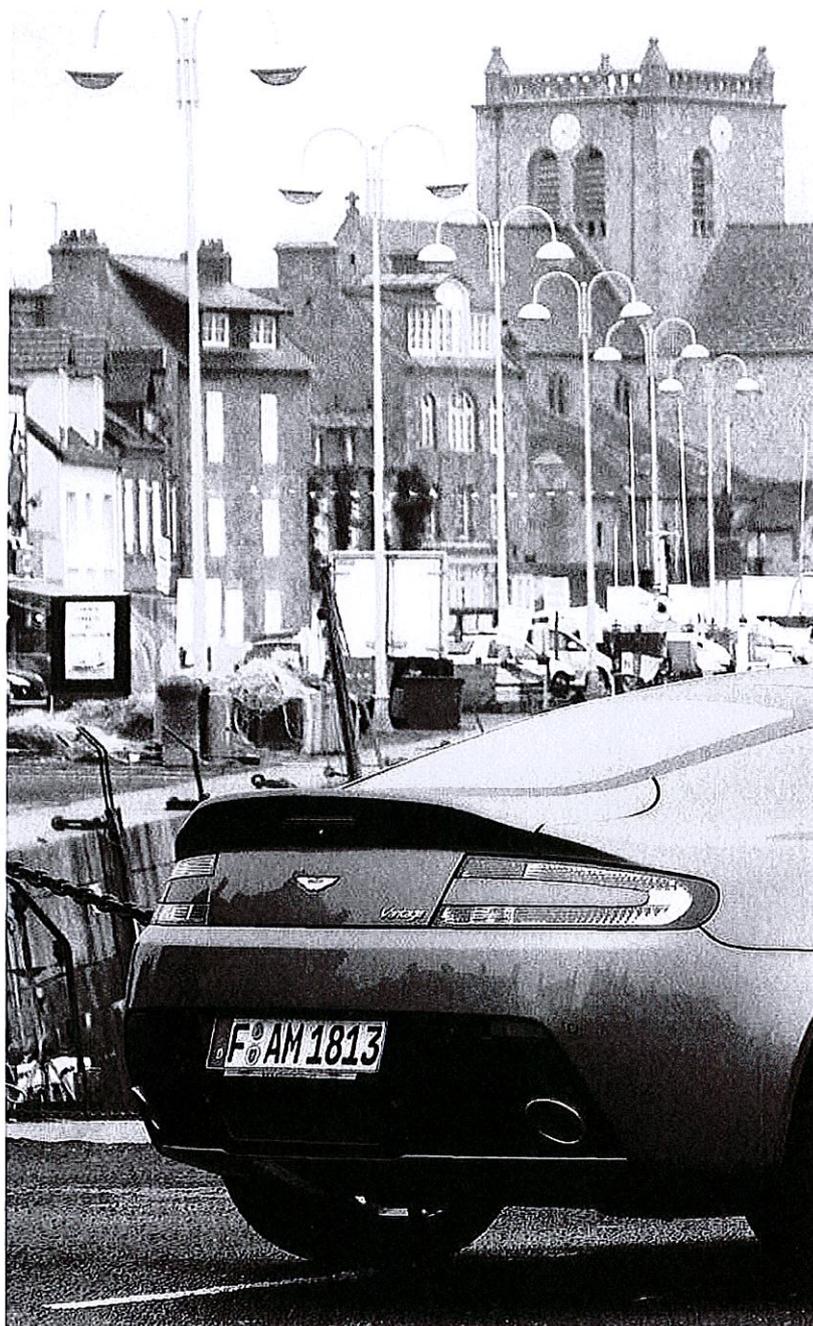


Parler d'une voiture nouvelle serait abusif. Mais c'est le propre de la firme Aston Martin de préférer apporter des améliorations continues à ses productions plutôt que de procéder à leur renouvellement radical. C'est ainsi que la V8 Vantage a subi quelques retouches qui ont été révélées au mois de mars dernier et qui sont mises en application sur toutes les voitures millésimées 2013.

Mine de rien, la V8 Vantage fêtera son dixième anniversaire en janvier prochain puisque c'est à l'Auto Show de Detroit, en 2003, qu'apparut l'AMV8 Vantage sous la forme d'un concept car. La version définitive fut dévoilée deux ans plus tard à Genève, en mars 2005. Malgré cet âge respectable, le style de la plus petite des Aston Martin continue de faire tourner les têtes sans avoir eu recours à des *liftings* intempestifs. La V8 Vantage avait été dessinée sous la direction de Henrik Fisker qui géra le design de la marque d'août 2001 à janvier 2005, avant de partir fonder sa propre entreprise en Californie.

Au cours de sa longue existence, la V8 Vantage a vécu les profondes mutations intervenues dans les structures de l'entreprise. Il y a dix ans, Aston Martin se trouvait dans le giron de la Ford Motor Company qui avait fait son acquisition – à hauteur de 75 % – en septembre 1987. Douze ans plus tard, la société fut intégrée au Premier Automotive Group formé par le regroupement des labels de prestige de Ford. En juillet 2000, Ulrich Bez prit la direction des opérations et lança l'étude du projet AM305 qui devait déboucher sur la V8 Vantage. Avec ce modèle, le brillant ingénieur formé à l'école de Porsche et de BMW prit surtout l'initiative de rationaliser la production en introduisant une plate-forme flexible, baptisée « VH » (Vertical & Horizontal), à partir de laquelle tous les futurs modèles pourraient être élaborés.

Quand Ford commença à se séparer de ses labels de prestige, Ulrich Bez négocia la sortie d'Aston Martin et sa reprise, en 2007, par un consortium constitué de David Richards, John Sinders, Investment Dar et Adeem Investment. Pendant ce temps-là, la vie de la V8 Vantage se poursuivait, notamment avec l'arrivée d'un roadster dans la gamme en mars 2005. Puis le coupé entreprit une carrière sportive dès 2006 en participant aux 24 heures du Nürburgring. Depuis lors, la Vantage a toujours été très active sur les pistes du monde entier. Elle l'a encore montré en 2012, avec une V8 Vantage GTE directement engagée par l'usine dans le championnat du monde d'endurance (WEC) et des V12 Vantage GT3 proposées aux écuries privées pour les



championnats FIA GT1World et Blancpain Endurance Series. Dans la gamme des voitures de route, la Vantage est disponible depuis le mois de mars 2009 avec le moteur douze cylindres de la DB9.

Revenons à l'actualisation de la V8 Vantage. Le moteur V8 de 4,7 litres conserve ses principales caractéristiques avec sa puissance figée à 420 ch et son couple à 470 Nm. Les nouveautés les plus notables proviennent de la transmission. La boîte automatisée Sportshift à six rapports a été



remplacée par une Sportshift II à sept vitesses, plus rapide et plus sportive dans son étagement. Cependant, pour les inconditionnels, la boîte manuelle à six vitesses reste au programme. Avec son embrayage qui exige un pied lourd, son levier au maniement exigeant et les résonances sourdes de l'arbre de transmission, celle-ci nous ramène à un temps où l'on ignorait les facilités de l'automatisme dans le trafic urbain et la promptitude des changements de rapport sur les parcours sinueux. Personne ne peut nier que la boîte

séquentielle apporte agrément et répondant, mais on peut regretter qu'elle gomme un peu de la rudesse qui fait de la Vantage de base une machine de grand tourisme à l'ancienne. Cette personnalité pure et dure tranche avec la polyvalence voulue par la plupart des constructeurs de voitures comparables. Par ses nouvelles options en matière de direction, de freinage et d'amortissement, la V8 Vantage enfonce le clou. En fait, le modèle « normal » hérite des réglages qui étaient auparavant l'apanage de

Pour l'Aston Martin V8 Vantage, halte sur le charmant port de Barfleur dans le Cotentin.

la Vantage S. La direction est plus directe, plus précise et plus réactive qu'avant grâce à une assistance mieux calculée. La perception de la voiture devient ainsi beaucoup plus sensible et permet une conduite plus dynamique. Même chose pour les disques de plus grand diamètre (380 mm) et dotés de six pistons qui donnent plus de mordant au freinage. Les réglages de l'amortissement s'alignent aussi sur ceux de la Vantage S pour parfaire le comportement, tandis que les pneumatiques sont désormais montés sur des roues légèrement plus larges.

Pour traduire ces aménagements, le style bénéficie de retouches mineures qui ont été inspirées par la Vantage S. Dans le bouclier avant, la prise d'air s'ouvre plus goulûment pour améliorer le refroidissement du moteur et des freins.

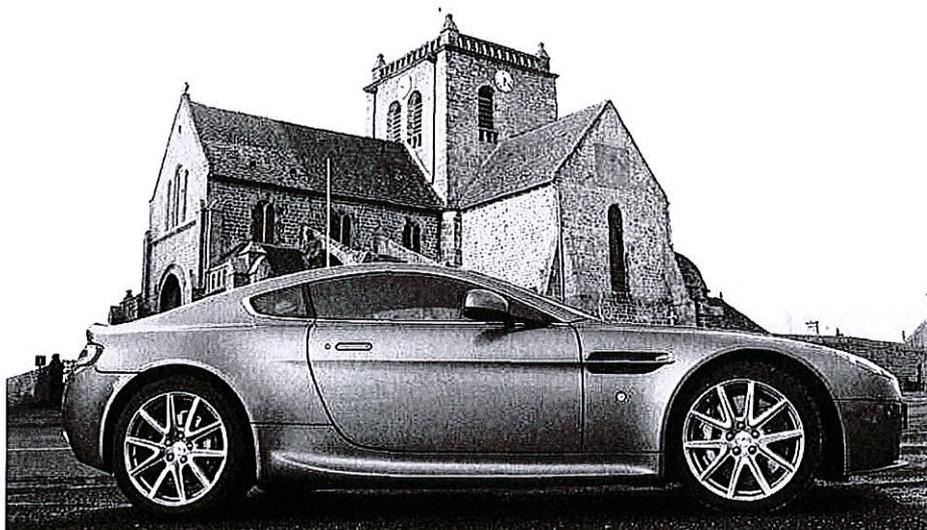
L'Aston Martin V8 Vantage nous a mené sur les routes du Cotentin et cette destination n'était pas fortuite. De toute la Normandie, la presqu'île cotentinoise est sans doute la région qui entretient le mieux le souvenir d'une longue histoire commune avec l'Angleterre, bien que cette connivence reposât souvent sur des luttes et des rivalités. Il émane des villages propres et fleuris, de leurs façades de granite et de leurs toitures de schiste une indicible tonalité qui nous rappelle que les Anglais devinrent les maîtres de la Normandie au début du XV^e siècle. Dans le Val de Saire, Barfleur s'applique à mériter le titre convoité de l'un des plus beaux villages de France. Depuis le cap de la Hague, si l'horizon le veut bien, les îles anglo-normandes se laissent deviner. Comme le rappelait une multitude d'événements qui se sont déroulés au cours de

l'année, Cherbourg n'a jamais oublié que le Titanic de la White Star Line avait fait escale ici le 10 avril 1912, en provenance de Southampton, avant de reprendre la mer pour Queenstown sur la côte sud de l'Irlande et de mettre le cap sur son destin. Aujourd'hui encore, plusieurs compagnies assurent des traversées fréquentes avec Portsmouth ou Poole en Angleterre, ou Rosslare en Irlande. Et les ferries acceptent les Aston Martin et les automobiles...

SB

PHOTOS FRÉDÉRIC DELAROCHE

L'église Saint-Nicolas de Barfleur a été achevée au milieu du XIX^e siècle. En bas, la V8 équipée de la boîte Sportshift II.

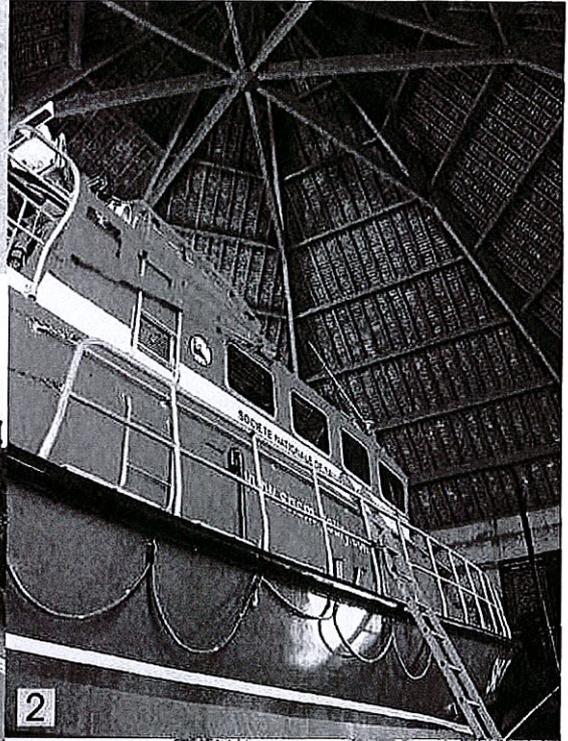
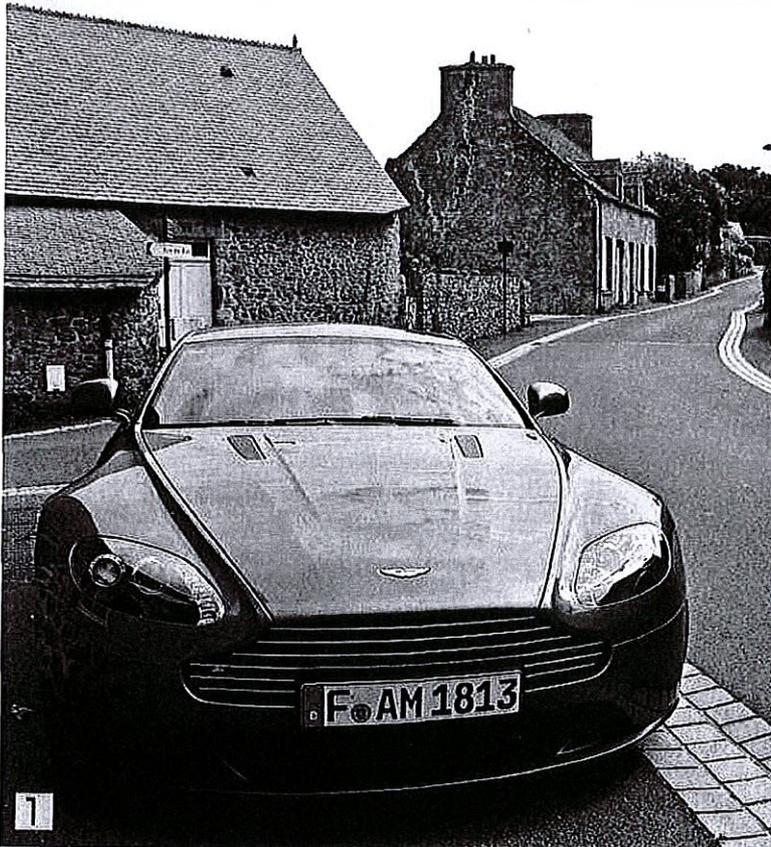


EN CHIFFRES ASTON MARTIN V8 VANTAGE

- Moteur : essence 8 cylindres en V à 90°
- 4 735 cm³ (91 x 91 mm)
- 420 ch à 7 300 tr/min
- 470 Nm à 5 000 tr/min
- Boîte de vitesses : manuelle à 6 rapports ou auto à 7 rapports
- Dimensions : 438,2 x 202,2 x 126 cm
- Empattement : 260 cm
- Poids : 1 630 kg (3,88 kg/ch)
- Pneumatiques : P235/40ZR19 (AV), P275/35ZR19 (AR)
- Vitesse maxi : 290 km/h
- 0 à 100 km/h : 4,9 s
- Émissions de CO₂ : 321 g/km (395 g/km avec la boîte Sportshift II)
- Prix : 109 300 € (114 715 € avec la boîte Sportshift II)

Carnet de route

Parmi les « petites » machines de grand tourisme, l'Aston Martin V8 Vantage cultive une personnalité singulière. Comme les décors qu'elle a traversés dans le Cotentin.



Un charme britannique enveloppe le Cotentin



1 De passage dans le village de Saint-Germain-des-Vaux...

2 Le matériel des sauveteurs en mer, à la pointe de la Hague.

3 La meilleure adresse pour séjourner à Barfleur est sans conteste Le Conquerant, un établissement aménagé dans un superbe manoir du XVII^e siècle

(www.hotel-leconquerant.com).

4 Une maison typique du Cotentin. Et comme souvent dans cette région, la mer dessine l'arrière-plan.

5 Les moules de Barfleur, l'une des spécialités culinaires du village, sont pêchées de manière traditionnelle en pleine mer.

CULTURE/LOISIRS

Le produit de saison

Les moules

Parmi les fruits de mer, certains sont du genre snob. Pas les moules! Faciles à cuisiner, cuites en cinq à six minutes, bon marché, elles se laissent volontiers déguster avec les doigts. Elles sont issues le plus souvent d'élevage, telles les moules de bouchot ou de corde, mais se nourrissent naturellement du plancton apporté par les courants marins. Les moules d'Espagne, beaucoup plus grosses, se trouvent toute l'année et peuvent également se déguster crues. Seule la moule de **Barfleur** est sauvage, et plus difficile à trouver. Peu caloriques, les moules sont généreuses en fer et nutriments. Pour les préparer, il suffit de les gratter, d'enlever le byssus (le filament qui dépasse de la coquille) puis de les rincer en les brassant dans une grande quantité

d'eau. Toutes les coquilles cassées sont à éliminer, de même que celles qui baillent et refusent de se refermer lorsque l'on fait pression dessus avec les doigts. Les moules se vendent au litre ou au kilo. En plat principal, compter un litre par personne soit environ 800 g. En entrée, moitié moins. Le couple moules-frites n'est pas inséparable. Oignon, ail, thym, persil, curry, safran, tomate, poireau ou crème sont de savoureux alliés pour les préparer.

Laure Goy



MON DIMANCHE

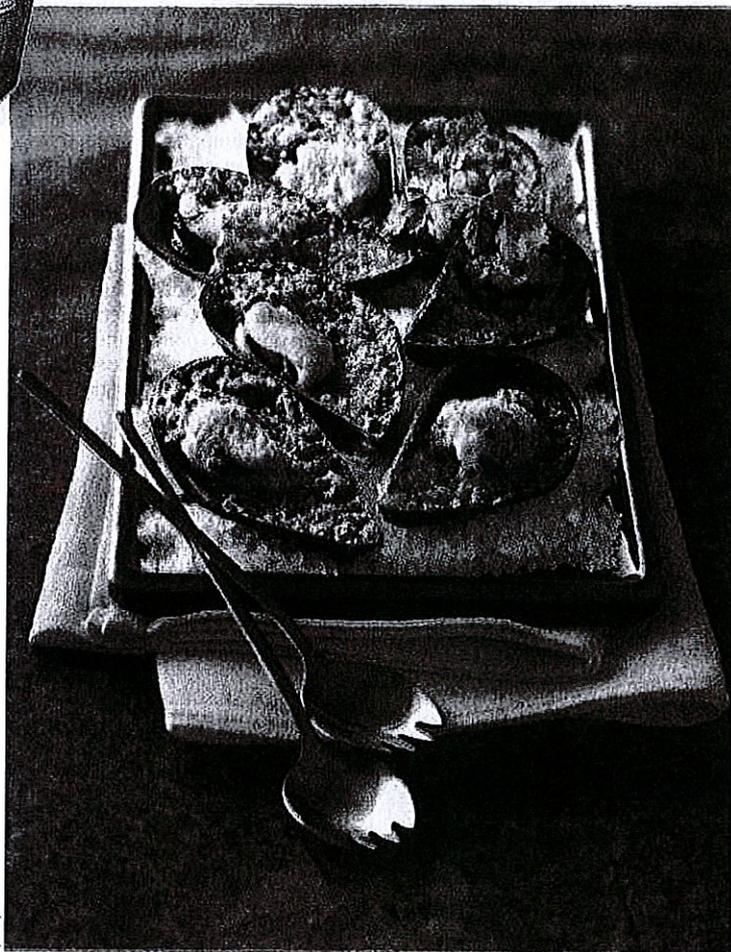


LE PRODUIT DE SAISON

Les moules

Parmi les fruits de mer, certains sont du genre snob. Pas les moules ! Faciles à cuisiner, cuites en cinq à six minutes, bon marché, elles se laissent volontiers déguster avec les doigts. Elles sont issues le plus souvent d'élevage, telles les moules de bouchot ou de corde, mais se nourrissent naturellement du plancton apporté par les courants marins. Les moules d'Espagne, beaucoup plus grosses, se trouvent toute l'année et peuvent également se déguster crues. Seule la moule de **Barfleur** est sauvage, et plus difficile à trouver. Peu caloriques, les moules sont généreuses en fer et nutriments. Pour les préparer, il suffit de les gratter, d'enlever le byssus (le filament qui dépasse de la coquille) puis de les rincer en les brassant dans une grande quantité d'eau. Toutes les coquilles cassées sont à éliminer, de même que celles qui baillent et refusent de se refermer lorsque l'on fait pression dessus avec les doigts. Les moules se vendent au litre ou au kilo. En plat principal, compter un litre par personne soit environ 800 g. En entrée, moitié moins. Le couple moules-frites n'est pas inséparable. Oignon, ail, thym, persil, curry, safran, tomate, poireau ou crème sont de savoureux alliés pour les préparer.

LAURE GOY



Farcies au beurre de cerfeuil

LE CONSEIL

« Achetez-les vivantes »

JULIEN ET SÉBASTIEN
LOPEZ • poissonniers



Julien et Sébastien Lopez ont repris la poissonnerie du Dôme, ouverte depuis 1987, à deux pas de Montparnasse. Les coquillages et les poissons n'ont aucun secret pour eux. Leur conseil pour bien les choisir ? Ne choisir que les moules encore vivantes, à l'achat, c'est le seul vrai signe de fraîcheur. De plus, ces coquillages ne se conservent pas très bien. Cuisinez-les dans la journée, ou faites les attendre au maximum vingt-quatre heures dans le réfrigérateur avec un linge humide par-dessus. Les moules de bouchot, qui se trouvent sur le marché entre juin et décembre, coûtent entre 4 € et 5,50 €/kg. En hiver et jusqu'en avril, privilégiez les moules de Hollande et d'Irlande. La préférence des poissonniers ? Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, plus charnues, un peu grasses, mais avec un goût très fin en bouche. L.G.



POUR 4 PERSONNES

- 20 grosses moules d'Espagne
- 140 g de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 30 g de gingembre frais
- 30 g de poudre d'amandes
- 30 g de chapelure
- 1 cuil. à soupe de parmesan râpé
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel fin
- gros sel
- 10 grains de poivre

Grattez et lavez à grande eau les moules. Éliminez celles qui sont cassées ou entrouvertes. Egouttez-les dans une passoire à pieds. Pelez et râpez le gingembre. Pelez et hachez séparément les échalotes et l'ail. Rincez et épongez le cerfeuil, ciselez-le aux ciseaux. Dans une sauteuse, faites chauffer à sec le gingembre râpé, 1 échalote hachée et les grains de poivre. Versez le vin, laissez frémir, ajoutez la moitié de l'ail, les moules et le bouquet garni. Couvrez la sauteuse et portez-la sur feu vif, secouez-la de temps en temps. Au bout d'environ cinq à six minutes, lorsque toutes les moules sont ouvertes, sortez-les à l'écumoire et éliminez la coquille supérieure. Retournez-les sur une grille pour les égoutter. Allumez le gril du four. Dans une casserole, faites fondre le reste d'ail et d'échalote avec 20 g de beurre, remuez cinq minutes sur feu doux, puis laissez

refroidir. Versez dans une jatte. Ajoutez-y le reste de beurre, la poudre d'amandes, la chapelure, le parmesan et le cerfeuil. Salez peu et mélangez pour obtenir une pommade. Farcissez-en les moules, posez-les sur la plaque du four tapissée de gros sel, pour bien les caler. Enfouissez pour dix minutes. Dégustez chaud.

Notre conseil : ne jetez pas l'eau rendue par les moules. Vous en ferez une délicieuse soupe : après l'avoir filtrée, ajoutez 50 cl d'eau et une cuillerée à soupe de fumet de poisson en poudre. Portez à ébullition, puis ajoutez un jaune d'œuf délayé dans 15 cl de crème liquide. Versez dans le bouillon hors du feu et mélangez. Servez chaud. L.G.

LE VIN QUI LUI VA

Le rosé, on peut le boire toute l'année. Preuve en est avec ce vin pur et fruité, issu des grenaches, cinsaults et canignans du domaine des Terres Promises, situé dans les contreforts du massif de la Sainte-Baume, à deux pas des terres de Bandol. Dans votre verre, il offre toute sa matière, sa fraîcheur et sa minéralité, grâce aux raisins mûrs, cultivés en bio, ramassés manuellement et vinifiés sans levurage. Il accompagne très bien tous les coquillages et sera le partenaire idéal de ces moules au cerfeuil. Servez-le frais, mais surtout pas glacé.

■ Domaine des Terres Promises, l'Apostrophe 2011, 9 €. En vente sur www.vinnouveau.fr, www.pettitescaves.com, cavistes.



LE BENY-BOCAGE

Le marché renaît de ses cendres

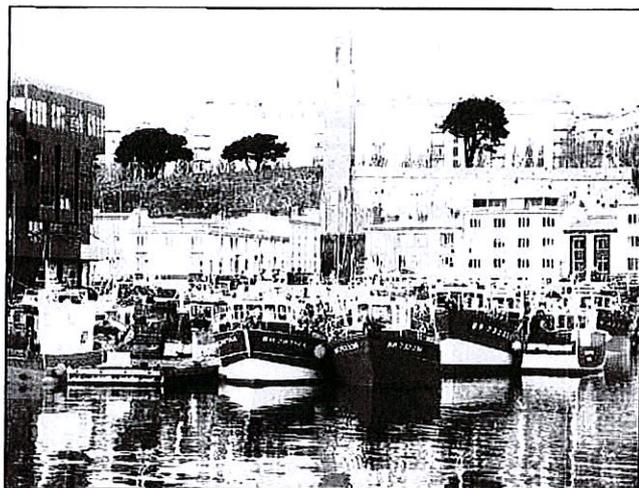
Alors que le marché était entrain de s'éteindre doucement, ne comptant plus qu'un seul commerçant en mai, deux nouveaux sont venus grossir les rangs et donne l'espoir à la commune de voir revivre le centre-ville le samedi.

Le marché de La Graverie a vu le jour en mars 2002 mais le nombre de commerçants a décliné au fil des années. René Legruel, parmi les plus anciens marchands, se souvient « avant, il y avait des commerçants dans toute la rue, l'aménagement du bourg n'était pas comme aujourd'hui ». Delphine et Thierry Lefranc. Les producteurs de légumes René et Marie-Claude Legruel sont de Créances et ils sont toujours restés fidèles à la commune. « Leur fidélité et notre volonté de faire perdurer le marché commence à payer, indique Gérard Feuillet, maire adjoint. Depuis le mois de juin, deux nouveaux commerçants s'installent sur la place chaque samedi matin. Les connaissances professionnelles de ces trois commerçants permettent à chacun de faire ses achats en

toute confiance et de bénéficier de bons conseils. Cette relance du marché, jointe au dynamisme des commerçants et artisans, permet d'envisager l'avenir du bourg avec optimisme ». Corentin Madelaine prépare le poisson pour une cliente.

Deux nouveaux commerçants Depuis juin, deux nouveaux marchands ont donc rejoint le marché, évitant la fin de ce jeune marché. Delphine et Thierry Lefranc proposent du fromage uniquement au lait cru, du fromage blanc, de la volaille... le tout issu des fermes de la région, sauf pour le fromage de montagne. « Nous recherchions la proximité. Avant, le samedi nous allions à Saint-Contest mais cela faisait trop de kilomètres, étant de Vire. Nous faisons sept marchés dans la semaine et nous ne sommes pas mécontents d'être arrivés à La Graverie. C'est le bouches à oreilles qui fonctionne lorsque les gens sont contents des produits, ils ne regrettent pas et ils reviennent ». Sur le stand de René et Marie-Claude Legruel. Corentin Madelaine est, quant-à-lui, poissonnier. Venu de

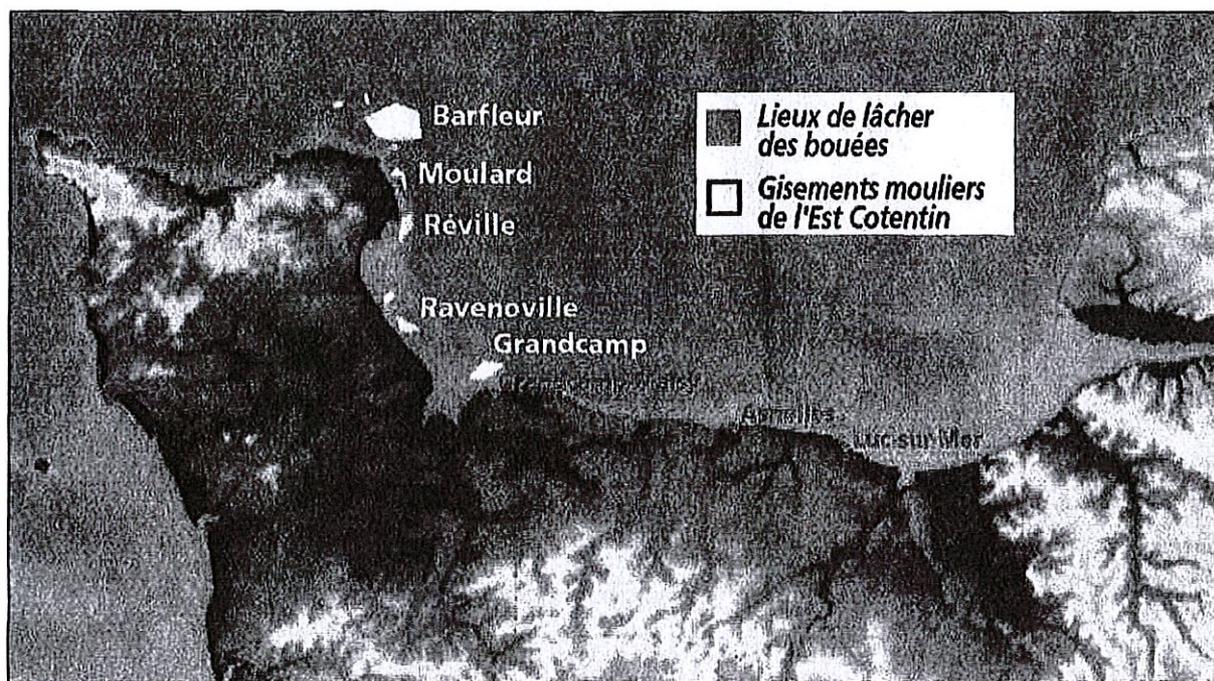
Grandcamp-Maisy, le jeune homme de 22 ans a pêché pendant 4 ans en tant qu'ouvrier puis à son compte. Mais pour des raisons familiales, il a fait le choix de se mettre à son compte il y a 8 mois comme poissonnier. « Avant, je partais pêcher pendant 5-6 jours. Aujourd'hui, je propose du poisson en direct du bateau. Je suis satisfait de La Graverie, se qui a fait mon succès, ce sont les moules de Barfleur et les coquilles Saint-Jacques ». Un grilleur trouverai facilement sa place au marché de La Graverie, un marchand de fruits également. Si d'autres personnes souhaitent s'installer au marché de La Graverie, ils peuvent se faire connaître auprès de la mairie.



➡ **Des bouées pour étudier les gisements de moules de Normandie.** L'Ifremer et le comité régional des pêches de Basse-Normandie ont lâché cette semaine 6 bouées dérivantes entre Luc-sur-Mer et Grandcamp-Maisy. Elles seront suivies en temps réel par satellite (Iridium) durant un mois environ. Objectif : mieux comprendre les courants et leur influence sur la dérive des larves de moules afin de savoir d'où viennent les larves qui colonisent les gisements moulières en eau profonde de l'est Cotentin. Ces gisements, dont le plus étendu est celui de Barfleur, sont exploités par une flottille de 30 à 40 chalutiers qui subissent les fortes variations d'abondance du bivalve. L'Ifremer demande à toute personne observant ces bouées de ne pas y toucher et de signaler tout incident observé à la station de Port-en-Bessin (tél. 02 31 51 56 00) ou au CRPM (tél. 02 33 44 35 82).

Les moules de Barfleur ont-elles l'esprit migrateur ?

La semaine prochaine, Ifremer et le comité régional des pêches vont mettre à l'eau six bouées dérivantes au large du Calvados. Il s'agit de mieux comprendre d'où viennent les larves qui colonisent les gisements de moules sauvages de l'Est-Cotentin.



D'où viennent les larves de moules qui colonisent les gisements de Barfleur, du Moulard, de Réville, de Ravenoville et Grandcamp ? Y a-t-il une corrélation, des échanges entre les différents gisements ? Comment se fait-il que l'on trouve des moules de pêche vers Asnelles, dans le Calvados, gisement non répertorié, alors qu'il n'y en a plus suffisamment pour ouvrir celui de Barfleur ?

Il y a quelques années, un enseignant du collège de Saint-Vaast-la-Hougue et ses élèves avaient pris l'habitude de jeter des bouteilles à la mer pour étudier ces courants. Certaines étaient remontées en mer du Nord pour s'échouer sur les côtes belges et allemandes. Pour l'enseignant, les moules de Barfleur venaient bien des côtes du Calvados.

Les pêcheurs aimeraient bien en savoir un peu plus. Le comité régional des pêches de Basse-Normandie et la station Ifremer de Port-en-Bessin vont donc lâcher six bouées dérivantes la semaine prochaine, entre le 1^{er} et le 5 octobre selon la météo, sur les côtes du Calvados, de Luc-sur-Mer à Grandcamp-Maisy.

Pendant un mois, les scientifiques vont ainsi suivre en temps réel, grâce à un satellite, la dérive de ces bouées. Les données recueillies, combinées avec les courants et les marées, vont permettre de modéliser la circulation des

masses d'eau. D'ici le mois de mars, les scientifiques espèrent avoir suffisamment d'éléments pour répondre à ces questions.

■ Contribuer à l'amélioration de la gestion

Économiquement, elles sont importantes. Les gisements de l'Est-Cotentin, qui font l'objet d'une gestion par les professionnels, sont exploités par une flottille d'une quarantaine de chalutiers. C'est le premier gisement de moules de pêche de France, représentant une production d'environ cinq mille tonnes et plus de quatre millions d'euros de valeur.

« Or ces gisements, en particulier celui de Barfleur, le plus étendu, connaissent une forte variabilité interannuelle d'abondance », précise le comité des pêches et Ifremer. « Le cycle biologique de la moule, la *Mytilus Edulis*, possède une phase larvaire au cours de laquelle les larves sont transportées par les courants. La modélisation et l'estimation des trajectoires des larves vont permettre d'acquérir de nouvelles connaissances sur le fonctionnement de ces gisements, et ainsi contribuer à l'amélioration de la gestion de cette ressource économiquement importante. »

Cette modélisation pourrait également donner des infor-

mations précieuses sur la propagation de la toxine ASP, qui affecte les coquilles Saint-Jacques, ou sur le dinophy-

sis.
Comité régional et Ifremer lancent aussi un appel à la vigilance. Ces bouées sont constituées d'un flotteur d'une vingtaine de centimètres de diamètre et d'une ancre flottante immergée sur 1,75 mètre. « Il est demandé à toute personne observant ces bouées de ne pas y toucher - cela perturberait les mesures - et de signaler tout incident observé : échouage accidentel, collision avec un bateau, prise dans un engin de pêche... »

J.L.

»» NOS LECTEURS ONT LA PAROLE

Le port des Flamands 150 ans après

Nous avons publié au mois d'août une série de photos de la maquette ancienne de l'agglomération de Cherbourg présentée l'an dernier au Grand Palais. La mairie de Tourlaville nous invite à ne pas manquer son exposition, pour en savoir plus.

« Le port et le quartier des Flamands ont effectivement

bien changé. Afin de présenter ces transformations et l'histoire du quartier raconté par ses habitants, la Ville de Tourlaville propose une exposition photo-vidéo-sons du 22 septembre au 10 novembre (dans le point d'accueil des Flamands qui ouvrira à côté de l'école Voltaire, mais aussi dans le quartier et sur le port).

Un livre-objet réalisé par l'association Mémoires et Terroirs a également été réalisé et distribué aux enfants de l'école Voltaire et aux habitants du quartier. »

Florent LEROUVILLOIS
Chargé de mission
Développement urbain
Mairie de Tourlaville

Un karaoké plus que vivant

L'auberge du Tue-Vagues a encore une fois été au rendez-vous avec la musique. Ils sont venus de Sainte-Mère-Église, d'Hardinvast... pour chanter accompagnés par Damien et Sylvain.

L'auberge du Tue-Vagues de Fermanville était pleine à craquer. Glwadys et Guillaume ont proposé les merveilleuses moules de Barfleur, alors que le batteur-moissonneur, Sylvain, et son ami guitariste, Damien, assuraient l'accompagnement des vedettes d'un soir.

Il y avait le choix pour les chansons, et tout le monde ou presque a participé, même les plus petits. Au choix, une centaine de chansons françaises des années soixante à nos

jours, ainsi que quelques chansons anglaises.

Les sympathiques Damien et Sylvain sont bien connus dans l'agglomération cherbourgeoise pour leur participation dans les groupes Les Provisoires, Creuz' la vague.

Petit clin d'œil à Christophe qui a fait un show digne de ce nom en faisant une reprise des Pogues, *Dirty Old Town*, gros moments de plaisir pour tous.

Damien et Sylvain ont assuré l'ambiance en accompagnant le public pour un karaoké en live.





La moule de Barfleur bénéficie désormais d'un label de qualité

© PHILIPPE LEBRESNE

À la pêche aux moules... de Barfleur

Elle est belle, charnue, blonde et sauvage... La moule de Barfleur est l'une des rares en France à naître et à grandir en pleine mer. Il est encore temps d'en profiter !

À l'est du Cotentin, de Barfleur à Grandcamp-Maisy, cinq gisements représentent la plus importante zone sauvage française de moules de pleine mer. Ils produisent selon les années de 2500 à 9000 tonnes. La campagne de pêche se déroule de juin à octobre, parfois jusqu'en décembre.

Patron du *Fraval*, un chalutier de 16 mètres, Stéphane Papillon est titulaire d'une des 65 licences attribuées en 2012. La pêche à la drague est très réglementée, tant dans la durée des campagnes quotidiennes que des quotas. Cette pêche n'est autorisée que

du lundi au vendredi et selon certains horaires, avec un quota de 480 kilos par homme d'équipage, soit 2,4 tonnes par bateau en juin. Selon la ressource, ce quota peut augmenter en été, mais sans dépasser trois tonnes. Ces quantités de pêche sont ensuite révisées jusqu'en octobre, parfois même jusqu'en décembre, comme ce fut le cas l'an passé. Des règles fixées en début de campagne par les professionnels, le comité des pêches et les scientifiques de l'Ifremer. « L'ouverture varie d'une année sur l'autre. Elle n'a été autorisée que le 11 juin, puisque le cahier des charges établi avec Normandie Frai-

cheur Mer (NFM) autorise un indice de chair minimal de 23 %. Nous étions entre 27 % et 30 % en début de saison, mais nous pouvons atteindre plus de 40 % », précise Stéphane Papillon.

Après un premier trait encourageant, le *Fraval* met le cap sur le gisement de Réville. L'équipage est en poste et Stéphane Papillon assure la manœuvre. Trainée entre 15 m et 20 m de fond (rocheux ou parfois vaseux selon le gisement), la drague est remontée, puis vidée sur le pont. Commence alors une première sélection obligatoire. « Les moules dont la taille est inférieure à quatre centi-

mètres passent au travers d'une grille et sont rejetées sur les lieux de pêche, pour respecter la ressource ». Lavées à bord, elles font ensuite l'objet d'un tri manuel rigoureux qui permet d'éliminer les cailloux et les moules cassées ou trop petites, avant d'être mises en sac.

Plus volumineuse et plus charnue que sa consœur d'élevage, la moule sauvage se distingue par une chair savoureuse, de couleur blonde. Fiers de cette qualité, les pêcheurs du Cotentin ont décidé de mieux faire connaître leur production en la faisant labelliser. Depuis 2001, la moule sauvage de Barfleur bénéficie d'un cahier des charges contrôlé par NFM qui encadre très précisément les conditions de pêche, de conditionnement et de commercialisation.

De retour à terre, les pêcheurs transportent les moules jusqu'à un point de débarque où les coquillages sont placés en bassin d'eau de mer pendant quatre à six heures pour être dessablés. Elles sont ensuite triées et contrôlées une nouvelle fois avant leur expédition, moins de trente-six heures après leur capture en mer.

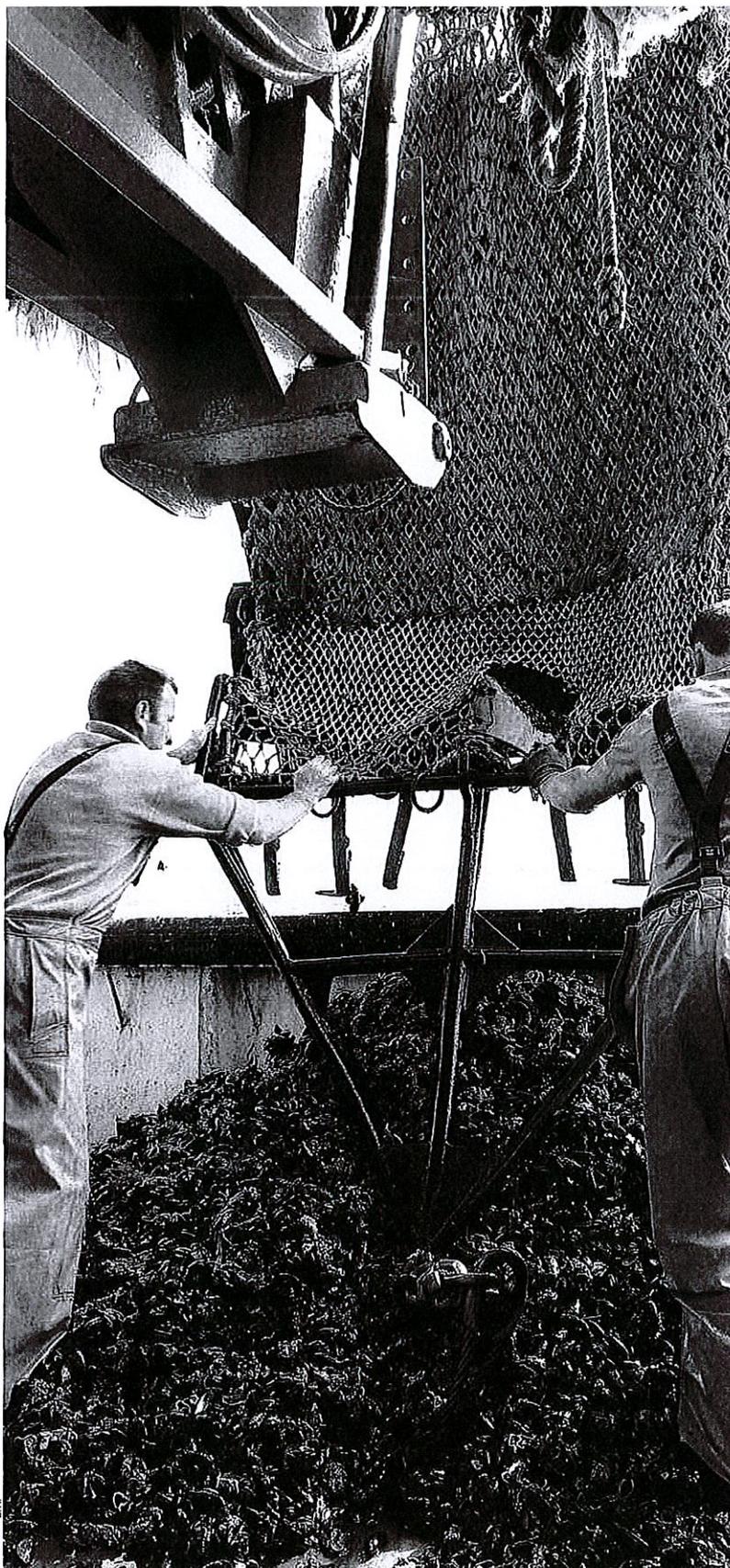
Les moules de Barfleur sont soumises à un double étiquetage. L'étiquette sanitaire obligatoire comporte le nom et l'adresse de l'expéditeur, la date de conditionnement, le mode de production, le poids, tandis que l'étiquette commerciale « Moules de Barfleur Normandie Fraîcheur Mer » signe la qualité, garantit l'origine du produit et assure une traçabilité totale. Aujourd'hui, grâce aux bassins de dessablage, les moules sont prêtes à être cuisinées et toujours très attendues des connaisseurs. La moule de Barfleur bénéficie d'une belle cote d'amour auprès des restaurateurs, des poissonniers et des consommateurs, friands de son authenticité et de son extrême fraîcheur.

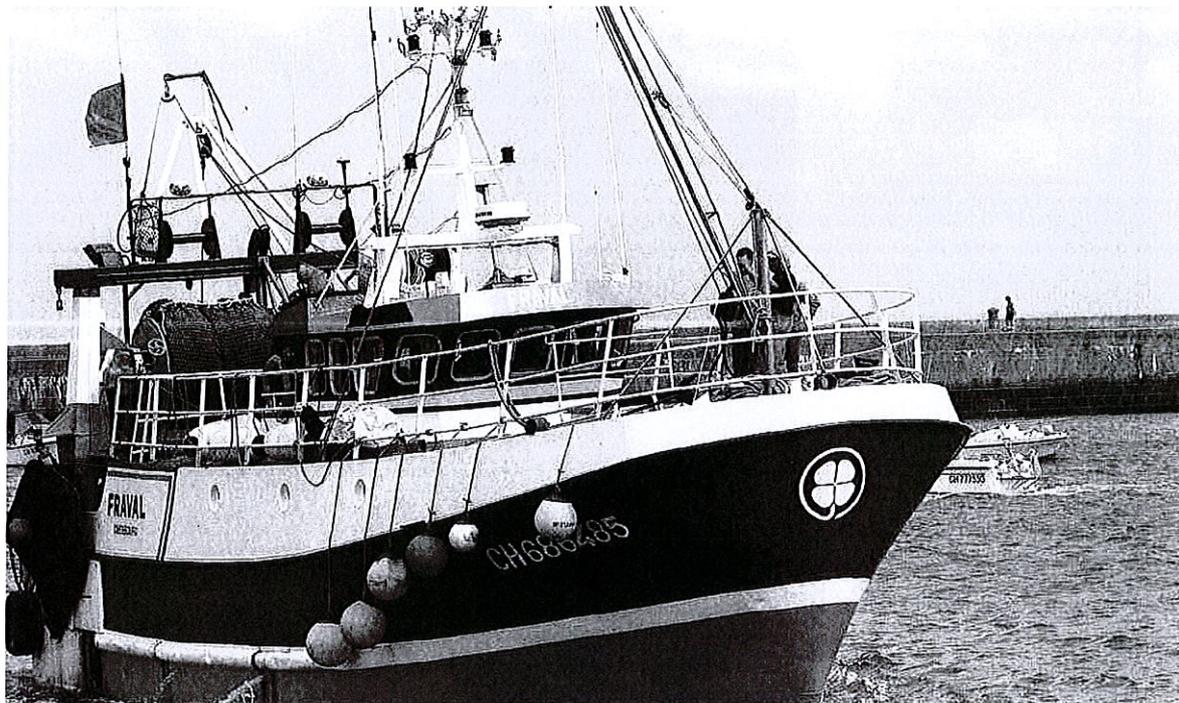
Le *Fraval* retrouve sa place au port de Barfleur où il n'est pas rare de croiser Jean-Luc Petitrenaud, amoureux de ce petit bout de terre.

La campagne se poursuit sur les gisements du Cotentin mais bientôt un nouvel armement va équiper le bateau de Stéphane Papillon : en octobre, il faut être prêt pour la coquille saint-jacques. Un autre trésor qui entre en « Seine ». ■

Gérard Houdou

Une fois la drague déchargée sur le pont, les moules seront soigneusement triées et étiquetées





In the bag: the Fraval brings her catch of mussels back to Barfleur

G. H.

Mussel-bound

Most French mussels are *moules de bouchot*, farmed on ropes wrapped around pilings driven into the seabed, but the Barfleur mussel, a wild, plump, pale-fleshed beauty, is harvested in the open sea off the east Cotentin coast.

The five fishing grounds that lie between the tiny village of Barfleur and the larger port of Grandcamp-Maisy yield between 2,500 and 9,000 tonnes of wild-caught mussels each year, making the area France's largest producer. There are strict rules on dredging, which are set at the beginning of each season by IFREMER scientists, fishing professionals and fisheries committees. The season starts in June, but the precise date varies from one year to the next, depending on when the mussels reach the minimum meat percentage (23%) specified by Normandie Fraîcheur Mer (NFM), a regional federation promoting responsible, quality fishing. Dredging is permitted for a limited number of hours each day, from Monday to Friday, with an initial quota of 480 kg per fisherman (i.e. 2.4 tonnes per trawler). This quota may or may not be revised upwards as the season progresses, depending on stocks, but never exceeds three tonnes. Dredging usually ends in October, but if there are

sufficient mussels, as was the case last year, it may be allowed until December.

In 2012, just sixty-five fishing licences were granted, one going to Stéphane Papillon, owner of the 16-m trawler *Fraval*. On a typical day's work, the dredge is lowered as soon as the *Fraval* has cleared the harbour. After a first satisfactory haul, the trawler heads out to the Réville grounds, the crew members at their posts and Stéphane at the wheel. Mussel fishing consists in dragging a dredge behind the boat at a depth of between 15 and 20 m along a seabed that may be rocky, muddy or anything in between. Once full, it is hauled up and emptied onto the deck. This is when the first compulsory selection begins. 'Mussels less than 4 cm long fall through a grading grid,' explains Stéphane, 'and are released back into the water to protect the resource.' After being washed, the mussels are rigorously selected by hand to eliminate pebbles and any that are either still too small or have broken shells. They are then put into bags. Back in port, the day's catch is unloaded and transferred to desanding tanks for four to six hours. The mussels are then sorted and checked one more time before being dispatched - less than 36 hours after being caught.

Barfleur mussels carry not just the compulsory label showing the name and address of the dispatcher, the weight, date of packaging and mode of production, but also a second, marketing label, featuring the magic words 'Moules de Barfleur Normandie Fraîcheur Mer'. Cotentin fishermen are justifiably proud of their product, which is paler, larger, tastier and meatier than its farmed counterparts. To promote it more effectively, since 2001, they have adhered to a charter attesting to its quality, origin and traceability, drawn up and policed by NFM.

Restaurateurs, fishmongers and consumers all appreciate the taste and ultra-freshness of the Barfleur mussel, not to mention the absence of grit and sand. Indeed, Jean-Luc Petitrenaud himself, founder of France's Taste Week, is frequently to be seen in the streets of Barfleur, the *Fraval's* home port. Not that Stéphane Papillon has time to go food critic spotting: for the moment, he is still busy dredging mussels, but he will soon be adapting his trawler for the start of the scallop season in October.

Date : 18/09/12

À la pêche aux moules... de Barfleur

Elle est belle, charnue, blonde et sauvage... La moule de Barfleur est l'une des rares en France à naître et à grandir en pleine mer. Il est encore temps d'en profiter !

À l'est du Cotentin, de Barfleur à Grandcamp-Maisy, cinq gisements représentent la plus importante zone sauvage française de moules de pleine mer. Ils produisent selon les années de 2 500 à 9 000 tonnes. La campagne de pêche se déroule de juin à octobre, parfois jusqu'en décembre.

Patron du Fraval, un chalutier de 16 mètres, Stéphane Papillon est titulaire d'une des 65 licences attribuées en 2012.

La pêche à la drague est très réglementée, tant dans la durée des campagnes quotidiennes que des quotas. Cette pêche n'est autorisée que du lundi au vendredi et selon certains horaires, avec un quota de 480 kilos par homme d'équipage, soit 2,4 tonnes par bateau en juin. Selon la ressource, ce quota peut augmenter en été, mais sans dépasser trois tonnes. Ces quantités de **pêche** sont ensuite révisées jusqu'en octobre, parfois même jusqu'en décembre, comme ce fut le cas l'an passé. Des règles fixées en début de campagne par les professionnels, le comité des pêches et les scientifiques de l'Ifremer. "L'ouverture varie d'une année sur l'autre. Elle n'a été autorisée que le 11 juin, puisque le cahier des charges établi avec **Normandie Fraîcheur Mer (NFM)** autorise un indice de chair minimal de 23 %. Nous étions entre 27 % et 30 % en début de saison, mais nous pouvons atteindre plus de 40 %", précise Stéphane Papillon.

Après un premier trait encourageant, le Fraval met le cap sur le gisement de Réville. L'équipage est en poste et Stéphane Papillon assure la manœuvre. Traînée entre 15 m et 20 m de fond (rocheux ou parfois vaseux selon le gisement), la drague est remontée, puis vidée sur le pont. Commence alors une première sélection obligatoire.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine papier Normandie Magazine diffuse quelques articles tirés du numéro en cours.

Cible
Grand Public

Dynamisme* **5**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 17/09/12

Philippe, patron pêcheur à Saint-Vaast

Casquette enfoncée sur la tête, barbe de trois jours, regard fin et malicieux, Philippe Godefroy, la petite quarantaine, s'active avec son équipage dans les installations du centre de débarque de **Barfleur**. Sur place, le patron du Jade, navire de pêche côtière basé à Saint-Vaast-la-Hougue, à l'est de Cherbourg, nettoie les **moules** pêchées avant d'être vendues une fois triées et dessablées. L'ardeur avec laquelle il s'attelle à cette tâche quotidienne, répétée pendant toute la saison de pêche dans les moulières du Val de Saire, reflète chez Philippe Godefroy la passion pour son métier, présente en lui depuis son plus jeune âge.

"La grande pêche nuit à la vie de famille"

"J'ai toujours voulu devenir pêcheur. Et pourtant, mon père, ouvrier agricole, n'appartenait pas à ce milieu, à la différence de mon oncle." Un goût qui n'a fait que se renforcer au contact des amis de son âge, en compagnie desquels il pêchait en amateur avec une canne, en bord de mer, le mercredi. "Vers 14 ou 15 ans, beaucoup d'entre eux étaient déjà matelots et je faisais parfois des marées avec eux. Je les enviais car financièrement cette activité était intéressante et je les voyais partir en mer où ils respiraient l'air du large".

Mais les parents de Philippe Godefroy ne voulaient pas qu'il devienne pêcheur à cause des dangers de ce métier. "Alors j'ai commencé par être apprenti boucher, à contrecœur." Après cinq ans de ce régime, le jeune homme devenu majeur peut enfin embarquer comme matelot sur un coquillard de Saint-Vaast-la-Hougue qui faisait aussi la palangre, technique de pêche qui utilise des lignes. Les débuts tant attendus sont douloureux : "pendant quelques semaines j'ai été malade à bord. J'ai heureusement fini par m'acclimater."

Sous le signe de la passion

Cette première expérience de quatre ans confirme Philippe Godefroy dans sa voie professionnelle. Le jeune pêcheur accumule ensuite les expériences en commençant par la pêche des moules - "une activité fatigante !" - qu'il pratiquera pendant cinq ans. Ambitieux, il monte ensuite une nouvelle marche en devenant patron à son tour, après une formation au

a Évaluation du site

Le site Internet du journal La Manche Libre diffuse des articles concernant l'actualité générale normande.

Cible
Grand Public

Dynamisme **148**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

lycée maritime et aquacole de Cherbourg. A 27 ans, il achète un bateau de 8,50 mètres avec lequel il pratique la pêche côtière aux filets. Une expérience qui ne durera que peu d'années, Philippe Godefroy décidant de profiter des primes accordées alors par Bruxelles aux pêcheurs qui mettent leurs bateaux à la casse. Il retrouve alors Saint-Vaast-la-Hougue comme patron sur un coquillard de 16 mètres, une période qu'il évoque avec nostalgie.

A cette époque, une incursion à Cherbourg dans le monde de la pêche hauturière, la "grande" pêche, sera de courte durée. "Nous faisons des marées de neuf jours, si bien que je n'étais pas souvent chez moi. Cela a eu pour conséquences quelques difficultés pour la vie de famille". Retour donc à la pêche côtière, à Dieppe d'abord puis à Saint-Vaast-la-Hougue encore, où depuis deux ans Philippe Godefroy est le patron du Jade, navire propriété d'un armateur local avec lequel il pêche les moules et les coquilles Saint-Jacques. Autant d'étapes placées sous le signe de la passion pour ce métier.

"Mon fils a lui aussi contracté le virus dès l'enfance", sourit le pêcheur saint-vaastais. "Petit, il était toujours sur le port, où il photographiait tous les bateaux. Maintenant, il est dans la carrière depuis 9 ans, ici même, et comme il possède la qualification nécessaire pour être patron, son projet est d'acquérir un bateau". Bon sang ne saurait mentir.

▼ le chef vous propose

Recette de Sylvain Lebas, Auberge du Pont Cochon à Flottemanville-Bocage

Les papardelles aux moules et chorizo julienne de légumes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 12 mn
Prix par personne : 2 €

Pour 4 personnes

- 360 g de papardelles.
- 120 g de julienne de légumes (carottes, poireaux, navets).
- 160 g de chorizo fort classique.
- 12 tranches fines de chorizo ibérique.
- 4 cl de crème fraîche.
- 600 g de moules de Barfleur.
- 10 g de ciboulette ciselée.
- 5 cl d'huile d'olive.

Préparation

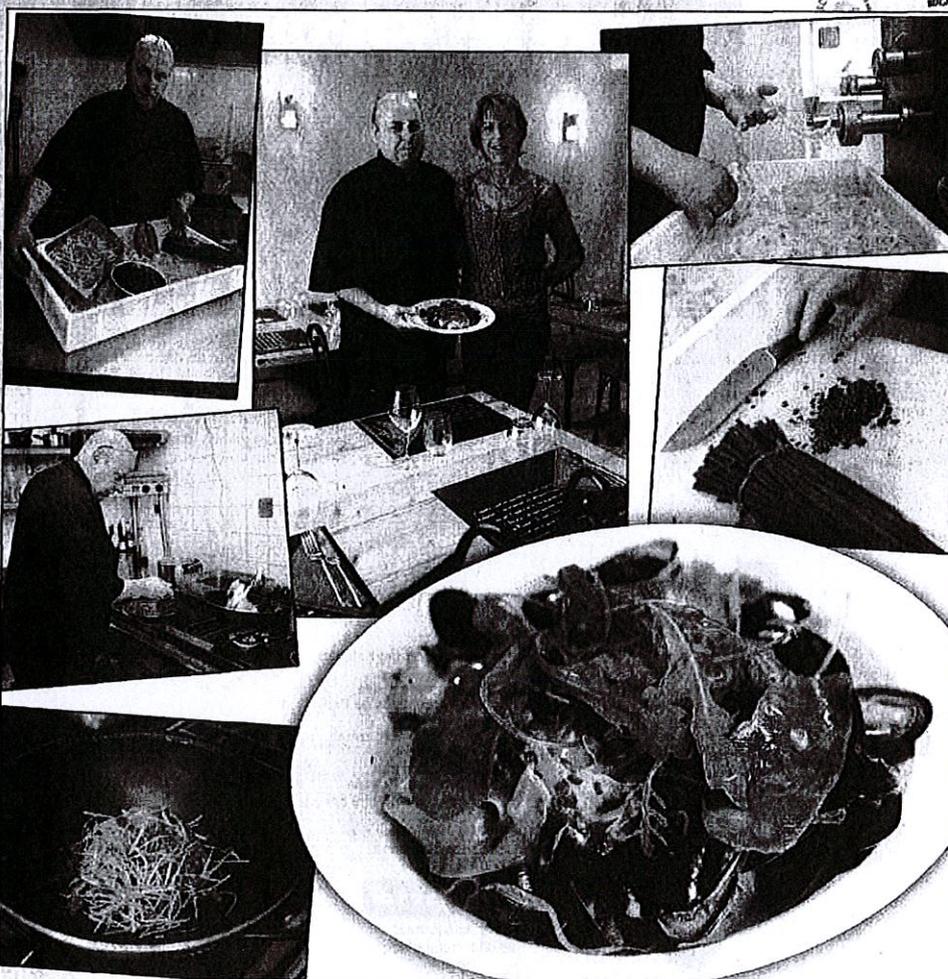
- Mettre à cuire les papardelles à l'eau bouillante salée et huilée pendant 3 à 4 mn.
- Pendant ce temps, faire sauter dans une poêle avec un peu d'huile, la julienne de légumes et le chorizo fort en petits dés pendant 2 mn puis ajouter les moules bien lavées et la crème fraîche ; laisser cuire le tout encore 2 à 3 mn.
- Egoutter les papardelles et les incorporer à toute la garniture, chorizo, moules, julienne de légumes et crème ; bien mélanger pendant 1 mn et dresser sur une assiette creuse en parsemant de ciboulette ciselée et aussi un petit bouquet de salade roquette juste assaisonnée à l'huile d'olive.

Vin conseillé

Un vin rouge italien, charnu, tannique et soyeux, servi à 14° comme un Valpolicella.

▼ conseils du chef

- Pour réaliser cette recette, ne jamais saler ni poivrer car en effet les moules le sont déjà et le chorizo est déjà assez fort en goût.
- Pour la cuisson des papardelles fraîches, 3 à 4 mn, par contre pour les papardelles industrielles, il faut compter de 10 à 12 mn selon la quantité.
- Pour la julienne de légumes, ne jamais utiliser de céleri rave car en effet il a tendance à noircir à la cuisson.
- Cette recette peut se réaliser aussi avec des spaghettis « quadri » ou des farfalle.
- En ce moment, il est indispensable de travailler avec nos belles moules de Barfleur.



Avec des moules de Barfleur, bien entendu (photo et montage Solveig de la Hougue).

Gastronomie

Texte > Stéphane Maurice

LA MOULE DE BARFLEUR REINE DE L'ÉTÉ INDIEN

Pas d'été en Normandie sans moules sauvages de Barfleur. Mais le bivalve régale aussi durant l'automne, jusqu'à la fermeture de la pêche, généralement fixée au mois d'octobre. Son taux de chair est alors optimal. Sachez en profiter.



© L. Flageul / Normandie Fraîcheur Mer.

A la Normandie avec de la crème AOC d'Isigny, à la basque avec le piment d'Espelette, en nage barfleuraise avec ses légumes nouveaux, ou même à l'indienne avec un bon curry... La moule de Barfleur sait étendre son registre culinaire pour plaire à chacun. Si elle se montre aussi conciliante, prête à tenter toutes les alliances, c'est certainement parce que sa qualité exceptionnelle le lui permet. Nettement plus charnue qu'une moule d'élevage, la moule sauvage de Barfleur est aussi plus volumineuse car elle vit au large en immersion permanente. Le gisement situé à l'est du Cotentin représente la plus importante zone sauvage française de moules de pêche.

La moule labellisée : un must

Pour tirer le produit vers le haut, certains pêcheurs de

Barfleur ont souhaité initier une démarche de labellisation. Celle-ci est en œuvre depuis 2001 sous l'égide de Normandie Fraîcheur Mer, et son cahier des charges est plutôt exigeant. Il régit les conditions de pêche (à la drague avec des petits bateaux de moins de 16 m), mais il exige également un tri et un lavage à bord. De retour à terre, les moules rejoignent un point de débarque où elles sont placées en bassin d'eau de mer pendant 6 h pour être dessablées. Ensuite, elles sont à nouveau triées puis contrôlées par les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer. "C'est à ce prix que nous obtenons ce produit d'exception", explique Raïssa Tesseron de Normandie Fraîcheur Mer, alors qu'elle procède au calcul de l'indice de chair, défini avant et après cuisson. "Le taux de remplissage est excellent cette année".

Une ressource sous surveillance

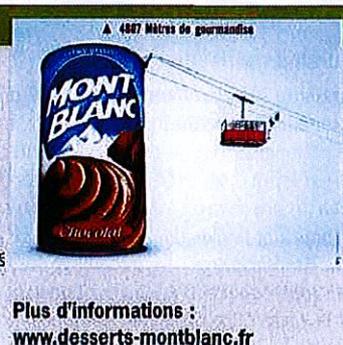
Ouverte depuis le 11 juin, la campagne de pêche a débuté pour une soixantaine de bateaux avec de belles promesses. Selon David Rigaud, patron du *Thorvald* et président de la commission "Moules de pêche", la saison 2012 démarre bien avec un relèvement des quotas de début de campagne, passés de 360 kg par homme en 2011 à 480 kg en 2012. "Nous nous réunirons en septembre pour déterminer la date de fermeture. Pour l'heure, nous ne pouvons pas dire si elle sera prolongée". Les quotas fixés à 2,4 tonnes par bateau pour 5 hommes d'équipage sont réajustés en cours de saison. En juillet et août, ils ont été autorisés à 3 tonnes par bateau. "Mais il ne s'agit pas de remettre en cause les mesures conservatoires, prévient le patron-pêcheur. La prospection et les derniers comptages prouvent que la ressource est abondante cette année, mais il faut conserver cet esprit de pêche durable si on veut la préserver."

La crème Mont-Blanc vers de nouveaux sommets !

Soixante ans déjà que son goût savoureux fait papiller les fins de repas ! Élaborée à Chef-du-Pont dans la Manche, à partir de lait frais collecté auprès de 85 producteurs des marais du Cotentin, la crème Mont-Blanc a su s'adapter aux époques et aux modes. 166 personnes sont actuellement employées dans l'usine de production d'où sortent chaque année 12 000 tonnes de crème mais aussi du lait en poudre Gloria et des produits vendus sous marques distributeurs.

L'usine, qui produit également ses propres emballages, devraient prochainement voir ses installations modernisées. Le groupe Mont-Blanc-Materne (170 millions d'euros de chiffre d'affaires) travaille par ailleurs à l'élaboration de nouvelles recettes (crème brûlée, Grand-Marnier, chocolat blanc) et au développement de produits (dessert bio, gourde individuelle "Mon 4h !") en France et à l'étranger.

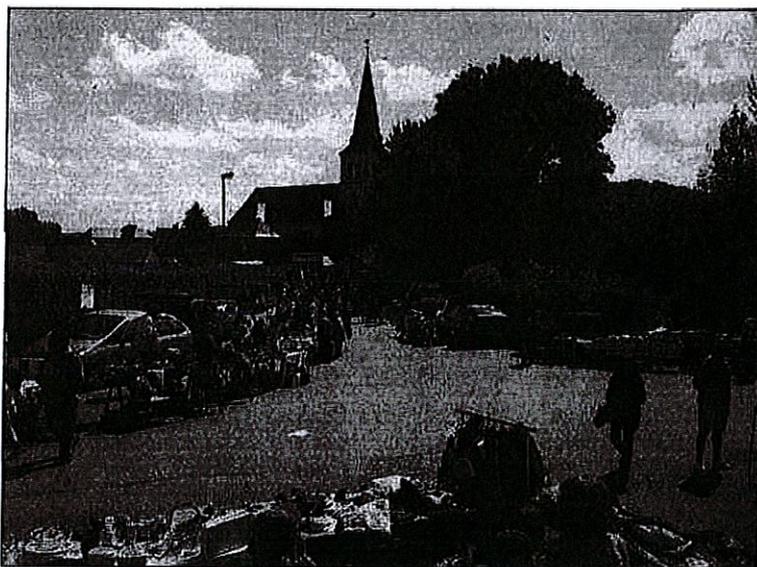
J. Paradis



Plus d'informations :
www.desserts-montblanc.fr



Encore une foire à tout réussie pour les pompiers



1.400 visiteurs sont venus fouiller les stands de plus de 80 exposants

Le soleil était au rendez-vous, dimanche dernier, pour la grande foire à tout organisée par l'Amicale des sapeurs-pompiers de Grainville-la-Teinturière où 1.400 visiteurs se sont promenés près des étals de plus de 80 exposants.

Dans ce vide-greniers, chacun a pu trouver un objet à acheter, aussi bien les grands que les petits ou tout collectionneur ou brocanteur qui recherchait la perle rare.

La restauration sur place, comme chaque année, a connu un grand succès. On pouvait savourer les moules de Barfleur ainsi que de très bons gâteaux cuisinés par les épouses des sapeurs-pompiers.

Le président de l'Amicale a remercié tous ses membres pour cette journée réussie et a donné rendez-vous l'an prochain, où, il l'espère, le soleil sera aussi au rendez-vous.

Les moules

Les moules 1/2

- 1 - Espèces et modes de production
- 2 - Variétés et conseils culinaires

Les moules sont peu caloriques mais sont en revanche riches en fer, en calcium et en iode alors si vous les servez en plat principal et quel que soit l'apprêt choisi, ne soyez pas petit joueur ... laissez tomber le litre et visez plutôt le kilo par personne !

Différentes espèces

La moule comme l'huître est un mollusque (du latin mollis, « mou ») bivalve (dont la coquille est constituée de deux parties distinctes et attachées pouvant s'ouvrir ou se fermer) de couleur noir plus ou moins bleuté.

Il en existe de très nombreuses espèces mais nous ne consommons en général que les moules de l'espèce : *Mytilus edulis* que l'on trouve sur les côtes bretonnes, de la mer du nord et plus généralement dans tout le nord de l'Europe et au Canada.

Mytilus galloprovincialis sur les côtes atlantiques et méditerranéennes ainsi qu'en Espagne et au Portugal.

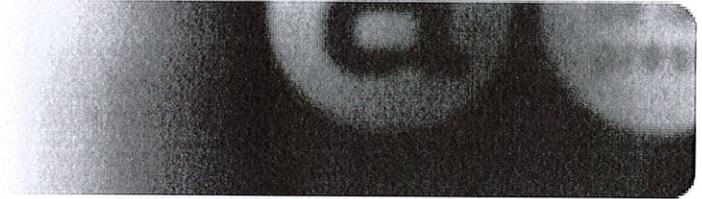
Pour se nourrir, elles filtrent l'eau de mer dans laquelle elles croissent pour récupérer le plancton. Par conséquent, comme tous les animaux "filtreurs" elles sont également susceptibles de récupérer toxines, métaux lourds et polluants divers. Pour cette raison elles font l'objet de contrôles rigoureux avant d'être commercialisées.

a Évaluation du site

Ce site diffuse essentiellement des recettes de cuisine. On y trouve également une sélection de livres et d'ustensiles de cuisine.

Dible
Spécialisée

Dynamisme* **5**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Différents modes de production

Une partie des alignements de bouchots du Cap Gris Nez

L'élevage des moules est appelé mytiliculture et consiste au captage de naissins (jeunes individus) dans le milieu naturel puis à l'élevage de ceux-ci dans un milieu qui assurera leur croissance et leur engraissement selon des modes de production différents tels que :

L'élevage à plat, réalisable lorsque les fonds sont durs, à l'abri des fortes houles et ne se découvrent pas à marée basse. L'inconvénient de cette méthode vient de l'envasement rapide des fonds qui oblige à un nettoyage régulier.

L'élevage sur bouchot, probablement la méthode la plus ancienne qui consiste à élever les moules sur des pieux de chêne ou de châtaignier hauts de 4 à 6 mètres plantés en alignement de 50 à 100 mètres de long sur des zones qui se découvrent totalement ou en partie à marée basse. Le terme "bouchot" désigne donc précisément une double ligne de pieux régulièrement espacés sur 100 m de long soit 120 à 200 pieux.

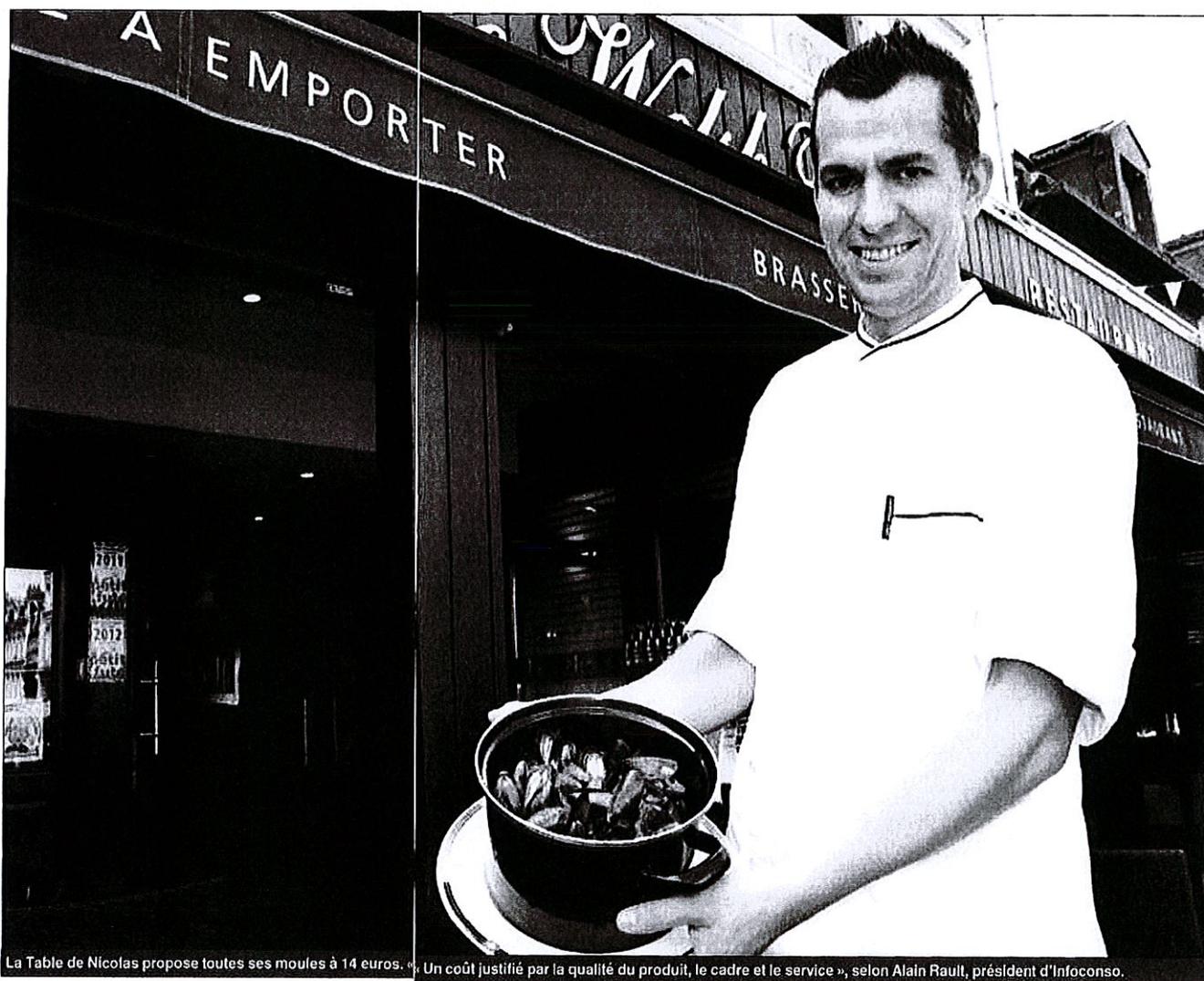
Cette production sur bouchots représente plus des trois quarts des élevages de moules et concerne des zones comme la baie du Mont Saint-Michel, la Normandie, la Mer du Nord.

L'élevage en suspension utilisé dans des zones à très faible amplitude de marée comme la Méditerranée et l'étang de Thau mais parfois aussi dans des zones de fortes marées (rias espagnoles) où la grande profondeur exclut tous les autres modes d'élevage. Les jeunes **moules** sont fixées à des cordes, elles même attachées à des traverses fixes ou flottantes.

Il existe aussi des "**moules** de pêche" récoltées à la drague sur des bancs sauvages. C'est le cas de la **moule** de **Barfleur** .

CONSUMMATION

Restaurants : des moules à tout prix



Très prisée des touristes et des Boulonnais, la moule marinière est une spécialité du littoral servie par quasiment tous les restaurateurs du Boulonnais. Mais, d'un établissement à l'autre, d'importantes variations de prix peuvent être relevées. Provenance du produit, qualité de service, accompagnement... Une différence qui s'explique par plusieurs facteurs.

Durant la saison estivale, l'association Boulogne Info Conso n'a pas chômé. Plusieurs de ses adhérents se sont rendus dans les restaurants du Boulonnais, pour y relever notamment le prix de la moule marinière. « Nous avons constaté d'importantes disparités », avance Alain Rault, président de l'association. En regardant de plus près, le prix d'une moule marinière peut quasiment varier du simple au double. Une trentaine de restaurants du Boulonnais a été sondé incognito par les membres d'Infoconso.

Parmi les bons élèves signalés par l'association, le restaurant Le Plaisance, situé Grande-rue. « Nous proposons la portion de moules à 8,50 euros, informe David Fortin, chef cuisinier. Nous travaillons avec un producteur local, qui nous vend ses moules pré nettoyées. Après les avoir réceptionnées, je les rince, les prépare et les sert en portion de 800g à 1kg par personne ».

Des moules d'ici, de là, et encore d'ailleurs

Le prix d'achat des moules varie systématiquement en fonction de leur provenance. Certains, comme le restaurant Le Plaisance, font le choix de servir des moules de pays. A contrario, de nom-

EN CHIFFRES

La plus chère

14 euros

La moins chère

8,50 euros dans différents restaurants

Le prix moyen

10,30 euros

Le poids d'une portion

Au minimum 800g, au Plaisance et à La Table de Nicolas

LE CONSTAT

Beaucoup délaissent la moule de pays, au profit de la moule hollandaise ou de Bouchot.

breux restaurateurs ont délaissé les produits locaux au profit des moules d'ailleurs.

Certains choisissent des coquillages qui viennent de plus loin, comme la moule d'Espagne ou de Hollande, par exemple. « La moule de Hollande est fade et n'a aucun goût », nous avoue une employée d'un restaurant boulonnais. Son prix est bien moins élevé, cependant, qu'un produit français. « Ce n'est heureusement pas la majorité des restaurateurs, mais certains n'hésitent pas à servir des produits qui viennent parfois d'Espagne, explique Manuel Almudi, chef cuisinier du restaurant des Gens de Mer. La moule espagnole est une moule charnue, mais qui a moins de saveur », admet le restaurateur. Lui-même explique acheter de la moule de Bouchot, provenant de Haute-Normandie. « Je l'achète 2,60 euros le kilo », nous informe-t-il.

Les moules les plus chères de Boulogne, mais...

Le choix de Nicolas Chamoin, chef cuisinier de restaurant La Table de Nicolas, s'est également porté sur des moules de Bouchot. « Celles-ci sont AOP (appellation d'origine protégée) », nous certifie le chef. Son restaurant propose la marmite de moules à 14 euros. Le prix le plus élevé relevé par Boulogne Info Conso. Mais Bri-

gitte Chamoin assure avoir de solides arguments pour défendre un tel prix.

« Auparavant, nous servions des moules de pays, avance Brigitte Chamoin. Mais nos clients n'étaient pas vraiment satisfaits : ils trouvaient beaucoup trop de petits crabes dans leur assiette ». La famille de restaurateurs a décidé de changer, afin de contenter le client. « Nous nous sommes tournés vers la moule de Bouchot, plus chère. Nous aimerions travailler avec les produits locaux, mais nous devons avant tout répondre aux attentes du client ». En complément, Brigitte Chamoin explique qu'elle propose 800g de moules par portion, soit plus d'un litre, par assiette. « Le cadre est agréable, le service impeccable et les serviettes en tissu », précise d'ailleurs Alain Rault.

D'autres restaurants, selon Infoconso, proposent un très mauvais rapport qualité prix. « Dans plusieurs restaurants, il faut parfois payer les frites en supplément. Sans compter l'accueil. Et les moules ne sont pas toujours fraîches », signale le président de Boulogne Info Conso. Heureusement, d'autres établissements ont reçu les encensements de l'association : Ô Sud, le Bureau et Le Royal, situés respectivement place Dalton et rue Tiers, proposeraient selon Infoconso, de bonnes moules marinières à un prix abordable.

Sylvia FLAHAUT



« Nous proposons avant des moules de pays. Mais nos clients trouvaient qu'il y avait trop de petits crabes à l'intérieur. Nous avons fait le choix de changer »

**Brigitte Chamoin,
La Table de Nicolas**

La cueillette des moules : oui, mais pas n'importe comment

Sur les plages du Boulonnais, il est possible d'aller cueillir quelques moules. Et de se préparer une bonne cassolette en rentrant. Mais certaines règles doivent être respectées.

Un pêcheur à pied de loisir ne peut cueillir par jour ou détenir plus de 5 litres de coquillages. Sa récolte est destinée à une consommation personnelle. Le pêcheur est tenu de respecter les tailles minimales de capture des coquillages (40 mm pour les moules). Il est interdit de destiner les produits issus de la pêche de loisir à la vente.

Les coquillages pêchés doivent être lavés et consommés rapidement. Si une courte conservation est nécessaire, conserver au frais (maximum +4°C) et au sec. Il est fortement conseillé de consommer les coquillages après une cuisson suffisamment longue, seule garantie d'une diminution significative d'une éventuelle contamination microbiologique.. Les pêcheurs doivent prendre toutes les mesures utiles afin d'assurer la propreté des lieux et le respect du milieu naturel.

Lorsqu'elle est autorisée, la pêche à pied de loisir des moules peut se pratiquer du lever au coucher du soleil. Elle peut être interdite à tout moment pour des raisons de protection de la santé des consommateurs. Cette pêche se pratique en principe à main nue. Cependant, l'emploi d'une cuillère est autorisé pour les moules. Il est interdit de « mettre à blanc » les rochers par grattage.

I QUATRE QUESTIONS À



On s'imagine parfois qu'il s'agit uniquement pour un pêcheur de rincer ses moules, fraîchement cueillies, avant de les vendre. Pas du tout. Guillaume Lefebvre, vétérinaire contrôleur à la DDPP, nous explique les précautions dont ces coquillages sont censés faire l'objet.

1 Quel est le processus qui permet de prévenir tout risque de contamination bactériologique ?

Guillaume Lefebvre : il existe différentes catégories d'eaux : A, B et C, en fonction du niveau de contamination microbiologique. Les moules recueillies dans la 1ère catégorie, présentent une faible contamination microbiologique, peuvent être consommées dans l'état. Dans des eaux classées B, comme c'est le cas de l'ensemble de notre littoral, qui présentent un niveau de contamination microbiologique intermédiaire, les moules, de faible contamination microbiologique, doivent être purifiées dans un centre agréé. Enfin, les moules cueillies

dans la 3e catégorie d'eau, doivent subir des traitements thermiques de stérilisation dans des usines spécialisées car leur niveau de contamination est très élevé.

2 Où vont les moules de notre littoral, avant d'être servies par les restaurateurs ?

G.L. : auparavant, les professionnels les confiaient à l'entreprise de purification Seafare, située à Wimereux. Pour raison économique, cette entreprise a fermé. Désormais, avant de vendre leurs moules, les pêcheurs doivent les envoyer en Bretagne ou dans la Somme, afin d'être purifiés. Les moules leur reviennent avec une étiquette sanitaire. Elles doivent être livrées en sac fermé aux restaurateurs.

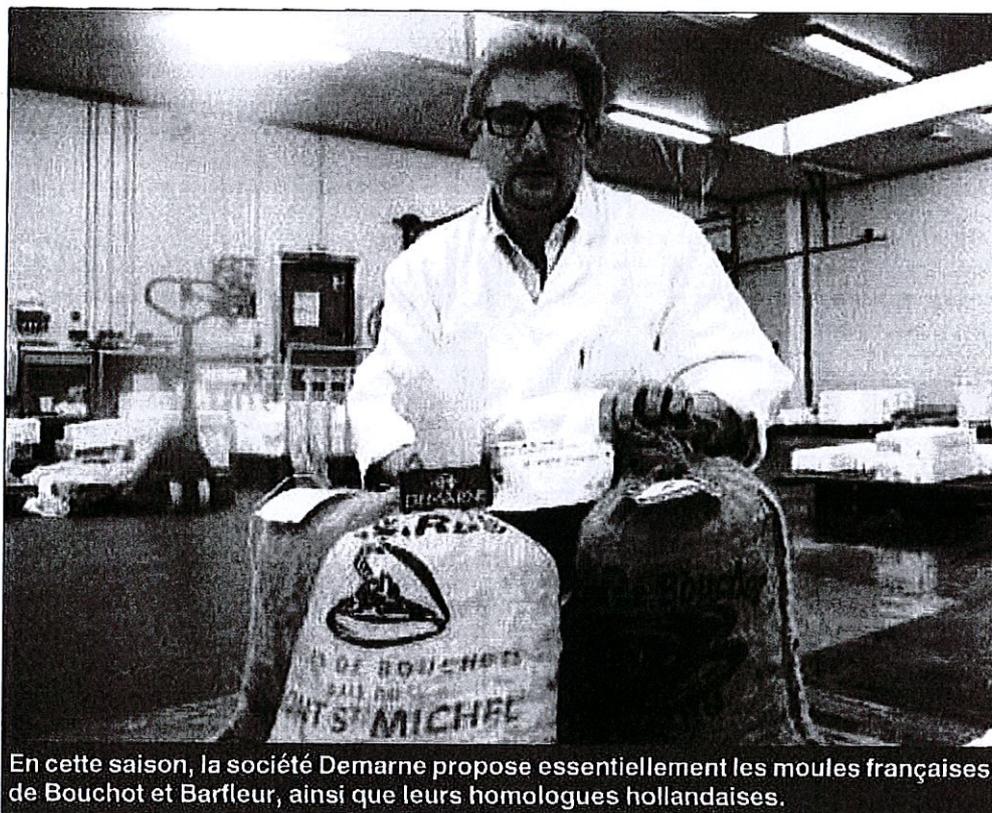
3 Cela entraîne un coût plus important ?

G.L. : Depuis la fermeture du centre wimereusien, certains pêcheurs montent leur propre centre de purification. Les autres, forcément, doivent payer un supplément de transport pour acheminer leurs moules jusqu'à la Bretagne ou la Somme. D'où, parfois, une hausse de prix d'achat des moules.

4 La fraude existe-t-elle ?

G.L. : Les services sanitaires s'efforcent d'effectuer de nombreux contrôles. Mais, bien évidemment, certains producteurs tentent leur chance : ils ne font parfois purifier qu'une partie de leurs moules, pour obtenir l'étiquette. Mais les risques sont réels. Et la DDPP reste vigilante.

Demarne approvisionne Boulogne en moules depuis 1929



En cette saison, la société Demarne propose essentiellement les moules françaises de Bouchot et Barfleur, ainsi que leurs homologues hollandaises.

La société Demarne, à Capécure, travaille avec la majorité des restaurateurs boulonnais. Depuis 1929, le grossiste en produits de la mer propose différents types de moules. Et sait de quoi il parle quand on lui pose la question de la provenance de ses produits.

Philippe Thelier, directeur commercial de la société et responsable des achats coquillages et moules, en connaît un large rayon sur notre sujet. « En fonction des saisons, nous ne proposons pas les mêmes variétés de moules à nos clients, précise d'emblée Philippe Thelier. En cette saison, sur les mois de juillet et août, nous commercialisons principalement les moules de Bouchot, **Barfleur** et hollandaises ».

En fonction de leur provenance, les moules sont recueillies de manière très différentes. « Les moules hollandaises sont pêchées naissains, puis replongées en mer dans des zones bien définies, afin qu'elles puissent être repêchées un peu plus tard, détaille le responsable. Ainsi, nos fournisseurs peuvent nous proposer plusieurs tailles de moules ». Ce produit est proposé aux restaurateurs entre 1,90 et 2,20 euros le kilo.

Un petit goût d'ode

A contrario, la moule Barfleur est pêchée directement en mer, sans que l'homme soit intervenu préalablement. « Ce qui explique qu'elles puissent contenir de petits crabes, poursuit Philippe Thelier. Une chose que les clients n'apprécient pas toujours ». Le kilo de ce produit vaut en moyenne

1,90 euro. Enfin, la moule de Bouchot est sans doute la plus prisée des restaurateurs du coin. « Elle est principalement pêchée en Haute-Normandie et en Bretagne. Certaines sont certifiées AOP (appellation d'origine protégée), détaille le responsable. Les naissains sont recueillis, posés sur des cordages qui sont ensuite enroulés sur des pieux ».

Les variations de prix d'achat entre les différentes sortes de moules s'expliquent notamment par leur coût de production. « La moule hollandaise coûte moins cher que la moule de Bouchot, pose Philippe Thelier. Restée dans l'eau le temps de grandir, son goût est moins prononcé. La moule de Bouchot, qui ne contient pas de crabe, à l'inverse de celle de Barfleur, a un petit goût iodé, apprécié de nombreuses personnes ».



Le 13 heures du 29 août 2012



J'aime

Tweeter

Vidéo Intégrale Durée : 40 min 32 Date : 29 août 2012 Auteur : TF1

Résumé : Retrouvez le journal de la mi-journée du 29 août 2012, présenté par Jean-Pierre Pernaut.

Source de la vidéo : **Le 13 heures du 29 août 2012** Vidéo jt_tf1_13h sélectionnée dans Actualité

Les SUJETS du JT



LOISIRS UN DIMANCHE À TABLE

TRADITION.

Véritable institution de la Côte d'Albâtre liée à la restauration de plage, la Frite d'or à Saint-Jouin-Bruneval propose l'incontournable de l'été, les moules-frites. Dans ce lieu refait à neuf cette saison, tout sur ce plat très prisé par les vacanciers et les Cauchois.



A cet instant précis, elles n'étaient pas de sortie : pourtant, les moules-frites sont bien la force de ce restaurant qui a repris des couleurs

L'or de la période estivale

Mutilus edulis. Derrière ce nom savant se cache la star des assiettes à la plage. Un indice pour découvrir ce fruit de mer : sa double coquille noire révèle une chair orangée ! Il s'agit bien évidemment des moules, accompagnées des traditionnelles frites. Sources de nombreux minéraux et vitamines, ainsi que d'oméga 3, ce plat originaire de Belgique et du Nord de la France a con-

quis l'ensemble des littoraux français avec près de 16 500 tonnes dégustées pour la seule restauration en 2011 (source France Agrimer). A Saint-Jouin-Bruneval, le restaurant La Frite d'or, situé idéalement en bord de mer, en sert jusqu'à 200 kg par jour, si la météo est favorable. « C'est le plat le plus demandé à la plage », constate Florence Delacotte, hôtesse des lieux.

Parmi les raisons de ce succès ? « Les moules se mélangent facilement, c'est très facile à diversifier ». Florence Delacotte propose sur sa carte de moules la classique marinière, et également un plat à base de sauces normandes, au roquefort, au curry ou encore à l'espagnol. « Il y a une grande variété de recettes. Certains les cuisinent avec des lardons, du cidre... Cela dépend aussi des régions ». Pour accom-

LA RECETTE

Moules à l'espagnol



Pour 4 personnes
6 kilos de moules
2 chorizos coupés en fines lamelles
6 gros oignons
50 cl de tomates concassées
vin blanc
Moutarde à l'ancienne, échalotes,
ail, piment de Cayenne
sel, poivre, persil
Mélanger tous les ingrédients, hormis les moules et le vin blanc, et faites macérer le tout pendant 1 h 30 à feu doux, en mélangeant régulièrement « avec beaucoup d'amour

», conseille le chef de la Frite d'or. Faites cuire les moules avec le vin blanc.

A la mi-cuisson, alors que les coquilles commencent à s'ouvrir, rajouter la sauce obtenue, et laisser mijoter pendant 10 minutes. Rajouter un peu de persil, salez, poivrez et c'est prêt. Il ne reste plus qu'à servir avec des frites.

Beignets de moules à la sauce piquante

1 kg 200 de moules
200 g de farine,
2 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
4 g de sel
2 dl de bière
1 cuillerée à soupe d'huile
1 boîte de sauce tomate
1 cuillerée à café de purée de piment
1 cuillerée à café de vinaigre de vin ciboulette
Mélanger la farine, le sel, les jaunes

d'œufs, la bière et l'huile. Fouetter cette préparation

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation

Enlever les coquilles des moules et les mettre dans la pâte ainsi obtenue. Faire frire le tout. Egoutter sur du papier absorbant.

Préparer la sauce d'accompagnement en mélangeant la sauce tomate, la purée de piment, le vinaigre et la ciboulette hachée. Servir cette sauce froide avec les beignets. (Recette decuisine.tv)



pagner la cocotte, les verres peuvent se remplir tout aussi bien de vin blanc, de bière et de cidre. Dans la cuisine du restaurant, seules les moules de bouchot en provenance de la baie de Somme sont acceptées, avec un nouvel arrivage tous les matins. « *Cela nous garantit un produit de qualité et constant tout au long de la saison. Celles pêchées au Mont-Saint-Michel sont un peu trop petites au début de l'été, et les moules de Barfleur ont tendance à avoir du sable et des petits crabes* ».

Habités du pays de Caux

Si Florence Delacotte a repris le lieu il y a quatre ans, la Frite d'or a une longue histoire liée à la restauration de plage. Pendant 28 ans, sa « cabane » était installée au Havre, puis s'est relocalisée un peu plus au Nord suite au renouvellement des concessions. L'établissement s'est offert une nouvelle jeunesse cette saison, avec une structure en dur, avec des murs éclatants de couleur et une nouvelle terrasse. « *Nous sommes passés de 30 à 200 couverts* », explique la patronne, fière de son investissement. Si la maison reçoit les touristes belges, nordiques, et même italiens, souvent attirés par la célèbre et proche station d'Etretat, la Frite d'or s'est constituée une clien-

tèle d'habités du pays de Caux. « *Heureusement qu'ils sont là quand la météo n'est pas au beau fixe !* », s'exclame la patronne. Car ici, sur les galets, le plat chaud de moules frites n'attire le client que si les températures le sont tout autant...

■ La Frite d'or, plage de Saint-Jouin-Bruneval, tél. : 02 35 20 26 14. Ouvert tous les jours jusqu'en octobre.

EN SAVOIR PLUS

Les estrans, cette zone des plages qui couvre les limites extrêmes des marées, de la Côte d'Albâtre accueillent naturellement des gisements de moules. Pourtant, comme le rappelle les analyses de l'Agence régionale de santé (ARS), sur son site Internet, la pêche à pied de moules est interdite en permanence par arrêté préfectoral de l'estuaire de la Seine jusqu'à Antifer en raison du panache de la Seine. La pêche à pied est également interdite à 300 m des entrées de port et à 500 m de la centrale de Penly.

A vos risques et périls donc ! Les moules, organismes se nourrissant de plancton, absorbent les polluants qui peuvent être liés aux activités maritimes. Elles sont d'ailleurs parfois utilisées pour tester la qualité de l'eau.

■ www.ars.haute-normandie.sante.fr



Un été gourmand dans le Cotentin

Pour un Normand, le bien manger est plus qu'une tradition... C'est un devoir ! Sa cuisine est simple mais, du lait et de la pomme, il tire une profusion de produits qui habitent les plats d'une saveur naturelle. La Normandie est présente sur tous les fronts et c'est l'une des rares régions à offrir des repas entiers et variés, de l'entrée au dessert, sans oublier les boissons ! Ce week-end gourmand permettra aux touristes de passage de découvrir la richesse d'un terroir au détour d'un salon ou d'un marché.



Théo Capelle est un des producteurs de cidre réputé dans le Cotentin.



Le caramel sous toutes ses formes à Carentan.



Les huîtres de Saint-Vaast, un best-seller.



Réo, une des références.

Nos bons produits du terroir

Pour pénétrer les traditions du terroir cotentinois, un détour par les saveurs s'impose. Le cidre, les viandes fumées, les fromages, les huîtres, les biscuits ou les caramels... Ici, on utilise volontiers les produits de la terre ou de la mer, les productions fermières et le petit élevage pour satisfaire tous les appétits. Voici un éventail non exhaustif de ce que la Manche fait de meilleur.

Le cidre du Cotentin

Depuis plus de dix ans, les producteurs de Cidre Cotentin s'attachent à préserver leur terroir et leur savoir-faire pour fabriquer un produit de qualité. Son caractère et l'équilibre de ses saveurs sont principalement obtenus grâce à une sélection de variétés locales. 100 % pur jus et naturellement pétillant, le Cidre Cotentin n'est pas pasteurisé. Ce n'est pas un cidre comme les autres, il est corsé, avec des saveurs amères et acides qui dominent le sucré. Parmi les références, les cidres du père Mahieu (Bricqueboscq), le cidre de Théo Capelle (Sotteville) et le cidre Héroult (Auvers).

Les produits de la mer

Huîtres, moules, saumon... ont également écrit leurs lettres de noblesse. Saint-Vaast-La-Hougue, berceau des

huîtres de Normandie, a les faveurs des gourmets et des gourmands. Tout comme les moules de Barfleur où se situe le plus important gisement de moules sauvages.

Le jambon de Lessay

De « tradition normande », il s'inspire du savoir-faire de nos ancêtres avec un salage et un fumage au bois de hêtre. A la base, des cochons élevés en Normandie

Les caramels fondants

Caramel mou, caramel dur, vanille, chocolat, réglisse, Dupont d'Isigny en fait pour tous les palais : bonbons tendres, sans sucre, acidulés, menthe ou spécialités... Mais saviez-vous que ces petites douceurs sont fabriquées depuis 1995 à Carentan après plusieurs décennies passées à La Cambe dans le Calvados. Caramels au lait frais,

crème de caramels fleur de sel et diverses spécialités de bonbons ont déjà séduit 40 pays grâce au savoir-faire traditionnel de ses 70 employés et à l'utilisation de produits régionaux de qualité tels que le lait frais d'Isigny et la crème fraîche de Normandie, ce qui leur vaut d'être agréés « Gourmandie ».

Le camembert de Normandie

Aujourd'hui, c'est plus qu'un simple fromage : au fil de sa très riche histoire, il est devenu l'un des symboles de la gastronomie française. Depuis plus de deux siècles, ce produit s'est installé dans l'imaginaire de tout un peuple, et il n'est pas abusif de dire qu'il fait partie de notre patrimoine national. L'appellation d'origine contrôlée (AOC), obtenue en 1983, a permis de maintenir la fabrication dans son terroir normand original, la tradition du lait cru et du moulage à la louche. Toutes ces caractéristiques qui le rattachent à ses ra-

cines historiques, et bien d'autres spécificités de fabrication, font de ce fromage une symphonie de saveurs inégalées. Parmi les références regroupées au sein de l'appellation d'origine protégée : le camembert Réo, produit à Lessay par la fromagerie Réaux, le Sainte-Mère par la laiterie Isigny Sainte-Mère (qui produit également un autre fleuron, la mimolette label rouge).

Les biscuits de Sortosville

Passage obligé lorsque l'on traverse la Manche, la Maison du Biscuit à Sortosville-en-Beaumont propose une gamme de produits délicieux dont on ne peut plus se passer ! Vingt variétés de biscuits et chocolats maison, ainsi qu'environ 3500 références de produits d'épicerie fine venant de tout l'hexagone. À baver d'envies. Sans oublier le cadre, un village reconstitué où il fait bon prendre une pause-café.

Marché du Gourmand de Barneville-Carteret

Ça titille les papilles

Samedi après-midi, la cinquième édition du Marché du Gourmand que préside David Legouet de l'association ABACA (Association pour l'animation de Barneville-Carteret) s'est ouverte. « Soucieux de poursuivre dans notre démarche, ne prendre que des producteurs et des fabricants locaux du Cotentin, de la Manche et de la Basse-Normandie, nous avons établi un partenariat avec la chambre d'agriculture de la Manche. Nous sommes le seul marché de la Manche labellisé *Marché de producteur de pays* », a tenu à rappeler le président.

Installés sous trois tentes, 43 exposants sont répartis en trois pôles : les producteurs locaux, les fabricants locaux et le pôle bio.

Du côté des producteurs locaux, on peut trouver les glaces de la ferme, la charcuterie et jambons de Lessay, la ferme Fauvel de Saint-Mau-

rice-en-Cotentin, la boucherie Allain de Quetteville-sur-Sienne, le moulin de Fierville-les-Mines, les chocolats de l'île de la Hougue, les fruits et légumes de Surtainville au chalet gourmand, les cidriculteurs le Père Mahieu de Bricqueboscq et la ferme de la Commanderie de Grosville, la ferme du Vastel de Teurthéville-Bo-cage.

Chez les fabricants locaux, les personnages en capsules de M. Buhot d'Aumeville-Lestre se démarquent, mais aussi les vêtements en laine mohair de M. Bécet de la Baleine, les produits de beauté au lait d'ânesse de Lisiane, les créateurs de bijoux, les amis de l'osier en vannerie, les bois flottés, le linge de maison, l'art de la table, les décorations en tout genre.

Enfin, sur le pôle bio, M. Texier avec ses homards, tourteaux et araignées, la bière de M. Mobsbys, les pâtisseries,



Les visiteurs sont venus nombreux et ce, dès le début de l'après-midi.

les volailles prêtes à cuire titillent les papilles. Il s'agit exclusivement des producteurs et des fabricants prêts à vous prouver leur savoir-faire.

M.-PP

Pratique : aujourd'hui dimanche, le Marché du Gourmand d'Auderville se poursuit. Il sera ouvert en continu de 10 heures à 19 heures. En même temps, il y aura le vide-

greniers de Carteret avec 120 exposants et 300 mètres linéaires de stands. Vous aurez la possibilité de vous restaurer à toute heure au marché gourmand.



L'Asinerie de Lisiane, des produits de beauté réalisés avec du lait d'ânesse.



De magnifiques réalisations en bois fiottés.



Le président David Legouet avec la propriétaire des chocolats de l'île de la Hougue

Terroirs du Cotentin à Auderville

Dévorer le Cotentin autrement

Hier après-midi dans le bourg d'Auderville et à l'angle de la rue du Grand-Doué qui circule vers Saint-Germain-des-Vaux, la boutique Au Terroirs du Cotentin invitait à dévorer le Cotentin avec livres, produits du terroir, aquarelles et animations pour enfants. « **Dévorer le Cotentin est un jeu de mots à partir de dévorer avec la bouche, le palais, les yeux le Cotentin. D'habitude nous organisons des dédicaces et nous voulions associer auteurs et personnes qui fabriquent des produits régionaux** », explique Isabelle Hibon. Dans un petit jardin situé derrière la boutique et sous des parasols, Stéphane Puisney, Marie-Paule Laurent, Michel Lebonnois, Nanou, Roger Le Huel, Yvon David,

Emmanuelle Déméautis, Emmanuelle Lemesle, Nanou, présentaient leurs derniers ouvrages. Florence Lemaire avait exposé son amour pour la Hague à travers une série d'aquarelles et de bons produits du pays étaient proposés en dégustation. « **Tous mes fournisseurs ont bien voulu donner différents produits pour des dégustations et offrir quelque chose de convivial aux visiteurs. Nous espérons renouveler l'opération l'an prochain au 15 août.** » Pâtes de fruits, biscuits, caramels, pains et gâteaux, cidre et pommeau, de la fleur de sureau de Christophe Bouvet, de la liqueur de pomme étaient ainsi goûtés pendant que les dédicaces étaient effectuées.



Un après-midi entre dédicaces, présentations d'aquarelles, animations pour enfants, dégustations de produits du Cotentin, était proposé à la boutique Terroirs du Cotentin d'Auderville.



La Maison du Biscuit, c'est plusieurs milliers de visiteurs par mois et un succès incontestable.

La chaleur, une aubaine pour les glaciers

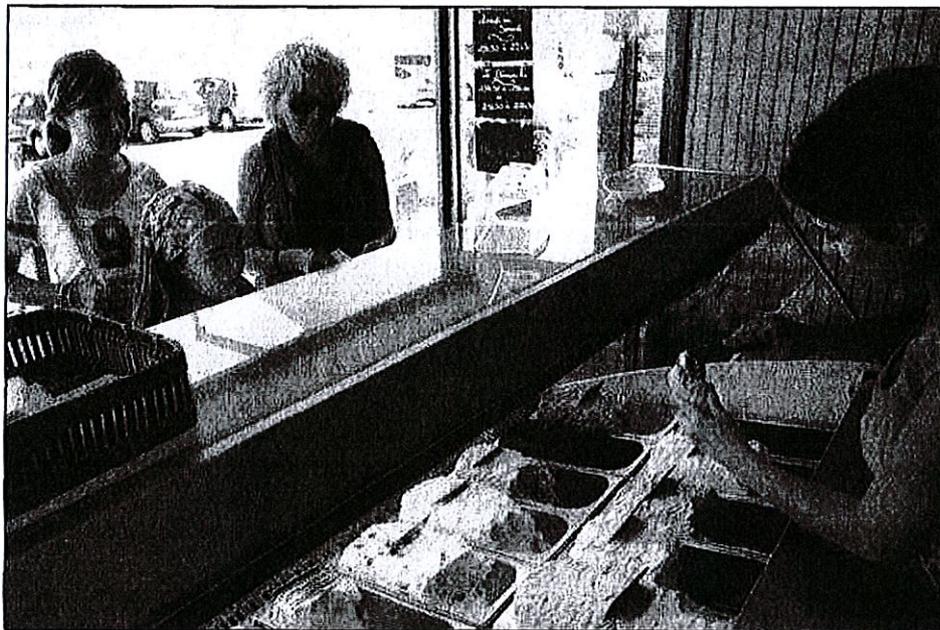
C'est la gourmandise de l'été. Pendant les beaux jours, elle est sur toutes les lèvres : la glace. Italienne, française ou américaine, il y a le choix. Des glaces bien sûr qu'il est impossible d'éviter. Pas grave. Elles sont aussi colorées que goûteuses et quand le soleil et la chaleur sont là, comme ce fut le cas hier encore, on craque. « **La glace fond moins vite à 20 degrés qu'à 35. Mais elle se savoure avec autant de délectation. Quel que soit le temps, quand on vient à la mer, on mange une glace, explique cette vacancière croisée dans les rues de Cherbourg. Cela fait partie des vacances, de l'après-plage.** » « On fait bronzage, magasins

et on s'arrête toujours prendre une glace, nous dit cette étudiante niçoise. **Il faut qu'elle soit avant tout fruitée.** » Et cette année encore, elles sont classiques (vanille, chocolat, fraise, café...) et un peu dingues quand même. « **On propose des parfums cookies, Kinder, Smarties, citron meringué, chocolat avec copeaux, caramel fleur de sel, explique Laureen Coquoin, vendeuse dans une institution sur les quais de Saint-Vaast-La-Hougue, le Pic à glaces. Il en faut pour tout le monde et pour tous les goûts. Les glaces se dégustent à toute heure de la journée, même parfois très tard. Vendredi soir, nous avons fermé boutique vers**

23 heures. Et dans la journée, c'est le grand rush après 16 heures et on peut avoir une longue file d'attente qui se crée devant notre stand. »

Pour les familles, un piège sympathique. Car quand ils passent devant la boutique, les enfants mettent volontiers la pression. « **C'est obligatoire quand on vient à la mer, assure ce bon père de famille originaire de Bretagne. On passe devant. Pas le choix, on cède. Il faut leur faire plaisir. C'est difficile de s'en passer en été.** » La glace reste un plaisir abordable. Quel que soit le temps, on trouve toujours un parfum qui rafraîchit ou qui réchauffe...

L. A.



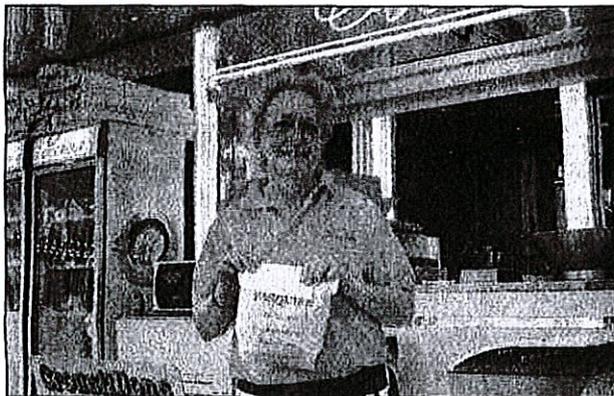
La glace, une petit plaisir pour petits et grands.

Petite faim, petite soif

La Maison Pasquier fidèle à Barfleur

S'il existe une confiserie connue de tous les Barfleurais et de manière générale, de tous les habitants du Val de Saire, c'est bien celle de la famille Pasquier. Brigitte Chira, fille de la célèbre lignée, se souvient de toutes ces années passées sur le port. « **Mon arrière-grand-père venait déjà à Barfleur avec son manège de chevaux de bois et bien entendu, au fil des ans, se sont ajoutés de multiples stands et des animations comme les auto-tamponneuses.** »

Depuis son arrivée lors de la Fête des régates, Brigitte cuisine ses fameux chichis, croustillons, crêpes ou gaufres juste en face des chevaux de bois. Au retour de la plage ou lorsque le ciel se couvre, longue est la file d'attente pour



Brigitte Chira vous accueille avec le sourire sur le port de Barfleur.

comblent cette petite faim vite apaisée devant la confiserie qui propose aussi un grand choix de bonbons et de sucettes

géantes que l'on ne trouve qu'ici ! La Maison Pasquier sera présente jusqu'au 26 août.

MER

Moule de pêche : difficile début de saison

Le retour du beau temps est favorable à la moule de pêche de Barfleur. La commission "moules de pêche" du comité régional des pêches de Basse-Normandie, que préside le Barfleuraire David Rigault, a montré cette année à quel point elle se soucie de la qualité de ces produits. Afin de ne mettre sur le marché, dès l'ouverture, que des moules dont l'indice de chair (proportion de chair par rapport au poids total de la moule) approche les 30 %, la commission a reculé de 15 jours l'ouverture, initialement prévue le 28 mai. Une première pour les gisements de l'Est-Cotentin.

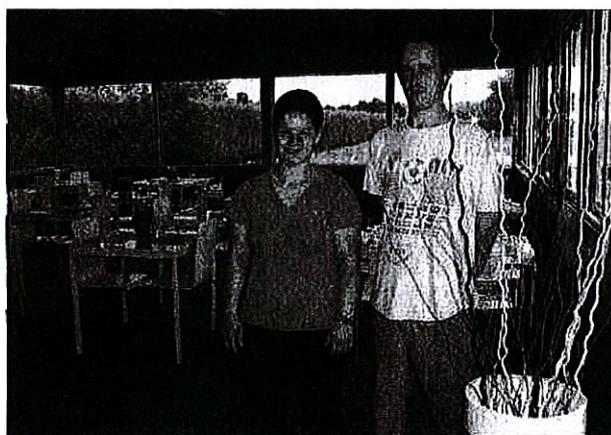
La météo et la concurrence

Cependant, si cette mesure s'est avérée efficace, la soixantaine de bateaux bas-normands qui possèdent une licence pour cette pêche n'ont pas connu un début de saison très satisfaisant quant aux quantités pêchées. *"Jusqu'à présent"*, observe David Rigault, *"la plupart n'ont pu réaliser que la moitié de leur quota à cause des conditions météorologiques défavorables."* Et pour ne rien arranger, la moule de pêche subit de

plein fouet la concurrence de la moule de bouchot, dont celle de la baie du Mont-Saint-Michel, labellisée AOC, qui arrive maintenant sur les étals. Dans ces conditions, les pêcheurs espèrent que le retour du beau temps leur permettra de surmonter ces handicaps de départ. D'autant que les gisements ouverts - Réville, Ravenoville et Grandcamp-Maisy - présentent des quantités de moules importantes. D'où la possibilité de connaître malgré tout une bonne saison, estime le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM), qui délivre une estampille de qualité aux moules dessablées possédant un indice de chair minimum. L'an dernier déjà, 890 tonnes de moules de Barfleur "NFM" avaient été débarquées, ce qui avait fait de 2011 la meilleure année depuis 2001, quand avait débuté la démarche moules de Barfleur NFM.

Petite faim, petite soif

L'Amarre aux Laguettes à Surtainville



La magnifique plage de Surtainville est actuellement baignée par un chaud soleil estival. Au sortir du bain ou de la séance de bronzage, dirigez vos pas vers un endroit frais et reposant, la mare des Laguettes. Là, surveillant l'espace aquatique et sa ribambelle de canards, l'Amarre. Depuis le début de l'été, un jeune couple en a pris la direction, Guillaume Travert et Jenny Duquenoy. Pour palier les aléas climatiques qui semblent nombreux dans la région, le restaurant a été entièrement clos. Ceci assure un certain confort, mais pour les amoureux du grand air, la terrasse est toujours opérationnelle.

Guillaume, cuisinier de profession, propose une carte estivale avec des bons produits locaux. Les moules viennent de Barfleur et les frites sont faites avec les pommes de terre du champ voisin. Les pizzas sont également maison et on peut les emporter. Toute la journée, les petits gourmands et même les grands peuvent apprécier les crêpes chaudes déclinées dans de nombreux accompagnements. Les grillades sont préparées sous les yeux des consommateurs. Tout ceci dans des prix très abordables. L'Amarre reçoit aussi des groupes, des associations. Après la découverte de la plus grande plage du canton, l'Amarre saura vous accueillir.

Renseignements et réservations : tél. 02 33 03 14 45.



Paru dans l(es) édition(s): Cherbourg

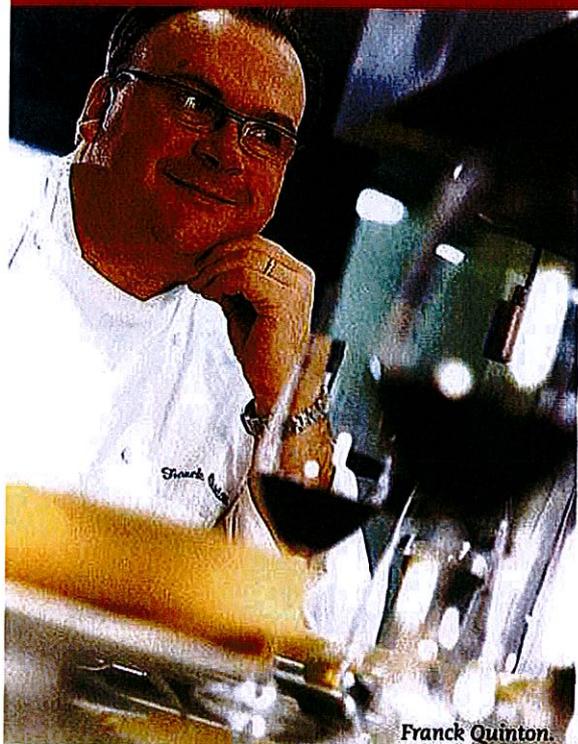
Une denrée de luxe sauvage et blonde : c'est la moule de Barfleur

C'est le plat favori des estivants et des locaux pendant la saison estivale. La moule de Barfleur, appelée blonde et sauvage, se déguste marinière ou à la crème. En amont, gardons le cap, il faut de nombreuses heures de travail avant qu'elle arrive dans les assiettes. Des gisements ouverts S'il est un produit qui se fait rare et où la ressource est préservée, c'est la moule de l'Est Cotentin. **La saison de pêche a débuté le 11 juin sur trois gisements, celui de Barfleur restant fermé cette année** », explique David Rigault, président de la commission moule au comité régional. « **La décision de le laisser fermer a été prise par les pêcheurs car nous avons estimé qu'il y avait trop de moules juvéniles. Nous voulons agir en pêcheurs responsables afin de préserver la ressource.** » Avec 65 autorisations de pêche octroyées, les gisements ne s'épuisent pas. « **Chaque jour, ce sont entre 70 et 80 tonnes de moules qui sont débarquées dans les ports de l'Est Cotentin et du Calvados, soit un quota de 480 kg par homme embarqué** », poursuit David Rigault. Un

produit de qualité Avant d'arriver dans les assiettes des consommateurs, la blonde de Barfleur nécessite de nombreuses heures de travail. « **Au fil des marées, nous nous rendons sur les gisements; il nous faut environ 2 h pour pêcher notre quota de moules journalier qui n'excède pas 2,4 tonnes par bateau** », explique David Rigault. « **Ensuite, il faut la trier et la laver. Quand nous la débarquons, nous sommes quelques bateaux à emmener les moules dans des bassins afin qu'elle filtre l'eau et se dessable pendant 4 h. C'est un gage de qualité pour les consommateurs.** Et David Rigault d'insister sur le label : **Nous sommes cinq pêcheurs à procéder à un nouveau triage à la sortie des bassins de dessablage. Notre produit vendu bénéficie du label Normandie fraîcheur mer.** » Avec un taux de chair avoisinant les 31 %, la qualité est au rendez-vous. « **C'est un excellent produit et nous déciderons en septembre de la poursuite ou non de la pêche selon la ressource.** » Mieux la commercialiser Pour David Rigault, la moule

de l'Est Cotentin n'est pas vendue à sa juste valeur. « **La commercialisation est difficile car il y a beaucoup de produits sur le marché. La vente des moules de bouchot se développe tout comme celles venues de l'étranger. Pour notre part, nous ne sommes pas sur les marchés tout au long de l'année mais c'est une question de préservation de la ressource.** » Malgré une qualité indéniable, certains n'assurent pas les prix. « **Nous déplorons que certains armements bradent ce produit à la vente. Je souhaite que l'ensemble des pêcheurs valorise ce produit et qu'il y ait une harmonie des prix de vente pour que chacun gagne correctement sa vie** », conclut David Rigault.

LA SÉLECTION DU CHEF



Franck Quinton.

Entre terre et mer

Tel un grand couturier qui renouvelle ses modèles de prédilection au fil des collections, le chef Franck Quinton du Manoir du lys à Bagnoles-de-l'Orne (61) aime à revisiter ses créations conçues dans son restaurant étoilé au guide Michelin. Preuve s'il en est, l'andouille de Vire sur la carte depuis plus de 15 ans prend des connotations différentes selon la manière d'accommoder cette spécialité de la Basse-Normandie. À la saison des langoustines, les crustacés, sous forme de consommé, se marient à cette charcuterie en papillote. Entre les saveurs issues du bocage ou de la mer, Franck Quinton n'a de cesse de faire évoluer ses recettes. "J'aime jouer avec les produits, trouver des alliances judicieuses, confronter l'âcreté de la véritable

andouille de Vire, légèrement fumée et fabriquée à l'ancienne, avec une crème de camembert au lait cru de Normandie, moulé à la louche", souligne-t-il. À l'inattendu et à l'originalité, le chef répond : "Je reste toujours fidèle aux ingrédients du cru, qui ont une forte personnalité." Ce chanteur de "la cuisine de Normandie plutôt que normande" aime non seulement valoriser le terroir, mais également alléger les saveurs, par exemple en émulsionnant la crème qui accompagnera un merlan ou tout autre poisson. Rien de lourd ni de statique dans cette cuisine : les variations gourmandes se déclinent juste ici à l'infini.

Manoir du lys, route de Juvigny, La Croix-Gautier, 61140 Bagnoles-de-l'Orne. Rens. au tél. : 02 33 37 80 69 ou www.manoir-du-lys.fr

Et aussi...

- **Légumes** : chou 'de Saint-Saëns', poireau 'de Carentan', radis 'de Gournay'.
- **Fruits de mer** : moules de Barfleur, huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, lisettes de Dieppe.
- **Charcuteries et viande** : boudin noir de Mortagne, tripes à la mode de Caen, cervelas de l'Aigle, porc de Bayeux, poules de Gournay.
- **Produits laitiers** : beurre et crème d'Isigny, livarot, pont-l'Évêque, camembert, pavé d'Auge, neufchâtel.
- **Confiserie** : caramels d'Étretat et d'Isigny, sucre de pomme de Rouen, berlingot de Falaise.

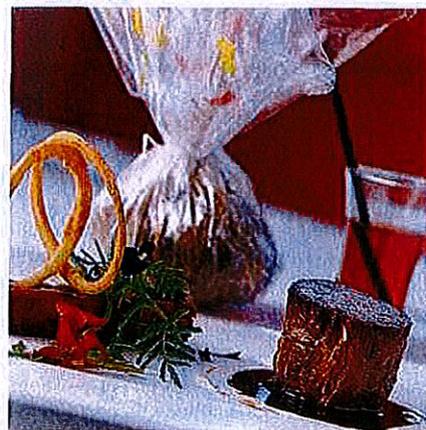
Andouille de Vire en papillote, foin vert et pommeau

Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes :

- ❖ 4 pavés d'andouille de Vire ❖ 1,500 kg de pommes de terre ' Bintje ' ❖ 110 g farine
- ❖ 5 g crème épaisse ❖ 5 œufs + 2 jaunes
- ❖ 5 g de levure chimique ❖ 1 l de jus de pomme ❖ 1 dl de vin blanc sec ❖ 1 échalote
- ❖ 120 g de camembert ❖ 1 dl de jus de veau
- ❖ vinaigre balsamique ❖ foin ❖ film "carta fata" (papier résistant à haute température)

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, puis râpez-les comme des carottes. Dans un saladier, mélangez la farine, la crème, les œufs, les 2 jaunes ainsi que la levure chimique. Délayez avec une spatule.
2. Avec cette pâte, réalisez de 6 à 8 gaufres. Respectez la notice du gaufrier, comptez 7 à 8 minutes pour que les gaufres deviennent bien croustillantes.
3. Préparez la sauce au camembert. Épluchez et émincez l'échalote. Dans une casserole, faites-la suer avec une noix de beurre, ajoutez le vin blanc sec, puis incorporez les 3 cuill. à soupe de crème épaisse. Laissez mijoter de 6 à 7 min. Ajoutez le camembert et mixez pour lisser la sauce.



4. Ôtez la peau des pavés. Faites-la infuser, pas plus de 3 à 4 min, avec le jus de veau, le bouquet de foin et le vinaigre balsamique.
5. Enveloppez chaque pavé d'andouille de papier film. Nouez les papillotes avec le foin.
6. Chauffez 10 min à 180 °C (th. 6).
7. Pendant ce temps, découpez les gaufres dans la longueur, intercalez dans les cavités la crème de camembert et le jus de veau.
8. Au moment de servir, laissez les convives ouvrir leur papillote et déposer eux-mêmes l'andouille dans l'assiette garnie de la gaufre. Pensez à accompagner ce plat d'un petit verre de pommeau nature servi avec une paille.

THE EUROPEAN SEAFOOD MAGAZINE

PdM

PRODUITS DE LA MER

TABLE RONDE

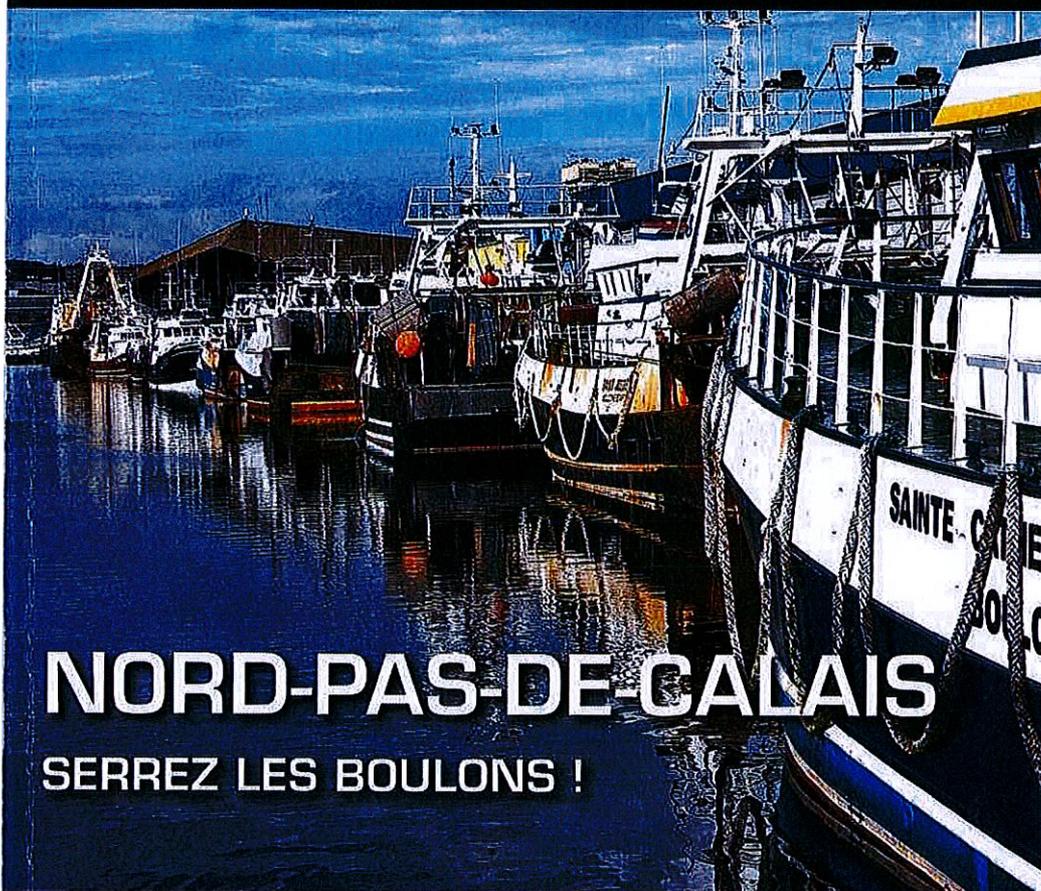
LE MARKETING
DES PRODUITS
DE LA MER FRAIS



AOUT-SEPTEMBRE 2012 - BIMESTRIEL - 10 €

Numéro

134



> VENDRE
VISITE CHEZ GONIDEC

> TRANSFORMER
**OPTIMISER
LE TRANSPORT**

> ACHETER
**MOULES :
CHOISIR SA SAISON**



> L'ŒIL DE LIONEL
MICKEY 62

NORD-PAS-DE-CALAIS

SERREZ LES BOULONS !



**TOUS LES PROFESSIONNELS
DE LA FILIÈRE S'UNISSENT
POUR PROMOUVOIR LES PRODUITS
DE LA PÊCHE FRANÇAISE**

Retrouvez-nous
en pages
intérieures



Enquête : Bruno VAUDOUR



ABSTRACT | BOUCHOT MUSSELS

There is no general agreement on the tools used to assess the quality of the bouchot mussel. This complicates the marketing process and buyers are asking for more selective specifications. Are they too selective? The production of the bouchot mussel has gone through three mediocre years mainly because of the weather. Delightfully fleshy, the line-grown mussel is taking over.

Léon's expectations

In winter and summer alike, Léon has to offer the best mussels available : they need to be neither too big nor too small with a beautiful orangey flesh which is neither too white nor too red and they should not contain sand or tiny crabs. Throughout its 63 restaurants, Léon buys its 3700 tons of mussels a year. Nature lays down the production schedule of the various sources : Ireland, Greece, Italy, the Netherlands, Denmark, Germany, and France with the Bouchot, the Barfleur and the line-farmed mussels. Each country of origin has its own special requirements.



The Barfleur is being promoted

To the East of Cotentin, the production of the largest French mussel fishery ranges from 2500 tons to 9000 tons. Part of it is sold under the collective trademark Normandie fraîcheur mer (NFM). Removing the sand from mussels in basins is one of the NFM specifications as well as a 23 % minimum flesh proportion. During the fishing period which runs until October, quality is controlled every week.

Imports : complementing and competing

The Dutch are the top suppliers of imports, ahead of Spain. Famous for its consistency, the mussel produced in the Netherlands is in direct competition with the Bouchot mussel. On the other hand, the line-farmed mussel tends to be fished out of season. Ireland is finding itself a niche with the organic mussel.

BOUCHOT : LA QUALITÉ EN QUESTION

Les outils de mesure de la qualité des moules ne font pas l'unanimité. Cela complique la mise en marché au profit des acheteurs qui imposent des cahiers des charges très sélectifs, trop ?

Repères

Calibrages en usage en France (nombre de pièces/kg)

- ▶ bouchot :
150 et plus ; 130 à 150 ;
110 à 130 ; 90 à 110
- ▶ corde Espagne
25-35 ; 35-45
- ▶ parc Pays-Bas
extra : > 70

Bouchot AOP mont Saint-Michel

- ▶ 20 % au maximum de moules inférieures à 4 cm,
- ▶ teneur en glucides supérieure à 4 % de la chair cuite,
- ▶ taux de chair minimal : 24 à 25 % (équivalent à l'indice 120 de Lawrence & Scott).

Bouchot Bretagne qualité mer

- ▶ 10 % au maximum de moules inférieures à 4 cm,
- ▶ taux de chair : 25 %,
- ▶ calibrage : au maximum 154 pièces/kg (moule PAC) et 140 pièces/kg (moule avec byssus).

STG (spécialité traditionnelle garantie) bouchot

- ▶ 6 mois au minimum de pousse sur pieu en bois,
- ▶ grille de tri réglée à 12 mm,
- ▶ indice de chair 100 (Lawrence & Scott).



En bouchot, les écarts de qualité sont importants d'une baie à l'autre et au sein d'une même baie.

De La Rochelle aux Pays-Bas, en passant par la Galice et le delta du Pô jusqu'à la baie du mont Saint-Michel, producteurs et consommateurs piétinent en attendant les premières moules de saison. Même si le calendrier diffère d'un bassin à l'autre, la commercialisation du bivalve s'apparente partout à celle d'un légume primeur : chaque année se pose la question de la qualité avant de lancer la campagne. Une qualité étroitement liée à la météo puisque la moule pousse bien si elle a son quota de pluie en hiver et au printemps suivi d'un soleil chaleureux pour accélérer la photosynthèse propice au phytoplancton dont elle se nourrit. Une bonne pousse permet de conjuguer deux critères essentiels aux yeux des professionnels et du grand public : la taille et le remplissage.

Les choses se gâtent quand le temps n'est plus de la partie, en particulier sur les bouchots, plus exposés aux aléas de la nature que les cultures sur filières. Suspendue en pleine eau, la moule de corde trouve toujours de quoi manger quand la bouchot peine à grandir. Sauf que la France compte d'abord sur ses bouchoteurs pour alimenter les étals. À la fois parce qu'ils constituent la première source en volume et parce que leur savoir-faire détermine la réputation d'une moule de bouchot au goût légè-

rement sucré et iodé. Nous y voilà, la météo ne fait pas tout, les pratiques culturelles conditionnent aussi le résultat. « Chaque baie, chaque bassin définit sa gestion de production. Au Vivier-sur-Mer, on a décidé de ne pas trop charger les bouchots. La densité de pieux et le taux d'ensemencement sont sévèrement contrôlés pour ne pas dépasser la biomasse critique », souligne Stéphane Hesry, vice-président du comité de défense de l'AOP. Le signe officiel européen qui succède à l'AOC concerne tous les bouchoteurs de la baie du mont Saint-Michel. « L'appellation d'origine génère une obligation de résultat. Même en mauvaise année, nous devons être au-dessus de la moyenne. »

Or, il se trouve que la moule de bouchot sort de trois années médiocres. Déception des acheteurs qui découvrent par ailleurs les atouts d'une belle moule de filière, charnue à souhait. *Idem* avec la moule de pêche de Barfleur qui revient mieux travaillée que par le passé. De quoi dérouter les bouchoteurs qui ressentent plus que jamais les affres de la concurrence. Réaction en Normandie, longtemps première région française de production de moule de bouchot, les mytiliculteurs commencent à réduire le taux d'ensemencement pour retrouver les tailles et les taux de chair qui leur font cruellement défaut en début de saison. L'état



L'absence de parasites extérieurs compte aussi aux yeux des acheteurs.

...

des lieux de la mytiliculture normande réalisé en 2011 par le comité régional de la conchyliculture (CRC) confirme une dégradation de la qualité depuis 10 ans. D'après l'enquête associée à l'étude du cabinet Dories pour le CRC, 42 % des producteurs interrogés estiment vendre un produit trop petit. Fait constaté dans d'autres bassins, en particulier en Bretagne nord.

Chez Mytilimer, qui regroupe une soixantaine de mytiliculteurs depuis Charron jusqu'au Pas-de-Calais, soit 10 000 t par an dont 75 % en bouchot, le service qualité effectue 2 000 contrôles de taille, de taux de chair et du nettoyage. « À partir de ces trois critères, apparaissent des différences de prix moyens entre producteurs. Nous publions en interne les résultats et ceux qui sont en queue de peloton chercheront à s'améliorer », explique son directeur Christophe Le Bihan. Et Charles Beaulieu, cogérant de Mytilimer, d'ajouter : « Au sein même de la baie du mont Saint-Michel, les écarts de pousse varient entre le « super » est et la zone de Cherrueix, mais la qualité dépend aussi de chacun. Outre la densité par pieu, plus tôt on ensemence, meilleur sera le résultat final. »

Parce que chaque entreprise a son tour de main, chaque bassin son histoire et un milieu naturel plus ou moins généreux, fédérer une profession sous la même étoile s'avère compliqué. Il aura fallu 20 ans pour appliquer la spécialité traditionnelle garantie (STG) à la moule de bouchot. Cette démarche européenne de protection de la culture sur pieu doit-elle prévoir une qualité minimale et, si oui, à quel niveau ? Ou simplement défendre un mode culturel sans obligation de résultat ? La réponse est entre les deux. Applicable en 2013, la STG ne sera pas contraignante afin que la dénomination bouchot s'applique à suffisamment de producteurs.

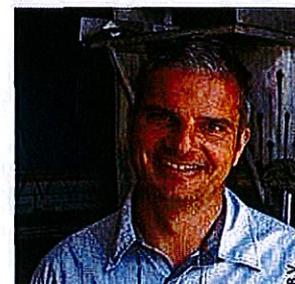
Moins évident encore est d'arrêter des outils de mesure de la qualité qui fassent l'unanimité. Premier critère, le taux de chair se réfère à deux calculs différents. L'Inao retient celui de Lawrence & Scott, préconisé par les scientifiques pour ouvrir et suivre la saison de l'AOP bouchot du mont Saint-Michel. Réalisable dans certaines conditions, cet

indice, qui se base sur un poids de chair sèche, est trop coûteux (environ 250 €) pour être utilisé couramment par les professionnels. Résultat : producteurs et acheteurs s'entendent sur l'indice hollandais rapportant le poids de chair cuite sur celui de la moule crue. Les bouchoteurs du mont Saint-Michel doivent ainsi respecter un taux minimal de 24 %, soit l'équivalent de l'indice 120 selon la méthode Lawrence & Scott imposée par l'AOP.

« Il existe une échelle de correspondance non officielle entre les deux calculs, mais elle est difficile à trouver. Sur l'ensemble des zones de production couvertes par Cultimer, nous réalisons 7 000 contrôles de taux de chair selon l'indice hollandais. Cela ne pose pas de problème pratique, il est couramment admis », note Arnaud Delangle, directeur du groupement mytilicole. Cultimer conditionne 8 000 tonnes de moules dont 7 500 tonnes de bouchots en provenance de Charron, de Bretagne, de Normandie et du Pas-de-Calais. Commode d'emploi, l'indice hollandais a un défaut : il subit l'effet du poids de coquille. Mieux vaut ainsi comparer des moules de la même année élevées de la même façon : « Même si elles présentent une bonne qualité de chair, les moules de bouchots de deux ans présentent un indice plus faible car elles ont une grosse coquille », remarque Charles Beaulieu. À l'inverse, les moules de filières qui ont une coquille plus fine affichent plus facilement un bon taux chair.

Second critère, la taille de la moule de bouchot s'est calée sur celle de la pêche : 4 cm au minimum à la vente. Minimum d'autant plus illusoire à garantir chaque année que la grille de tri des moules de bouchots sélectionne en fonction de la largeur et non de la longueur. Paradoxe, certains cahiers des charges de la grande distribution et de la restauration excluent les moules de moins de 4 cm alors que l'AOP tolère 20 % au maximum de moules de moins de 4 cm. Suite aux difficultés de taille, les professionnels ont adopté un compromis entre le taux de chair et la longueur, en retenant le nombre de pièces au kilo. Facile à contrôler, ce critère est rapidement arrivé dans les référentiels de la grande distribution.

Grosueur : la largeur ou la longueur ?



« La zootechnie offre des solutions pour pallier en partie le manque de nourriture, mais cela suppose une remise en cause du producteur. La difficulté est que ce travail est collectif. »

Stéphane Hesry,
vice-président du comité
de défense de l'AOP.



« Regardons objectivement ce qu'il est possible de faire avant de graver dans le marbre des résultats difficiles à respecter. »

Arnaud Delangle,
directeur de Cultimer.



« On parle autant de calibrage et de taux de chair parce qu'on sort de mauvaises années, mais n'oublions pas l'organoleptique. »

Christophe Le Bihan,
directeur de Mytilimer.

À savoir

L'import, complément à l'achat

L'estimation du marché français de la moule vivante et réfrigérée avoisine 120 000 t (1) en 2011.

L'offre nationale couvre 65 % des besoins en cumulant :

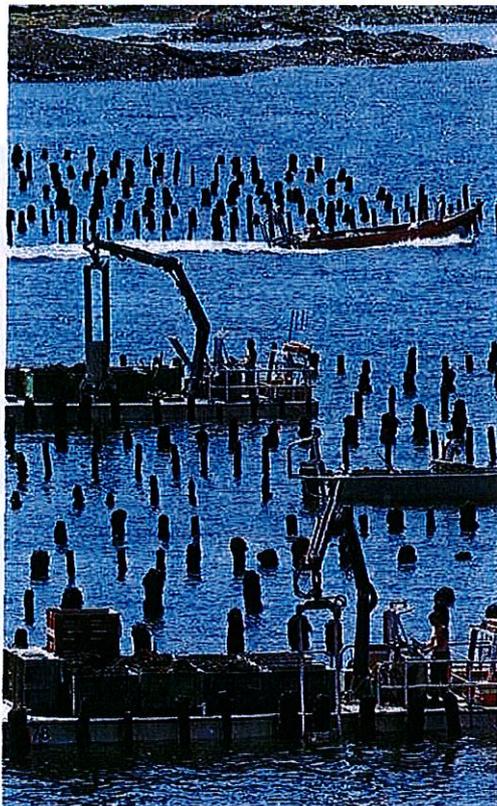
- la production des bouchots : 41 000 t
- les autres productions mytilicoles (filières, tables, parcs) : 33 000 t
- la moule de pêche (Barfleur) : 6 000 t

Les importations françaises de moules en frais ont atteint environ 42 000 t en 2011 avec, comme principaux fournisseurs :

- Pays-Bas : 14 700 t
- Espagne : 14 100 t
- Irlande : 5 600 t
- Italie : 4 000 t
- Grèce : 2 200 t

Les exportations françaises de moules en frais s'élèvent à 3800 tonnes en 2010.

Sources : FranceAgriMer, CNC, Globefish



La bouchot de Pénestin a une bonne notoriété du fait de sa taille.

...

Bon nombre d'acheteurs ont alors écarté le calibre 150 pièces et plus. « C'est là que les ennuis ont commencé car ce critère est aléatoire, regrette Arnaud Delangle. La moule peut perdre 15 à 30 % d'eau entre la sortie de la laveuse chez le producteur et la livraison en plate-

forme chez le client. Si vous passez de 140 pièces au kilo au départ à 175 pièces comptées à l'arrivée, le client refuse le lot. Afin d'éviter les conflits, revenons au bon sens avec un critère de volume et non de poids. Le litre de moules utilisé hier reste un indicateur fiable puisque le nombre de moules par litre ne varie pas entre l'expédition et la réception sur plateforme. D'un coup d'œil, on mesure la grosseur. Mais cette approche n'est pas exclusive, il faut apprécier simultanément le taux de chair pour mesurer efficacement la qualité. »

Plus nuancé par rapport à la perte en eau intervalvaire de la moule, Christophe Le Bihan, directeur de Mytilimer, préfère associer le taux de chair et l'aspect visuel grâce au nombre de pièces au kilo : « On parle autant de calibrage et de taux de chair parce qu'on sort de mauvaises années, mais il ne faut pas oublier l'organoleptique. Pour être tranquille sur les critères purement techniques, prenez une moule de filière régulière en chair et en calibre. » Plus fragile qu'une bouchot, la moule de filière s'adapte bien aussi à la mise sous vide en barquette étanche. Conditionnement qui a l'avantage de retenir l'eau des moules.

En attendant le retour d'une bouchot pleine à craquer et bien taillée, que faire d'un coûteux bivalve déclassé ? Le différentiel de prix à la production entre une bouchot standard et une AOP représente déjà 0,40 €/kg de manque à gagner. Et à défaut de pouvoir commercialiser une bouchot standard, la valorisation de mini-moules apéritives est une option. D'autres rebourent les petites ou les mettent au rebus... « Pour éviter, un peu partout, les dépôts de moules hors taille, on les a proposées gratuites à des transformateurs mais, une fois décortiqué, le produit fini reste plus cher que la chair de moule chilienne... », déplore Stéphane Hesy. La chasse au gaspi reste ouverte. ■

LES ATTENTES DE LÉON



« Soyez patients. »

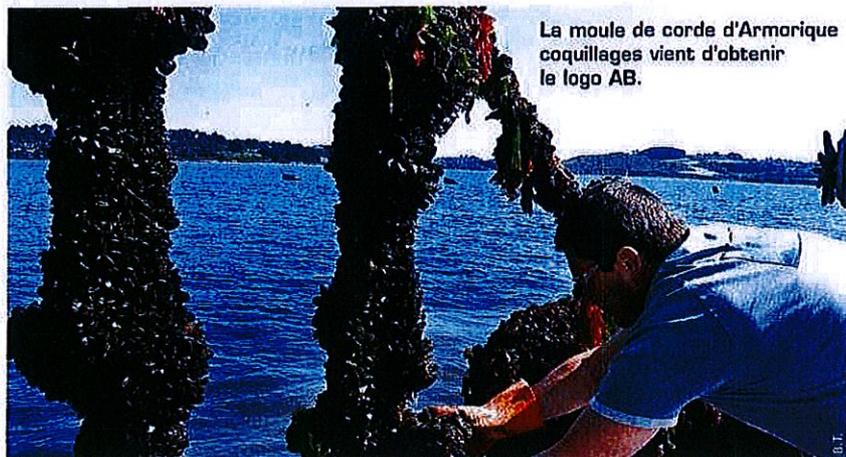
Michel Morin, président du directoire de Léon de Bruxelles

Hiver comme été, Léon cherche à offrir les meilleurs moules du moment : ni trop grosses ni trop petites avec un beau poisson orangé, pas de chair trop blanche ni trop rouge, pas de sable, ni de reste de byssus et encore moins des crabes. Pour nos 63 restaurants, nous achetons 3 700 tonnes par an avec le concours de Demarne. C'est le postulat de départ mais un défi permanent, car acheter des moules n'est pas une science exacte. La nature dicte le calendrier de production des différentes origines : Irlande, Grèce, Italie, Hollande, Danemark, Allemagne, France avec la bouchot, la Barfleur ou la moule de corde, qui démarre à Charron début juin.

Parce que chaque pays, chaque bassin produit une moule différente, nous avons un cahier des charges spécifique par origine. La moule de corde, grecque que nous avons testée ce matin doit répondre à un calibre de 65 à 75 pièces au kilo et à un taux de chair de 25 %. En bouchot, par exemple, le nombre

de pièces au kilo est de 105 maxi et le taux de chair de 30 %, avec de petites tolérances jusqu'à 120 pièces et 27,5 % de remplissage. Dans tous les cas, on évalue chaque semaine plusieurs échantillons (de 3 kg) des moules susceptibles d'être livrées la semaine suivante. Notées sur 6, les moules partent ensuite au siège pour un test de dégustation à l'aveugle à l'issue duquel le choix s'arrête. Dernier étage, le service qualité contrôle les lots sélectionnés. Concernant, le nombre de pièces au kilo, on constate en moyenne 10 pièces d'écart entre nos contrôles et ceux de nos fournisseurs, ce qui est raisonnable. La question clé est d'acheter ni trop tôt ni trop tard. Les mytiliculteurs ont tendance à démarrer en avance pour regarnir leur trésorerie mais aussi parce que leurs clients réclament. Nous répondons : soyez patients. Malgré nos exigences, certains fournisseurs nous disent : « Vous nous avez fait progresser ! »

FRANCE : ILS DÉMARRENT EN BIO

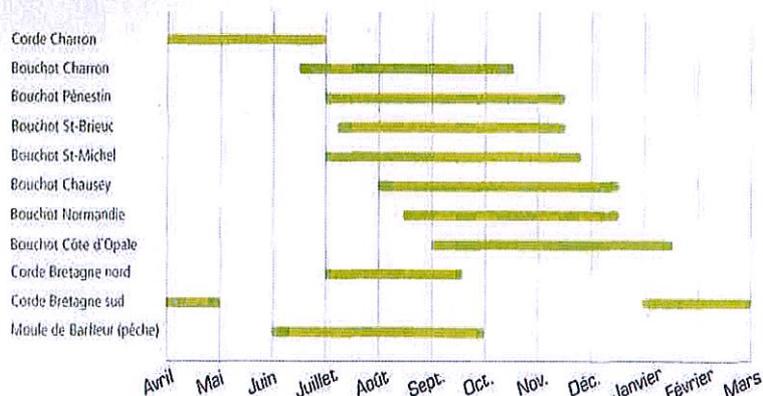


La moule de corde d'Armorique coquillages vient d'obtenir le logo AB.

Stéphane Nicol cultive sur filières des moules sur une concession d'une douzaine d'hectares à l'embouchure de la rivière de Daoulas, en rade de Brest. Classé A, le site est en zone Natura 2000, éléments clés qui permettent au mytiliculteur d'être en bio. La certification AB est un atout important pour son entreprise Armorique coquillages, qui commercialise entre 50 et 70 tonnes par an, essentiellement entre juin et octobre. Équipé d'une barge atelier, Stéphane Nicol récolte à la commande : « *L'optimum de qualité est en juillet-août. Nos moules sont archi-remplies et taillent en moyenne 5 cm.* » Le bivalve est lavé, trié et conditionné, avec ou sans byssus, à bord. Armorique coquillages fournit les grossistes expéditeurs en moules brutes par conteneurs et les restaurateurs ou les poissonniers en sacs de 15 kg. Plus au sud, une partie des moules de bouchot de la baie de Vilaine vient d'être certifiée AB par Bureau Veritas. Huit producteurs sur les douze adhérents du groupement de mytiliculteurs de Pénestin sont les seuls boucholeurs pour l'instant sur le marché. « *Notre potentiel en bio est d'environ 300 tonnes. La ligne de conduite est d'associer le logo AB à un produit de qualité supérieure en taille avec au maximum 110 pièces au kilo et un taux de chair de 27 %* », insiste Sylvain Chiquet, un des mytiliculteurs biologiques.

Fondée sur des pratiques culturelles économes en consommables et limitant les rejets, la bouchot bio implique une gestion précise des parcs : origine du naissain, type de garnissage, pieu en bois de chêne origine française...

CALENDRIER INDICATIF DES MOULES FRANÇAISES



Source : Mytilimer.

LA BARFLEUR MONTE EN GRADE

La moule de pêche de l'est Cotentin valorise son taux de chair avec NFM.

À l'est du Cotentin, la plus importante pêcherie française de moules produit entre 2 500 et 9 000 tonnes à partir de cinq gisements : Barfleur, Moulard, Réville, Ravenoville et Grandcamp. Seuls les trois derniers, situés les plus au sud, sont en exploitation en 2012. Suite à la campagne d'évaluation de l'Ifremer de Port-en-Bessin, les quotas par homme embarqué sont en hausse, et la saison a démarré début juin. Même si l'ouverture n'est pas calée sur la moule vendue avec la marque NFM, les pêcheurs ont attendu 15 jours, le temps que le bivalve se remplisse. « *Première d'autant plus méritoire que la pression à l'achat est très forte en début de saison* », souligne Arnaud Manner, directeur de NFM.

Lavée et triée à bord, la blonde de Barfleur doit son succès à son prix, entre 0,5 et 0,90 €/kg. Souvent de belle taille, cette moule sauvage pêche cependant par la présence de sable ou de petits crabes. D'où l'importance du dessablage qui élimine en bonne part ces inconvénients. Une fois débarquées, les moules passeront 4 à 6 heures en bassins. C'est l'un des points clés du cahier des charges NFM.

À leur sortie, elles seront à nouveau triées. Pendant la campagne, qui court jusqu'en octobre, les qualiciens de NFM procèdent chaque semaine au calcul du taux de chair selon la méthode hollandaise. La marque collective impose un taux de 23 %. Ce niveau minimal concerne plutôt les moules de trois ans dont la coquille est plus lourde mais qui présentent un beau poisson. « *Les nouvelles générations, qui dépassent toutes 4 cm, font cependant 25 %. En pleine saison l'an dernier, l'indice de chair était excellent avec un taux moyen de 34 %* », précise Arnaud Manner. Grâce à quoi, la moule NFM s'est valorisée entre 1,15 et 1,30 €/kg.

Le dessablage en bassin des moules NFM est un impératif, comme le taux chair d'un minimum de 23 %.



PAYS-BAS : LA RÉGULARITÉ

Rompus aux standards des acheteurs de la restauration et des grandes enseignes, les Néerlandais sont les premiers fournisseurs extérieurs de la France, devant l'Espagne.

L'IRLANDE À CONTRE-SAISON

La production moulière de l'Irlande oscille entre 20 000 et 30 000 tonnes. Pêchée dans trois principales zones : Waterford, Dundalk et le Lough Foyle, la moule de fond pèse 60 % de l'offre. Mais les aléas du naissain font fluctuer cette production exportée brute, en grande partie aux Pays-Bas. De qualité plus régulière, la moule de corde irlandaise s'est taillée une place auprès des expéditeurs français, qui la transforment en période creuse dans l'Hexagone. « La saisonnalité des moules de filières part du sud et suit au nord », signale Charles Beaulieu, chez Mytilimer. L'optimum de Bantry Bay court de novembre à janvier, suivi par Killary pour finir dans le Donegal en février-mars. Concurrencée par le Chili en surgelé, la moule de corde irlandaise se défend mieux vivante, surtout en mode biologique. Sur les 9 000 tonnes produites, environ un tiers s'exporte sous le label biologique européen au travers de quatre sociétés : Kush Shellfish, Murphy's Irish Seafood, Connemara Seafoods et Breizon. En France, Mytilimer conditionne environ 80 % de la moule bio importée d'Irlande.

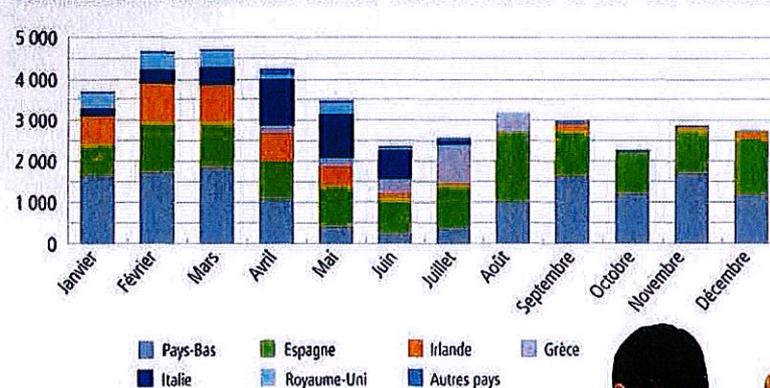
Certifiée MSC depuis l'été 2011, la moule de Hollande réparquée dans la Waddenzee et l'Escaut oriental a connu deux bonnes dernières saisons, même si les tonnages débarqués à la criée de Yerseke lors de la dernière campagne sont restés sous la barre des 40 000 tonnes. « Les prévisions pour 2012 sont assez comparables. Le captage de naissain sur le fond dans la mer de Wadden fait l'objet d'un plan de gestion, l'objectif est de le remplacer au fur et à mesure par le captage sur corde d'ici 2020. En parallèle, des tests de reparquage ont été menés en petite quantité avec des moules demi-élevage d'Irlande ou d'Écosse, mais sans grand résultat », observe Olivier Camelot, responsable export chez Delta Mossel, l'un des sept transformateurs de Yerseke.

Lors des premières criées qui démarrent fin juin ou début juillet, la demande est telle que les cours montent au plafond. « Certains lots peuvent partir à 5 ou 6 €/kg, soit un cours nettement plus élevé que la moule PAC préemballée sortie usine, dont les tarifs sont stables. Les cours de la criée descendent ensuite avec le gros des apports », ajoute Olivier Camelot. Jusqu'en octobre, les débarquements hollandais sont importants, ils descendent ensuite rapidement dès novembre.

Pour faire tourner leurs outils hors saison, les Pays-Bas importent de gros volumes jusqu'à 28 000 tonnes, comme l'an dernier. Ces moules de taille marchande arrivent brutes dans les usines de Yerseke sans passer par la criée. Elles suivent alors le même procédé de transformation que les moules de Hollande : nettoyage, débyssusage, tri en 5 catégories, cooling et conditionnement. Originaires d'Irlande, du Royaume-Uni, du Danemark ou d'Allemagne, ces moules sont réexportées à 95 % ainsi que leurs consœurs de Zélande. La catégorie extra, qui intéresse le marché français, correspond au petit calibre hollandais. Cette moule concurrence directement une bouchot inférieure en taille. « Deux fois plus compétitive, la Hollande est revenue en force l'an dernier sur le marché français », observe Arnaud Delangle.

« Avec les Hollandais, on peut dormir tranquille », reconnaît Michel Morin, président du directoire de la chaîne de restaurants Léon de Bruxelles. Régulier, et c'est sa force, le bivalve importé de Yerseke arrive en sacs traditionnels pour la poissonnerie et les brasseries ainsi qu'en barquette de 10 kg. Tandis que la demande des GMS porte sur l'emballage étanche en barquette de 2 kg, « notre cheval de bataille », confirme Olivier Camelot. ■

SAISONNALITÉ DES MOULES IMPORTÉES



Source : FranceAgriMet, année 2011

Échantillonnage des moules à la criée de Yerseke. Le calcul du taux de chair (cuit sur moule entière crue) par les Néerlandais fait référence dans la profession.



Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

Lété en Normandie

Veules développe son offre en matière gastronomique. Mais avec l'option vélo, le Pinocchio est plus indiqué que les restaurants chics. D'autant qu'une terrasse permet de stationner l'engin et de manger tranquillement. Le patron des lieux, Christian Sanier, est aux manettes depuis 2008, après avoir quitté l'hôtel des bains à Quiberville.

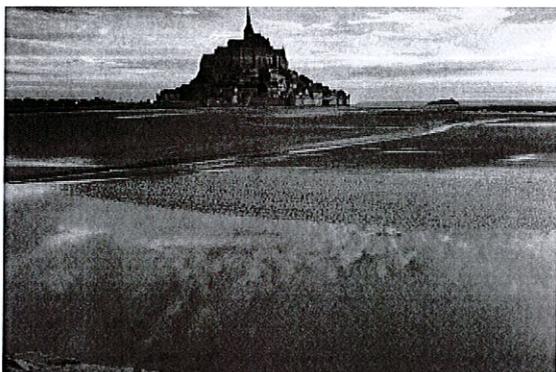
Le restaurant se veut familial, avec un choix large permettant de contenter tout le monde. Des pizzas multiples se disputent aux moules marinières, des Bouchot ce jour-là, quand elles ne viennent pas de Barfleur. Bien cuisinées, bien fraîches, elles se laissent déguster sans sourciller.

Mais il faut débiter en beauté avec la Veulaise, l'huître locale qui grandit en Basse-Normandie mais termine son affinage sous les eaux de Veules, en mer. Avec leur goût noisette, elles sont incomparables. Saint-Jacques, cabillaud, gambas achèvent de faire le tour des produits de la mer bien cuisinés, toujours frais. Sans mentir.

Le Pinocchio, près de l'église, tél. 02.35.97.38.10.

Date : 31/07/12

Rendez-vous dans la Manche pour les grandes marées d'automne !



La Baie du Mont Saint-Michel et le littoral manchois sont rythmés par les plus grandes marées d'Europe. A marée montante, le spectacle est saisissant, particulièrement lors des grandes marées où la mer part loin et remonte très haut. A ces moments, tout le littoral manchois est propice à la pêche à pied.

... Les dates des Grandes Marées

Les 16 et 17 septembre le coefficient de la marée à Granville atteindra 106 avec un marnage de 12.75 m (différence de niveau entre la basse et la haute mer). Les 16 et 17 octobre (coefficient de 109), le 15 novembre (107) et le 14 décembre (105) vous pourrez observer le mascaret, nom donné à la première vague, puissante, créée par la vitesse lorsque la mer remonte l'embouchure des rivières. On peut observer cette vague notamment au Grouin du Sud à Vains - Saint Léonard où la rivière la Sée se déverse dans la Baie du Mont Saint-Michel. Pour les plus avertis, il est possible de surfer sur cette vague en kayak.

a Évaluation du site

Ce blog de la rédaction du magazine Côté Loisirs diffuse des articles concernant les sorties, le tourisme, les événements en région, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme **4**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Les compagnies de guides « Découverte de la Baie » et Chemins de la Baie organisent toute l'année au moment des marées des sorties « Grandes Marées et mascaret ».

Gardez aussi un moment pour visiter l'Ecomusée de la Baie du Mont Saint-Michel...

... Aller à la pêche à pied



Lorsque la mer se retire à des kilomètres, des centaines d'hectares de rochers et de sable s'offrent aux pêcheurs à pied... dans le respect de l'environnement ! A eux les coques, les palourdes, les étrilles et pour les plus chanceux ou connaisseurs... les homards ! Cette pêche, même si elle peut se faire en liberté, est réglementée : tailles, périodes et quotas sont à respecter ainsi que des règles de sécurité et de bonne conduite.

Plusieurs organismes proposent des sorties « pêche à pied », par exemple, la station d'Agon-Coutainville ou le CPIE du Cotentin

...Hébergements à proximité du Grouin du Sud

Chambres d'hôtes "Gites de France" situées à Vains, classées 3 épis pour cette agréable maison aux volumes et à la décoration résolument contemporains offrant une vue plongeante imprenable sur la baie du Mont Saint-Michel. Les petits déjeuners sont servis dans le vaste séjour ouvrant sur la baie pour être aux premières loges, profiter du spectacle et rêvasser devant les couleurs sans cesse changeantes de la Baie. Contact : Catherine Leclerc au 02 33 58 06 25



Ambiance marine à l'Hôtel des Isles à Barneville-Carteret. Les chambres lumineuses, décorées avec soin et toutes avec vue sur mer, laissent planer une sérénité toute marine. À l'occasion des grandes marées, l'hôtel des Isles propose un forfait « Pêche à pied ». Le matériel de pêche est prêté : seaux, crochets et épuisettes. Seuls une paire de bottes et un bon ciré doivent être apportés. Une activité ludique qui amusera les pêcheurs en herbe. Forfait à partir de 335 € pour deux personnes. Tél. 02 33 04 90 76

...Déguster des fruits de mer tout frais



Les huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, les **moules** de **Barfleur**, le homard de Carteret, les bulots de Granville... avec 355 km de côtes, la Manche produit de nombreux fruits de mer. Les chefs de la Manche s'attachent à les sublimer, sans pour autant les dénaturer.

Nouveauté : un bar à huître et à sushis au Mascaret à Blainville-sur-Mer. Philippe et Nadia Hardy ont rapporté de leurs voyages au Japon un savoir-faire et des idées qu'ils ont adaptés à leur restaurant (1 étoile Michelin). Leur nouveau bar à sushis utilise les techniques traditionnelles : riz cuit à la minute, servi à peine tiède, des poissons vivants, préparés façon IKE JIME (savoir spécifique pour ôter la vie du poisson sans provoquer la rigidification), un travail approfondi sur l'UMAMI, la fameuse 6ème saveur du Japon, curieusement très présente dans la Manche, préparations des aliments à l'instant et les bons produits de la Manche : coquillages, algues, légumes des sables, poissons sauvages.

BALLEROY

LE MOLAY-LITTRY

Un repas moules-frites sympathique

Une ambiance conviviale pour cette animation moules frites au Moulin de Marcy. Dimanche 22 juillet, l'association "Les amis des musées", sous la présidence de Marie Claude Pacary, ont organisé un repas moulesfrites sur le site du Moulin de Marcy. Plus de quarante personnes ont répondu à l'invitation pour prendre part à un repas en plein air dans un cadre magnifique et profiter d'un ensoleillement providentiel. Les organisateurs ont mis en place les tables et les convives ont ainsi pu s'installer où ils le souhaitent dans tous les endroits du site. Les moules pêchées à Barfleur, et les frites avaient été préparées par les bénévoles de l'association et les agents du patrimoine, Agnès Marie et Jean-Marc Dupont. Peu de touristes mais de nombreux molystriens venus en famille déguster des produits de qualité dans une ambiance conviviale et décontractée.

[Francetv.fr](#)

[1ère](#)

[france 2](#)

[france 3](#)

[france 4](#)

[france 5](#)

[france Ô](#)

[francetv Pluzz](#)

[francetv Info](#)

[francetv Sport](#)

plus

En ce moment

[Tour de France](#)

[JO 2012 Londres](#)

Les sites

[France Télévisions](#)

[Education](#)

[Géopolis](#)

[Culturebox](#)

Les services

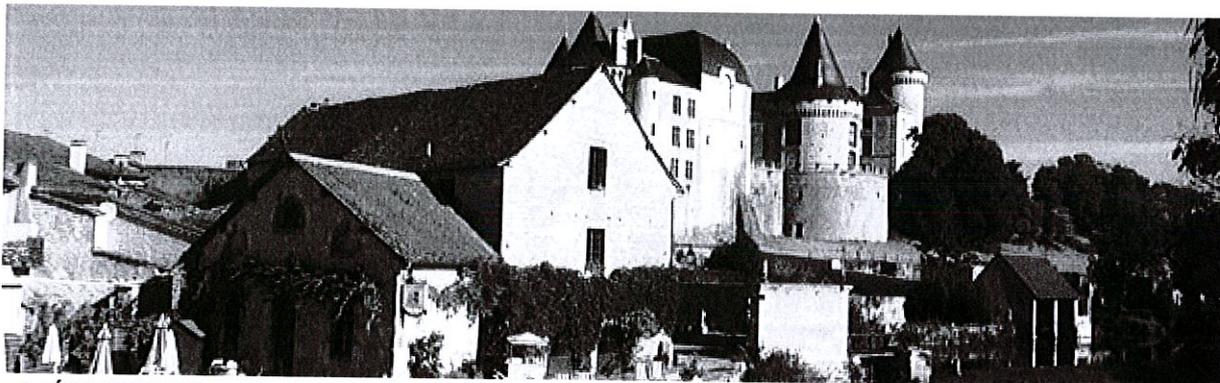
[Le Programme TV](#)

[Le Club](#)

[Les Sorties](#)

[La Boutique](#)

france  .fr



L'ÉMISSION
LA MÉDIATHÈQUE
LES ARCHIVES
QUI SOMMES NOUS ?



MON VILLAGE EN FRANCE

Mercredi 25 juillet 2012 à 20h35

PASSION PATRIMOIRE : MON VILLAGE EN FRANCE*(Première diffusion : Mercredi 18 avril 2012)*

Des Pyrénées-Orientales à la Manche, en passant par la Charente, nous partons à la découverte de quelques-uns des plus beaux villages de France. Chaque année, ils attirent de très nombreux visiteurs. Mais lorsque la saison touristique s'achève, les ruelles se vident, les boutiques ferment et le temps semble s'arrêter... Alors, pour faire vivre leur village toute l'année, des passionnés s'engagent et redonnent un véritable élan à ces villages qui font tout le charme de la France !

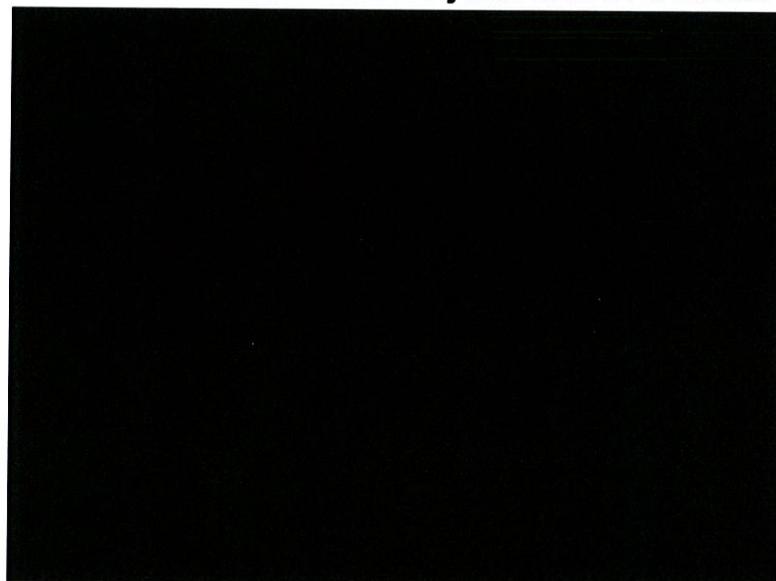
A Villefranche-de-Conflent, dans les Pyrénées-Orientales, nous rencontrons Joël Méné. Cafetier et pompier volontaire, ce personnage atypique ne ménage pas ses efforts pour faire vivre son village natal. Avec son père, il assure la gestion du Fort Liberia, un chef-d'œuvre de Vauban. Tout au long de l'année, il multiplie les initiatives pour offrir aux habitants de nombreuses animations culturelles. Fier de son identité, il ne manque jamais une occasion de promouvoir la culture catalane, ses traditions et son patrimoine.

A Barfleur dans la Manche, nous suivons le travail du photographe Jérôme Houyvet. Amoureux depuis l'enfance de ce village de la pointe du Cotentin, il a décidé d'y ouvrir sa galerie. Sans relâche, il immortalise les instants de vie qui font le quotidien de Barfleur. Il y a cinq ans, Jérôme a décidé de faire découvrir sa région depuis les airs. Aux commandes d'un para-moteur, il multiplie les prises de vues aériennes : l'occasion de voir les villages normands sous un autre angle !

A Verteuil-sur-Charente, en Charente, tous les habitants se mobilisent pour redonner vie aux bâtiments emblématiques du village. Marie-Ange et François Lancestre, installés depuis peu, redonnent au moulin du village sa fonction d'origine. Gildine et Sixte de La Rochefoucauld, quant à eux, travaillent à la restauration du Château de Verteuil qui a accueilli quelques-uns des plus illustres personnages de l'histoire de France... De leur côté, Danièle et Alain Barbou ont choisi de réhabiliter le couvent des Cordeliers et d'y ouvrir des chambres d'hôtes. Enfin, Benoît et Virginie Stefani ont restauré l'ancienne poste du village : c'est désormais une boutique de décoration unique en son genre !

Un film de 110 minutes réalisé par Raynald Mérienne

Une coproduction : Anaprod et France 3

Mercredi 25 juillet 2012 à 20h35

Ecrire à "Des Racines & des Ailes"

"Des Racines & des Ailes" en DVD

FranceTVOD

Fil RSS

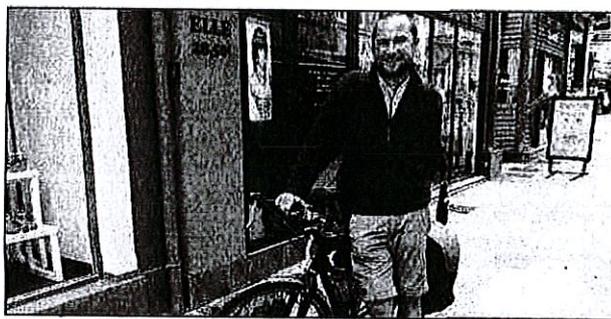
Ajouter à vos favoris



France Télévisions Droits de reproduction et de diffusion réservés © 2012 France Télévisions
Devenir annonceur sur nos sites | Mentions légales et crédits | Conditions générales d'achat
France 3 fr, adhérent du Geste, est un site du groupe France Télévisions
Les sites du groupe France Télévisions : La 1ère | France 2 | France 3 | France 4 | France 5 | France Ô | France TVoD | France Télévisions | Fondation

Parole de horsains

■ Keiran, 30 ans, de Cork



« Je suis arrivé à Cherbourg il y a deux heures, je prends le bateau ce soir pour rentrer chez moi à Cork, en Irlande. J'arrive tout droit de Pologne où j'ai assisté aux Mondiaux de football. C'était génial, j'ai parcouru 2 200 km à vélo. Je me suis reposé deux jours à Barfleur avant de rejoindre Cherbourg où j'ai mangé les meilleures moules-frites du monde ! »



ACCUEIL F-E-A ORIGINES ET QUALITÉS TOUTES LES INFOS EDITORIAUX L'AGEN

Entre Moule de Barfleur et Bulot de Granville, la Normandie avance...

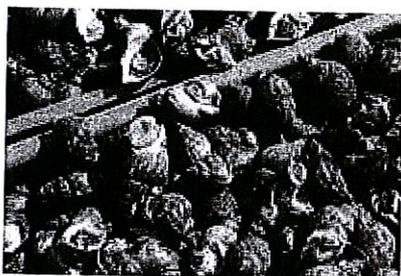
Écrit par Dominique Chaillouet

Dimanche, 08 Juillet 2012 15:38



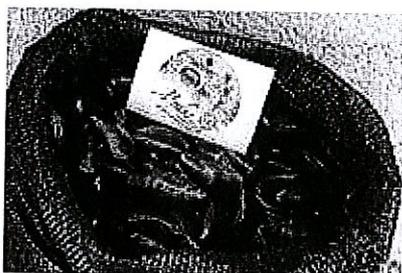
La Basse-Normandie regarde vers une mer omniprésente avec 470 km de littoral, il y a fort à faire d'autant plus que Normandie Fraîcheur Mer (NFM) groupement de pêcheurs de Basse-Normandie, a décidé de mieux caractériser et valoriser ses produits de la pêche sauvage.

Trois dossiers sont en réflexion vers une spécificité pouvant rentrer, et moins pour le Bulot de la baie de Granville et la Moule de Barfleur, dans une démarche d'origine. Un quatrième est déjà Label Rouge depuis dix ans.



Le Bulot de la baie de Granville a entamé en 2010 une démarche d'IGP. Le dossier a été déposé à l'Inao qui a nommé une commission d'enquête le mois dernier. Normandie Fraîcheur Mer attend ainsi cette commission d'enquête pour la rentrée prochaine. Ce bulot représente 80% du tonnage total de bulots français et britanniques avec 8 000 tonnes pêchées. Le bulot se pêche en casiers au fond desquels sont disposés des crabes ou des poissons morts dont il se nourrit. Il se démarque de son cousin anglais par sa commercialisation et son goût.

Le français est vendu entier, alors que le britannique est commercialisé décortiqué vers la France et l'Asie. Non caoutchouteux, onctueux, une fois cuit, ce bulot présente une chair tendre, il peut alors être consommé en l'état ou sauté à la poêle.

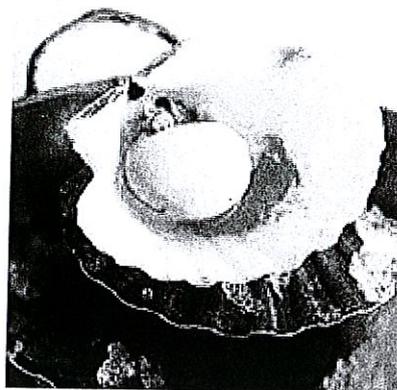


La Moule de Barfleur est pêchée du 15 juin environ (selon la date d'ouverture) à octobre. C'est une moule sauvage qui est pêchée par drague jusqu'à 50 mètres de profondeur. L'aspect extérieur est spécifique, doré et la coquille ne doit pas être inférieure à 4 cm. Pour l'instant, la Moule de Barfleur est une marque collective, mais NFM veut aller plus loin et réfléchit à la démarche la mieux adaptée. Il pourrait s'agir d'une demande d'AOC/AOP. Elle se différencie de la Moule de Bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (AOP), sa voisine, sur trois points :

la couleur jaune doré de la coquille, la chair couleur ivoire et le mode de vie et de pêche de ce mollusque bi-valve. La production varie selon les années entre 2 et 5 000 tonnes.

Le Homard du Cotentin, de même espèce que le homard breton, bénéficie déjà d'une certification pécher durable par MSC (Marine Stewardship Council) et devrait s'orienter vers un label « éco durable ». Pour l'instant la possibilité de voir ce produit, pourtant emblématique, devenir une Indication Géographique, bute sur des questions de voisinage avec le homard breton. La production normande représente 150 tonnes.

La coquille Saint-Jacques bénéficie déjà de deux Label Rouge obtenus en 2002 pour la coquille et en 2006 pour la noix. Elle est pêchée dans la baie de Seine et en Manche Est d'une part, et dans la baie de Granville



et Manche Ouest. La Normandie est la première région française à pêcher à la Coquille Saint-Jacques avec 8 à 10 000 tonnes annuelles

L'ensemble de ces produits, tels que le « bar de ligne » et les poissons sauvages bénéficie de la Charte Qualité Pêche mise en place par NFM. Ils sont extrêmement réglementés tant sur les moyens que sur les dates de

pêche ainsi que sur leur taille qui peut varier selon l'endroit de pêche.

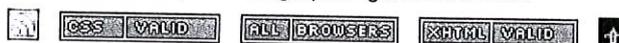
< Précédent

Suivant >

Mise à jour le Mercredi, 11 Juillet 2012 13:25

Die Welt | Le Télégramme | Ouest France | DNA | La Montagne | Le Progrès | FAZ | New York Times
France Europe Allemagne | Origines et Qualités | Monde | Economie - Finances | Politique
FEA en PDF | FEA au format Livre Flash | Archives FEA | Articles archivés

Concept & Design par Agronet services





L'été
du FIGMAG



Dans les pas des grands aventuriers **JACK LONDON AU YUKON**
Les extravagants **GOMBERGH, LE LÉONARD DES RAYONS X**
Les sept piliers de la sagesse **L'ANCIEN TESTAMENT**
Un musicien dans sa ville **STRAUSS ET VIENNE**



+ 8 PAGES DE JEUX

LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 13 et samedi 14 juillet 2012

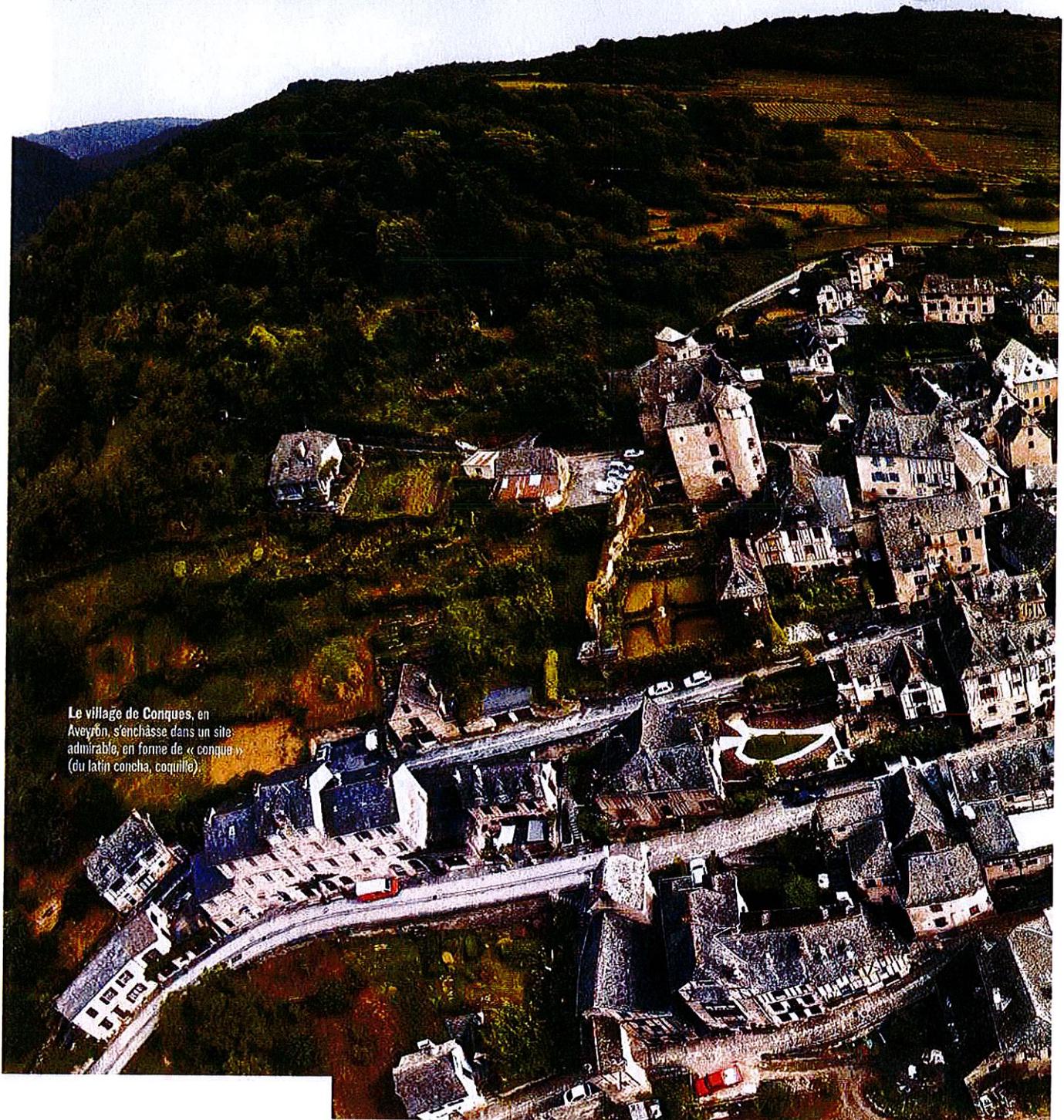
Nos villages de rêve

Barfleur, Brantôme,
Conques, Gordes, Rocamadour,
Saint-Jean-Pied-de-Port, Vézelay

Vue aérienne de la
commune de Vézelay
dans le département
de l'Yonne.

EN COUVERTURE

Nos plus beaux villages

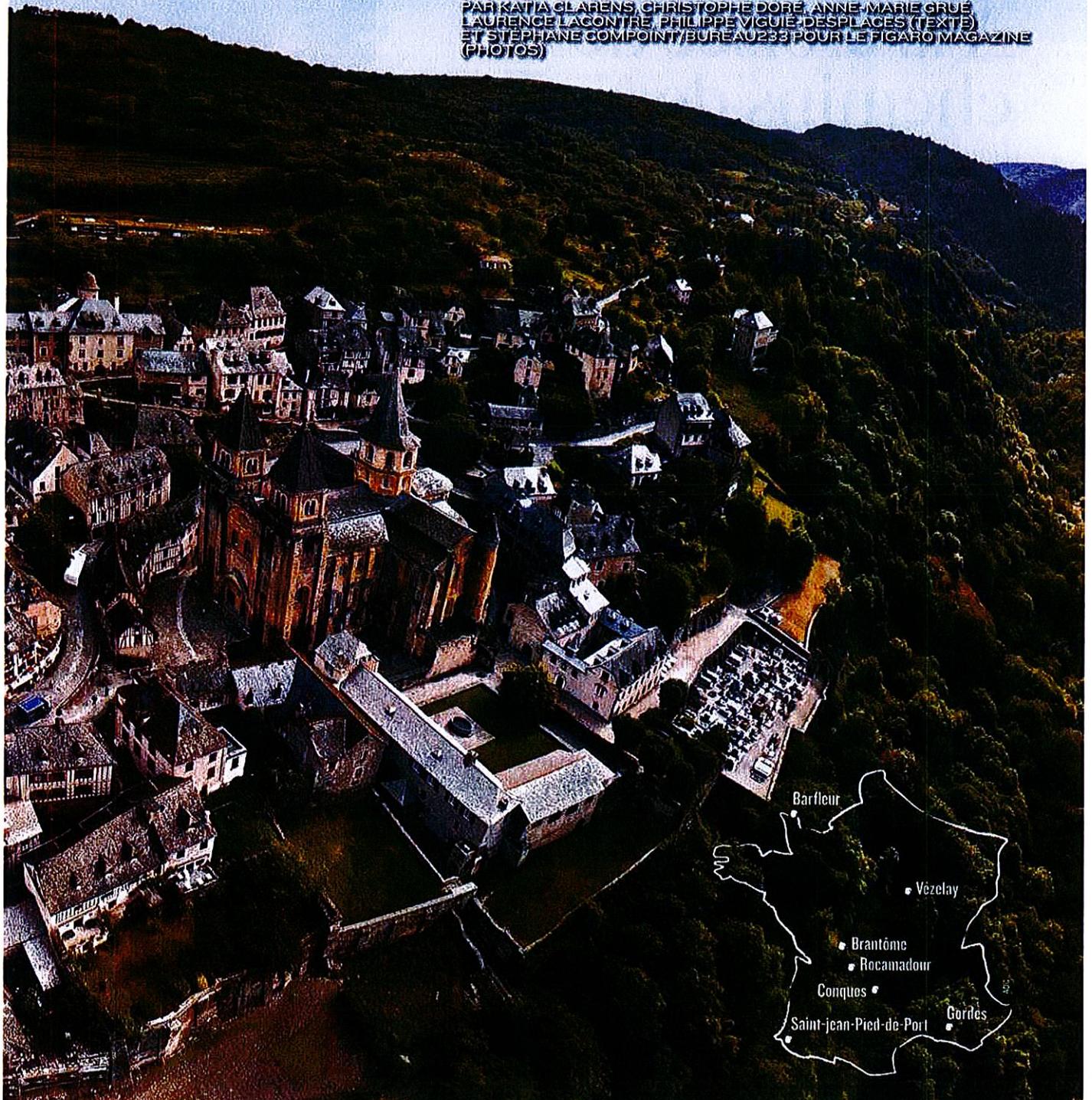


Le village de Conques, en
Aveyron, s'enchâsse dans un site
admirable, en forme de « conque »
(du latin concha, coquille).

en France

Oppidums romains, cités frontalières, abbayes sacrées : la France des villages s'est bâtie au gré de l'Histoire et des hommes. Du Cotentin au Pays basque, voici sept merveilles de notre patrimoine.

PAR KATIA CLARENS, CHRISTOPHE DORÉ, ANNE-MARIE GRUÉ
LAURENCE LACONTRE, PHILIPPE VIGUIÉ, DESPLACES (TEXTES)
ET STÉPHANE COMPOINT/BUREAU233 POUR LE FIGARO MAGAZINE
(PHOTOS)



Saint-Jean-Pied-de-Port A la croisée des chemins de Navarre

Haut lieu de pèlerinage vers Compostelle, cette petite cité escarpée respire la joie de vivre basque. A moins d'une heure de Biarritz, on y trouve, outre une table splendide, toute la générosité d'un terroir béni des dieux.

Coup d'œil

Des ruelles pavées de grès rose issu des flancs de l'Arradoy ; de hautes maisons à colombages rouge basque et linteaux gravés ; une citadelle imprenable bâtie par les précurseurs de Vauban, et La Nive qui roule ses eaux vives au ras des ponts en direction de l'Adour : à huit kilomètres de la frontière espagnole, on comprend au premier coup d'œil pourquoi cette modeste capitale de Basse-Navarre (1 500 habitants) reste le bourg le plus visité de cette province. Baptisé *Donibane Garazi* en basque, Saint-Jean-Pied-de-Port fut en effet fondé à la fin du XII^e siècle afin de protéger le passage de la rivière et l'accès aux cols de Roncevaux et de Bentarte (« ports » ici signifie « cols »). C'est pourquoi Charles II de Navarre l'appelait à dessein « la clé de mon royaume ». Judicieusement placée à équidistance du Puy-en-Velay et de Compostelle (800 km environ), elle est en toute saison le point de passage obligé des pèlerins de Saint-Jacques, qui bien souvent y terminent le premier tronçon de leur chemin, ou bien y débentent leur périple jusqu'à l'Espagne. Terrasses de café au bord de l'eau sous les platanes, boutiques avenantes, produits gourmands : l'escale vaut le détour et quantité d'estivants s'ajoutent aux 40 000 pèlerins annuels, venus faire tamponner leur credential à la Maison d'accueil, rue de la Citadelle. Si d'aucuns tardent un peu à reprendre la route, s'attablant « Chez Peio » ou à l'hôtel Les Pyrénées, gageons que le bon Dieu les comprendra.

A la bonne heure

Le samedi, à l'heure de l'apéritif, les Saint-Jean-nais se retrouvent volontiers au **Café Túpia** (2, place Floquet, 05.59.37.11.96) mais tout le monde ici dit « Chez Peio ». Assiettes ibériques, charcuteries maison, longues tables de bois à

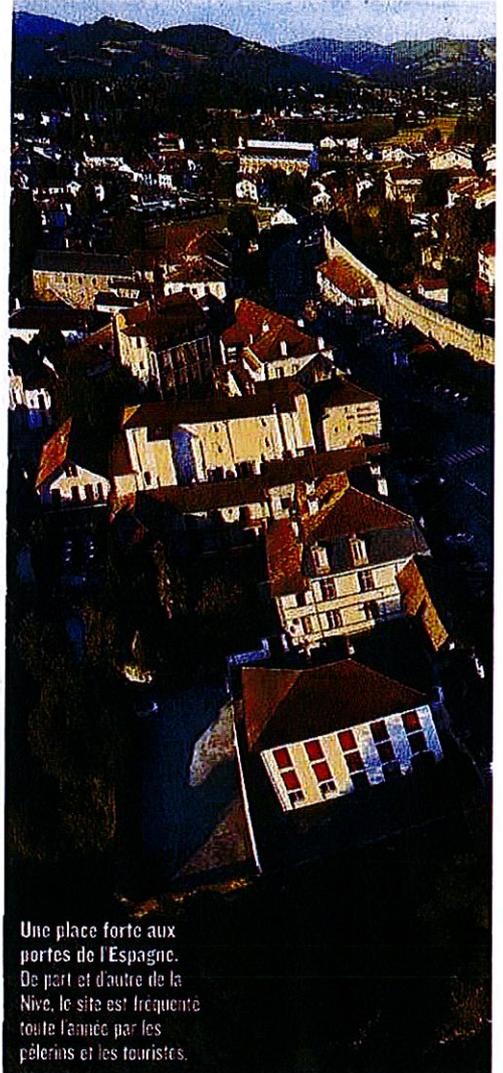


Visite de nuit
chaque mercredi à
21 h en juillet et août.

l'intérieur, grand écran pour les jours de matches (le ballon est surtout ovale), et belle terrasse sous les frondaisons : chez Peio « ça vit le pays » ! On ne ratera pas non plus la messe du dimanche à 11 h en l'église **Notre-Dame-du-Bout-du-Pont**, splendides chœurs d'hommes... Tous les lundis, le fameux marché, et l'été, le jeudi toute la journée, capsur la **foire gastronomique** où ne sont admis que les producteurs de la région (fromages, jambons, pâtisseries, etc.). Revendeurs interdits.

Dans de beaux draps

Impossible en traversant le bourg de rater la haute façade rose flanquée d'un platane antédiluvien de l'hôtel **Les Pyrénées** (19, place du Général-de-Gaule, 05.59.37.01.01 ; www.hotel-les-pyrenees.com). Surtout, prenez le temps de vous y arrêter, ne serait-ce qu'une nuit. Les 18 chambres de ce Relais & Châteaux – un ancien relais de diligence sur la route de l'Espagne – sont reposantes à souhait, et la table... un pur régal. En cuisine, Firmin Arrambide a passé la main à son fils talentueux, Philippe. L'accueil reste l'affaire d'Anne-Marie et Sandrine, mère et fille. Cette maison étoilée, généreuse et discrète, au service rôdé, sert en saison le saumon de l'Adour bagué et l'agneau de lait des



Une place forte aux
portes de l'Espagne.
De part et d'autre de la
Nive, le site est fréquenté
toute l'année par les
pèlerins et les touristes.

Pyrénées ; en dessert, les crêpes Suzette chaudes et les madeleines tièdes à la vanille, pures gourmandises. Puisque vous avez décidé de rester un brin : jardin et agréable piscine. Chambres 100 à 250 €. Menus 40 à 105 €, carte 65 à 85 €.

Dans le cabas

Créée il y a 60 ans, **La Cave d'Irouleguy** (6, rue d'Espagne, www.cave-irouleguy.com) a été à l'origine du renouveau de ce vignoble composé de parcelles pentues, cultivées en terrasse et vendangées à la main comme autrefois. Elle propose une dizaine de références, parmi lesquelles les très recommandables Xuri (en blanc) et domaine de Mignaberry (en rouge). Chez **Brana** (3 bis, avenue du Jai-Alai, 05.59.37.00.44), distillerie depuis 1974, on trouvera une fameuse eau-de-vie de poire William. Et aussi, des charcuteries maison et du jambon de Bayonne régulièrement primé à **La Ferme Elizaldia**, 14, place Floquet, et des cornets de saucisson (!) à 3,5 € les cinq saveurs (canard, chorizo, Jésus, etc.) chez **Pierre Oteiza** 10, rue de la République.



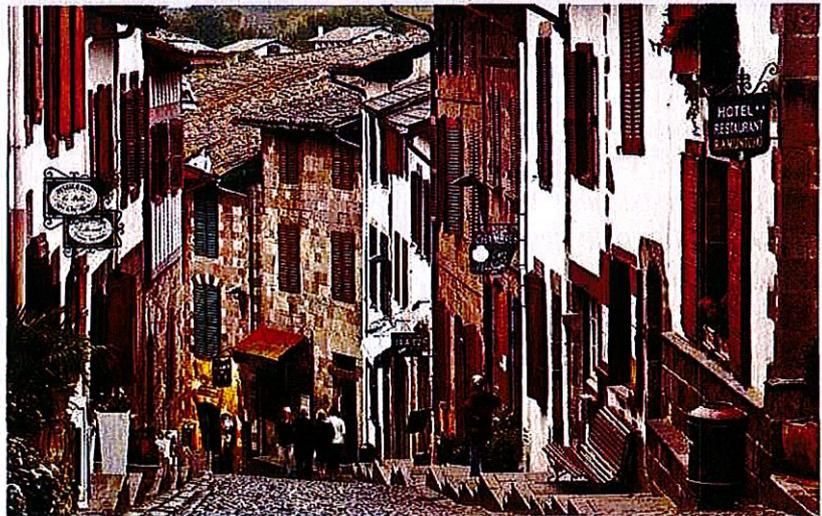
De la tomme de brebis et de l'Ossau-Iraty à la Cave aux Fromages, 2, place des remparts. Des gâteaux basques dorés et crémeux chez Artizarra, 17, rue d'Espagne. Petit salon de thé au fond de la boutique.

Dans le mille

Les week-ends rando-nature de 3 jours-2 nuits, lancés par l'office de tourisme. Il s'agit de randonnées accompagnées organisées autour de quatre thèmes : balade à Iraty sur l'Okabe, dans la plus vaste hêtraie d'Europe (une splendeur) ; voutours fauves sur les crêtes de l'Iparla ; Pays Quint, vallée des Aldudes ; et la grotte Arpéa, Estérençuby. A partir de 195 € par personne en demi-pension avec pique-nique et hébergements en hôtel 2 et 3 étoiles.

Rendez-vous

Visite nocturne de la ville tous les mercredis à 21 h en juillet et août. Inscription obligatoire à l'office de tourisme avant 19 h. 7 € à partir de 12 ans. Foire gastronomique et artisanale les jeudis 19 et 26 juillet, les 9 et 13 août, ainsi que le 23 août (avec pressage de pommes).



Repères

Office de tourisme, 14, place Charles-de-Gaulle (05.59.37.03.57 ou 47.28 ; www.pyrenees-basques.com). ■ ANNE-MARIE GRUÉ

Pentue et pavée, la rue de la Citadelle mène à l'église Notre-Dame-du Bout-du-Pont. Elle est bordée de maisons traditionnelles aux linteaux gravés.



Barfleur Un bout du monde authentique

On ne passe pas par Barfleur, on s'y rend. Vivant au pouls des marées, ce petit Finistère du Cotentin cache des trésors d'architecture et d'histoire. Sans artifices.

Coup d'œil

De prime abord, on peut penser Barfleur sévère avec son alignement de façades granitiques et son port où, à marée basse, les navires gisent sur le flanc. Puis on découvre les sentiers du littoral, paysages ondoyants entre bocage et océan, par lesquels on gagne la plage ou l'impressionnant phare de Gatteville dont la construction nécessita 11 000 blocs de granit. Et l'on plonge dans l'histoire de la presqu'île. Surgissent alors l'épopée viking du IX^e siècle, la fondation du duché de Normandie cent ans plus tard, les batailles de Guillaume le Conquérant dont on dit que le navire fût conçu à Barfleur, qui devient, aux XI^e et XII^e siècles, le port d'embarquement officiel des ducs de Normandie et rois d'Angleterre. Puis, en 1204, la Normandie est rattachée au royaume de France. Un statut nouveau qui contrarie les Anglais. Ainsi, en 1346, Edouard III, roi d'Angleterre, réduit-il la ville

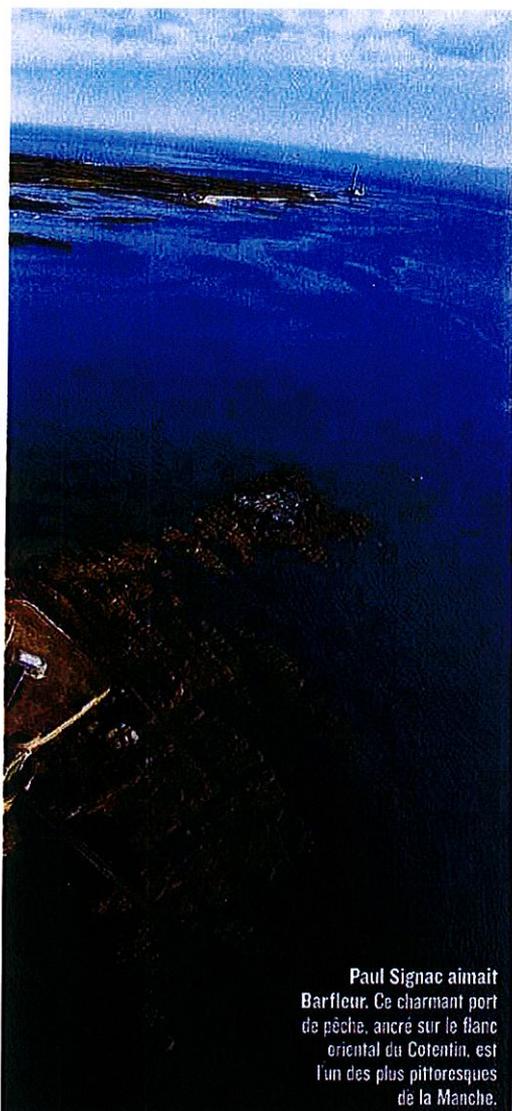
en cendres. Des 9 000 habitants, il n'en restera que 150... Abritant aujourd'hui 650 Barfleuraux, ce village du bout du monde a rejailli de ses cendres. Plus authentique que jamais.

À la bonne heure

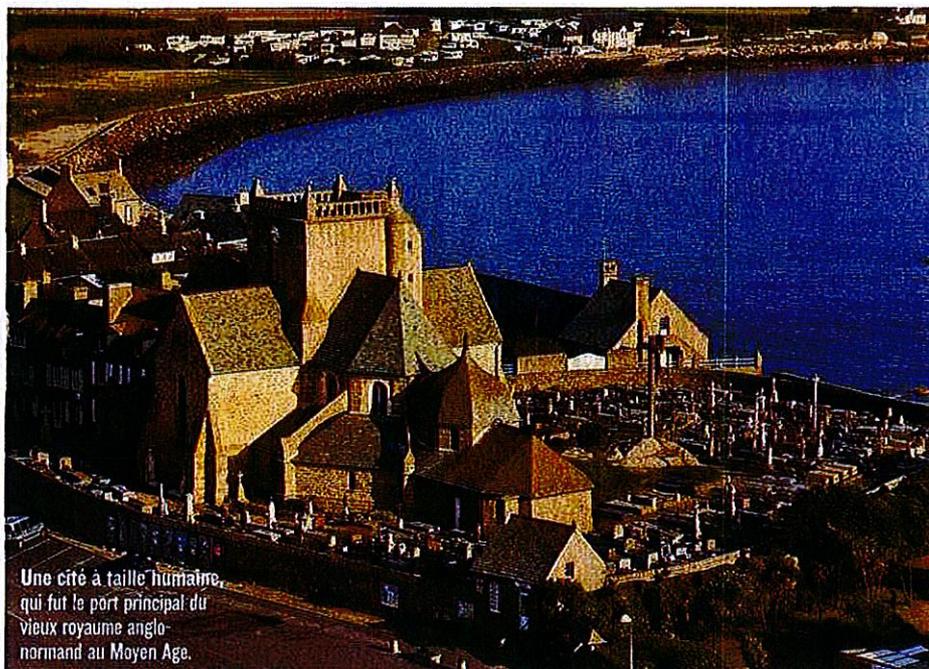
Embarquez sur le *Raz de Barfleur* pour aller prendre un goûter aux îles Saint-Marcouf (4 h environ, 45 €). Saint-Marcouf, guérisseur du pays, venait au VI^e siècle y passer le carême et donna son nom à l'archipel. Aujourd'hui désertées, les deux îles sont livrées aux goélands et cormorans. Une belle excursion menée par Jean-Pierre Adam, ancien pêcheur devenu guide. Jean-Pierre propose aussi des sorties de pêche (39 à 80 €). Réservations à l'office de tourisme (02.33.54.02.48).

Dans de beaux draps

Il n'existe qu'un seul hôtel à Barfleur. Le *Conquérant* propose 10 chambres simples



Paul Signac aimait Barfleur. Ce charmant port de pêche, ancré sur le flanc oriental du Cotentin, est l'un des plus pittoresques de la Manche.



Une cité à taille humaine, qui fut le port principal du Vieux royaume anglo-normand au Moyen Âge.



La pêche reste une ressource majeure. Homards, crustacés, bars, et surtout la blonde de Barfleur (moule).

mais soignées et un très beau jardin (de 74 à 102 €, 18, rue Saint-Thomas, 02.33.54.00.82 ; www.hotel-leconquerant.com). En chambres d'hôtes, il existe alentour des havres de bonheur. Au **Manoir de la Fèvrerie**, dans une bâtisse du XVI^e siècle, Marie-France Caillet vous propose 3 chambres où le bon goût le dispute au souci du détail. Au petit déjeuner vous dégusterez des cakes, yaourts, crèmes aux œufs et confitures maison. Vous ferez aussi connaissance avec Rosette, l'intrépide parson russe de la maison. (80 €, 4, route d'Arville, Sainte-Genève, 02.33.54.33.53 ; www.lafevrerie.fr). Au **Manoir de Cabourg**, chez Marie Marie, vous trouverez 3 chambres, un gîte et le calme propice aux grands enchantements. Bonus : vous êtes à 200 m de la plage (à Réville, de 55 à 63 €, gîte 460 € la semaine, 02.33.54.48.42). A Montfarville, la maison d'hôtes **Clémasine** dispose de 4 chambres au calme (80 à 85 €). La décoration est apaisante et Dominique et Patrick

Gancel vous indiqueront de belles balades à faire dans les environs (49, rue de la Grand'Ville, 02.33.22.08.63 ; www.clemasine.fr)

Dans le cabas

Aux **Délices du phare** (42, rue Saint-Thomas) vous trouverez le meilleur des produits du cru : les financiers fondants de la Maison du biscuit, le cidre fermier, le poiré (cidre élaboré à partir de poires), la surelle (vinaigré de sureau), les caramels d'Isigny nichés dans des boîtes à camembert, les pâtes de fruits des sœurs de l'abbaye de Valognes, les tripes à la mode de Caen... Et n'hésitez pas à vous rendre à la **Boulangerie du Vast** pour acheter une brioche : vous n'en aviez jamais mangé avant (27, Les Fours, www.boulangerie-du-vast.com).

Dans le mille

On trouve **galerie Saint-Thomas** (39, rue Saint-Thomas) un étonnant bric-à-brac

d'objets à tous les prix : tableaux naturalistes, horloges de gare, sculptures en terre cuite, bijoux... Difficile de ressortir les mains vides. A voir aussi, les photos de Barfleur prises par Jérôme Houyvet, spécialiste de la photo aérienne (Lumières Marines, 11, quai Henri-Chardon). Pour les gourmands, deux haltes s'imposent : aller goûter la choucroute de la mer au **Phare** (42, rue Saint-Thomas), ou dîner au **Moderne**. La salle ne paie pas de mine, mais dans l'assiette... des produits ultra-frais cuisinés avec talent (1, place du Général-de-Gaulle, 02.33.23.12.44). Enfin, rendez visite au **potier**, omniprésent dans la ville : sur les toits des maisons avec ses épis de faitage, sur les murs où les noms des rues figurent sur des plaques de terre cuite issues de son atelier. Lequel est ouvert aux visites et jouxté d'une petite boutique. (28, rue Eugène-Millet)

Rendez-vous

Les 14 et 15 juillet, Barfleur se met à l'heure médiévale pour narrer « La Fabuleuse Épopée des Vikings, ducs de Normandie, roi d'Angleterre ». Un joyeux moment de culture. Chaque samedi, du 21 juillet au 18 août, l'église accueille des concerts de musique classique.

Repères

Office de tourisme, 2, rond-point Guillaume-le-Conquérant (02.33.54.02.48 ; www.ville-barfleur.fr). Réclamez l'excellente Danielle Philippart : omnisciente et intarissable. Une rencontre éclairante.

■ KATIA CLARENS

Gordes

Un rêve de pierre

Tel un phénix renaissant chaque été sous le soleil brûlant, Gordes est le plus minéral de tous les villages perchés de Provence. Accroché aux flancs abrupts du plateau du Luberon, il défie le Luberon de sa beauté austère.

Coup d'œil

En été, il y a deux Gordes comme il y a deux Provence. A la fraîcheur du matin, agrippé sur son piton rocheux, le village se découpe dans sa beauté parfaite, dominé par son château Renaissance et déroulant ses terrasses comme un tapis rouge pour les touristes en pâmoison. Sur la place du marché, les olives et les tomates, les cerises ou le lavandin, les abricots, les fromages de chèvre s'étalent comme autant de péchés capitaux offerts (à prix d'or !) par des brunes aux yeux sombres et aux bras nus forçant sur leur accent chantant... Quelques people se glissent dans la foule, lunettes noires, chapeau de paille et chemise de lin blanc portés telles des armoiries. C'est la tenue réglementaire du vacancier chic dans le Luberon. Et puis, lentement, le soleil referme ses mâchoires, dévorant les ombres salvatrices. Les résidents vont se terrer dans leurs villas, au bord des piscines. Des grappes de téméraires tombés des bus s'aventurent sur les calades, ces ruelles empierrées du village où ont trébuché Marc Chagall et Vasarely... François Mitterrand aussi, du temps où sa seconde famille était encore cachée et qu'il pouvait compter sur la discrétion des autochtones. Dans ces après-midi torrides, la pierre, qui a protégé pendant des siècles les Gordiens des razzias et de la peste, devient alors leur pire ennemi. Elle transforme l'air en feu. Le village semble se tasser un peu plus. Immobile et économisant ses fontaines, il compte les minutes qui le séparent du déclin du soleil. Alors on peut admirer ce four minéral qui rougeoie dans la lumière oblique adoucissant enfin la touffeur du jour.

A la bonne heure

En fin d'après-midi sur la terrasse de **La Bastide de Gordes** (04.90.72.12.12 ; bastide-de-gordes.com) pour un apéritif tranquille en admirant la montagne du Luberon et la vallée qui se dessine à vos pieds.

Dans de beaux draps

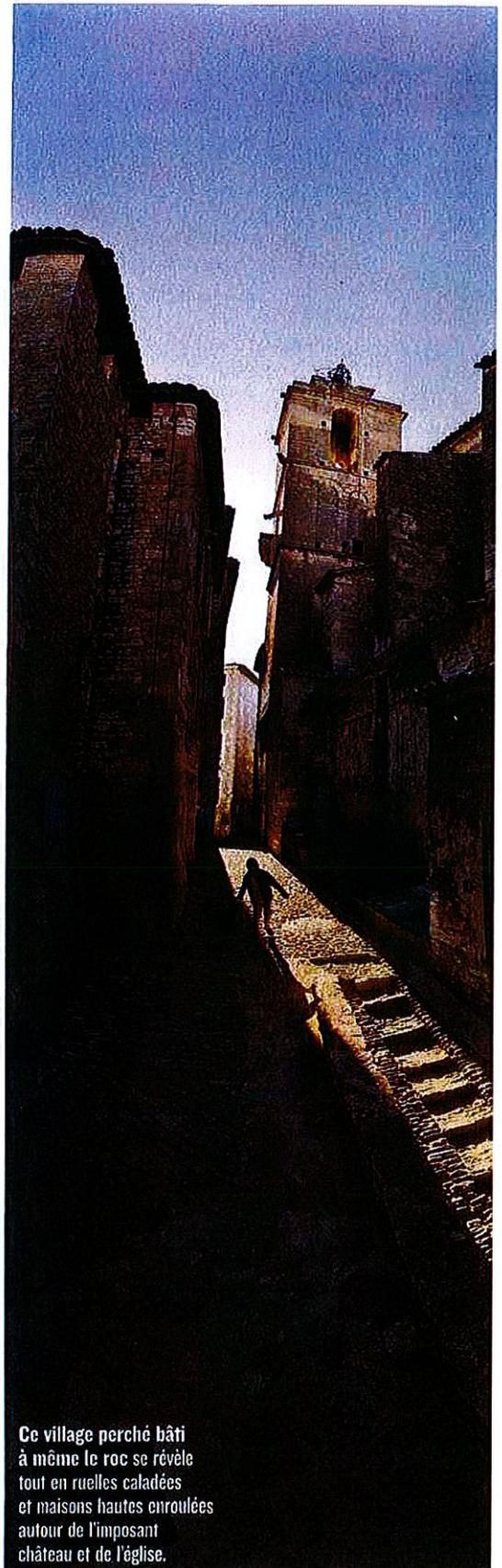
Sur la route de l'abbaye de Sénanque, **Les Bories** s'imposent comme l'hôtel de référence de Gordes. Françoise Gallon, la propriétaire, a imaginé un lieu intemporel, de détente et d'harmonie, avec un spa, une piscine ouvrant sur la vallée, des chambres surplombant le village et le Luberon au loin. Il a fallu mettre quelques barrières pour empêcher les biches et les sangliers de s'installer sur les terrasses, mais la nature est là chez elle. Le personnel, lui, a l'œil à tout, les valises trop lourdes et celles sous les yeux. Il glisse au rythme de ses clients, prévenant sans être encombrant. Le chef, Pascal Ginoux, un enfant du pays étoilé au Michelin, propose une cuisine au cordeau, sans effets de manches superflus. Le signe d'un art maîtrisé. Route de l'Abbaye-de-Sénanque (04.90.72.00.51 ; www.hotellesbories.com). Chambres à partir de 310 €, menus de 35 à 92 €.

Dans le cabas

L'abbaye de Sénanque (balade à ne pas rater) vend ses propres produits issus de la culture de la lavande : huile essentielle, eau de toilette, bougie parfumée, savon à l'ancienne... (www.senanque.fr).

Dans le mille

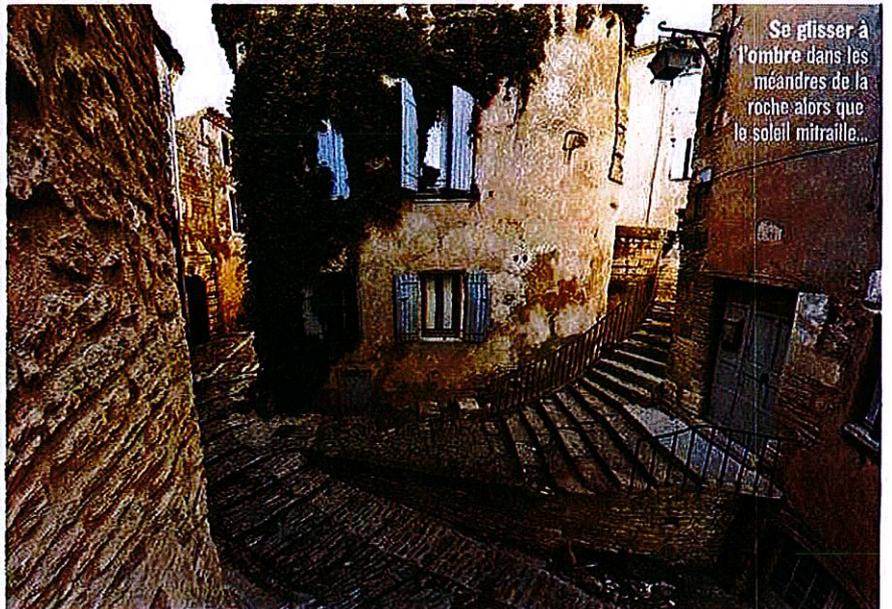
Se glisser à l'ombre, dans les méandres de la roche fraîche alors que le soleil mitraille à l'extérieur tout ce qui bouge, ça vous dit ? Dans les caves du **Palais Saint-Firmin**, c'est un Gordes mystérieux que l'on découvre. « La moitié du village est sous terre, creusé dans la roche », explique le maître des lieux, Jean-Louis Morand dont la famille a relevé les murs du palais de Gaudin de Lancier, une des plus belles maisons historiques du village. Mais les Morand ont aussi mis au jour les nombreuses caves du palais. Dans ce monde souterrain s'activaient les besogneux à l'abri du vent glacé en hiver et du



Ce village perché bâti à même le roc se révèle tout en ruelles caladées et maisons hautes enroulées autour de l'imposant château et de l'église.



André Lhote, Marc Chagall ou Victor Vasarely ont arpenté à la fraîche ce village resté amoureux des arts et des artistes. Les vacanciers chics du Luberon apprécient son marché et ses terrasses.



cagnard de l'été. En creusant, Jean-Louis Morand a découvert des moulins à huile, des silos, des citernes, des cuves, des restes de l'activité artisanale du village... Classé monument historique, le site dévoile ses secrets au public grâce à un parcours pédagogique simple d'accès. Ouvert tous les jours sauf le mardi. Visite audioguidée 6 € (www.caves-saint-firmin.com).

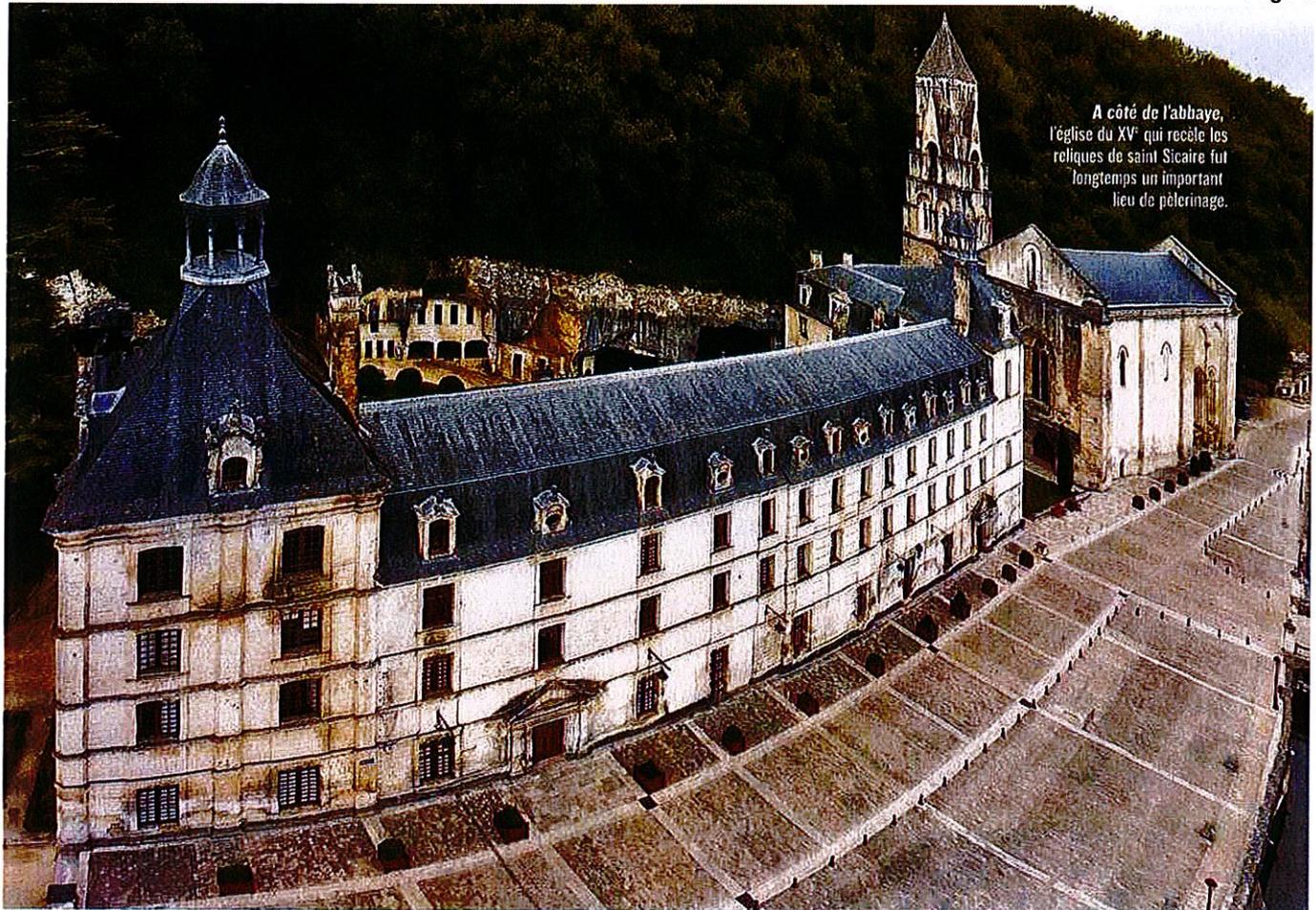
Rendez-vous

Au **Théâtre des Terrasses**, *Le Messie* de Haendel (15 juillet) et *Carmina Burana* de Carl Orff (21 juillet) par le Chœur Apta Julia (04.90.72.02.75 ; www.choeur-aptajulia.com).

lia.com). Du 22 au 27 juillet, **Le Festival de piano de La Roque-d'Anthéron** s'invite à Gordes (04.42.50.51.15 ; www.festival-piano.com). Du 2 au 12 août, les **Soirées d'été**, avec la chanteuse Camille, *Henri IV*, pièce de Daniel Colas avec Jean-François Balmer, Stochelo Rosenberg trio (jazz), Michel Delpech... (04.90.72.05.35 ; www.soireesdegordes.fr). Au château, exposition tout l'été du photographe Hans Silverster, « La Provence des années 60 ».

Repères

Office de tourisme (04.90.72.98.64 ; www.gordes-village.com). ■ **CHRISTOPHE DORÉ**



A côté de l'abbaye, l'église du XV^e qui recèle les reliques de saint Sicaire fut longtemps un important lieu de pèlerinage.

Brantôme

La perle du Périgord vert

Artisans, tailleurs de pierre, commerçants développèrent le village au pied de l'abbaye. Aujourd'hui, on le visite pour son histoire, sa nature, sa bonne humeur et sa... gastronomie.

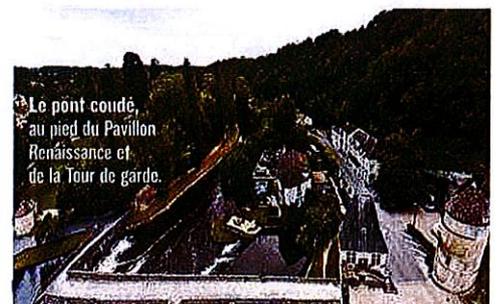
Coup d'œil

C'est une île blottie dans les bras de la Dronne, au nord de la Dordogne. Un écrin noyé dans la verdure où 2 000 âmes vivent au rythme de leur abbaye, des caprices de leur rivière et des afflux touristiques. Ce n'est pas pour rien que Raymond Poincaré, en visite officielle en 1913, la surnomma la Venise du Périgord. Dès la fin du VIII^e siècle, les moines bénédictins écrivent les premières pages d'une histoire dont subsistent les vestiges. Ils vivent en troglodytes dans la falaise, élèvent des pigeons et sculptent d'étranges fresques dans la pierre. Puis Charlemagne alimente la légende, qui lui attribue la construction du clocher à gâble édifié sur un surplomb rocheux, jamais modifié depuis le XI^e siècle. Mais le charme de ce minuscule bout de terre ne viendrait-il pas de ses ruelles bordées de maisons du XVI^e flanquées de jardins de curé rachetées par les Anglais, dont Du Guesclin buta jadis les ancêtres hors du village ? A moins que l'abbé Pierre de Bourdeille, alias

Brantôme, auteur du très olé olé *Dames galantes*, n'y soit pour quelque chose. En réalité, le véritable trésor du village, ce sont ces Brantômains accoudés à leur fenêtre qui vous gratifient d'un bonjour désarmant et distillent, comme personne, un art de vivre – et de la table – aux joyeux accents du Sud-Ouest.

A la bonne heure

Cela se passe tous les vendredis matin depuis... François I^{er} : « Pour chaque jour de vendredi de chaque semaine de l'an, pourvu toutefois qu'à 4 lieues à la



Le pont courbé, au pied du Pavillon Renaissance et de la Tour de garde.



Un cercle presque parfait de 300 mètres de diamètre qui se parcourt en quelques minutes.

ronde n'y ait led. Jour de vendredi aucun autre marché. » Le marché de Brantôme et ses producteurs locaux, qui y défendent un savoir-faire ancestral, sur la place, face à l'abbaye, est ainsi devenu l'un des plus réputés de la région.

Dans de beaux draps

Depuis sept ans, un jeune couple fait le bonheur des Brantômais avec leur table gastronomique et raffinée puisant dans les produits locaux et fermiers : porc cul noir, trappe d'Echourgnac (fromage des sœurs cisterciennes), gâteau aux noix. Pendant que Christophe est au piano, Florence a mis la dernière touche à leur hôtel de charme, ouvert en avril, **Les Jardins de Brantôme** (33, rue de Mareuil, 05.53.05.88.16) : 8 délicieuses chambres aux matériaux et couleurs naturels avec draps en lin lavé, sur la piscine (à partir de 130 € pour 2 ; menus à partir de 26 €). Et aussi, un peu plus loin, le **Moulin de Vigonac**, Relais du Silence, (05.53.05.87.59 ; www.moulindevigonac.com) : 10 grandes chambres dans un décor magique (à partir de 120 €)... excellente table en prime.

Dans le cabas

On le savait, visiter le Périgord, c'est courir le risque de plonger tout droit dans le péché de gourmandise : haricots couennés, civet d'oie,



Restauration radicale : trois galeries sur les quatre du cloître furent détruites par l'architecte Paul Abadie.

enchaud (confit de porc) à la périgourdine, jambon frotté au cognac, poule Henri IV farcie au lard, foie gras, truffes, mais aussi vins de Pécharmant, huile de noix, alcool de prune... Fabienne tient de main de maître la boucherie-charcuterie créée par son grand-père Emile en 1932. Pour le plaisir des yeux aussi, **Carteaud** (deux adresses face à face, 11 et 22-24, rue Victor-Hugo, 05.53.05.70.27). Côté cave, **Julien de Savignac** (6, rue Victor-Hugo, 05.53.08.10.64) a ouvert en avril son huitième magasin sur la place du marché. Le spécialiste des vins de Bergerac y présente quelque 3 500 références, dont le Clos l'Envève, sa propriété, et des cuvées bio, tendance qui s'affirme de plus en plus dans les vignobles du Sud-Ouest.

Dans le mille

La promenade en bateau sur la Dronne. Quarante-cinq minutes au fil de l'eau... et de découvertes historiques, comme cette porte que franchissaient les moines pour entrer dans le village, ou nature, lorsque l'on s'enfonçait dans un fouillis de verdure, courus par les canards. Bucolique, reposant, et finalement indispensable. Le **Jean-Maffioletti II**, à propulsion électrique, 6 départs tous les jours à partir du pont coudé (7 €). Et les visites des sites troglodytiques, et du clocher, jusqu'en haut, pour la vue, avec un guide (voir à l'office de tourisme).

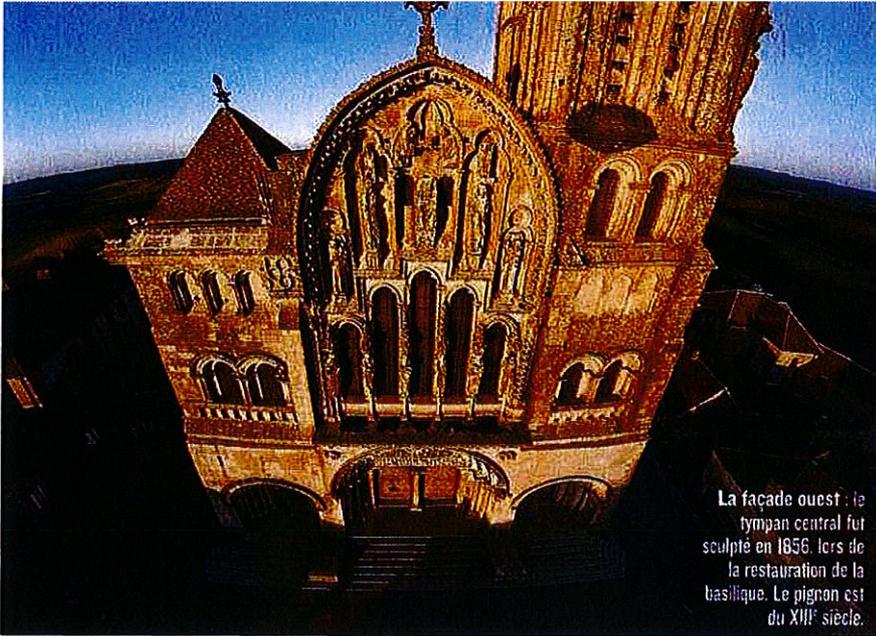
Rendez-vous

Jusqu'à la fin du mois d'août, tous les lundis soir, visite nocturne commentée de l'abbaye troglodytique, et tous les vendredis soir joutes nautiques sur la Dronne, devant l'abbaye, à partir de 21 h.

Repères

Office de tourisme, abbaye, boulevard Charlemagne (05.53.05.80.63 ; www.ville-brantome.fr) et CDT Dordogne (www.dordogne-perigord-tourisme.fr).

■ LAURENCE LACONTRE



La façade ouest : le tympan central fut sculpté en 1836, lors de la restauration de la basilique. Le pignon est du XIII^e siècle.

Vézelay Joyau sacré du Morvan

Surnommé « colline éternelle » ou « mont Scorpion », Vézelay rayonne d'une intensité rare. On vient s'y recueillir sur le chemin de Compostelle. Ou profiter d'une nature intacte.

Coup d'œil

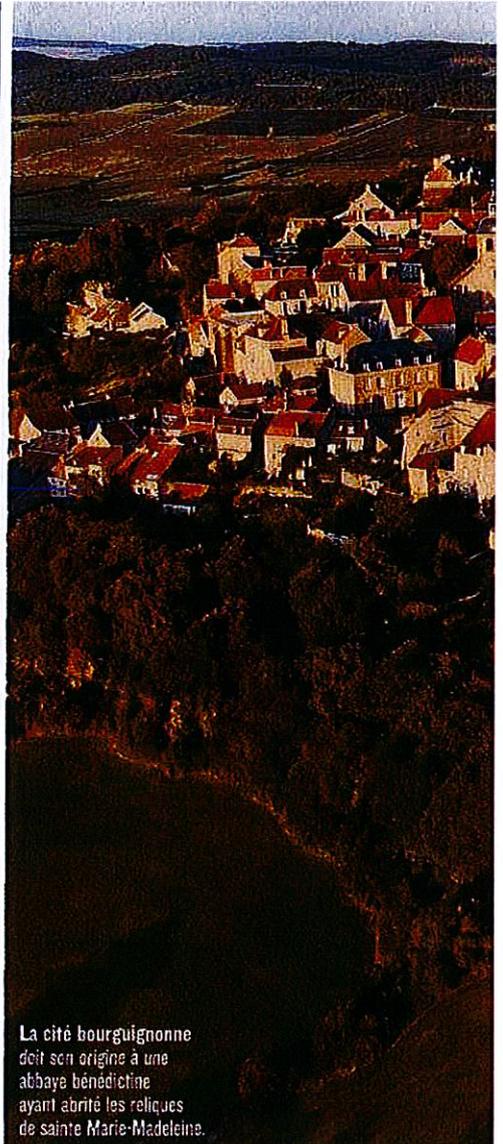
C'est un très petit village, qui n'abrite guère plus de 400 âmes, un joyau inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, où les hommes, de tout temps, cultivèrent l'art et le sens du sacré. Ancien lieu druidique, on y éleva au début du XII^e siècle une vaste église romane capable d'accueillir la foule de pèlerins venus révéler les reliques de sainte Marie-Madeleine et qui firent de Vézelay une étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Devenue basilique en 1920, on s'y recueille toujours dans la vaste nef romane face au chœur gothique baigné de lumière et l'on s'émerveille devant la perfection du tympan du narthex. Mais nombre de Vézéliens lui préférèrent pourtant la minuscule chapelle de la Cordelle, sise en contrebas, en direction du village d'Asquins. Elle fut érigée au XII^e siècle à quelques pas de l'endroit où saint Bernard prêcha, en 1146, la deuxième croisade. Comment expliquer tant d'histoire ? Il vibre à Vézelay quelque chose d'unique. Sans doute l'élévation de l'esprit y est-elle facilitée par celle du regard. Depuis les ruelles et terrasses, on observe les ondulations du parc du Morvan sans que la vue se heurte à un quelconque obstacle. Un paradis pour les âmes vagabondes.

À la bonne heure

Le départ a lieu à 6 heures. Vézelay s'éveille et rendez-vous est pris pour assister au spectacle depuis le ciel. **Survol en montgolfière** des champs de blé, de colza et de luzerne aux couleurs chatoyantes. La brume absorbe encore les vallées, mais le village, érigé sur la colline, se dessine dans le soleil d'or. Des instants poétiques et exceptionnels. (France Montgolfière, 03.86.81.64.93 ; www.france-montgolfieres.com. 205 € par personne. 398 € pour deux.)

Dans de beaux draps

L'Espérance. Il fait bon s'attarder chez Marc Meneau. Jardins et piscine sont propices à l'évasion immobile que propose ce Relais & Châteaux à la luxueuse quiétude. Le restaurant, c'est l'antre du chef. Doublement étoilé, autodidacte, ambassadeur des produits régionaux et historien de la cuisine, Marc Meneau conjugue les saveurs au présent, à la recherche, toujours, de nouvelles inventions. Aux fourneaux se trouve sa quête : il y transforme des émotions en plats, y marie la sobriété et l'architecture. En salle, on rencontre la sémillante Fran-

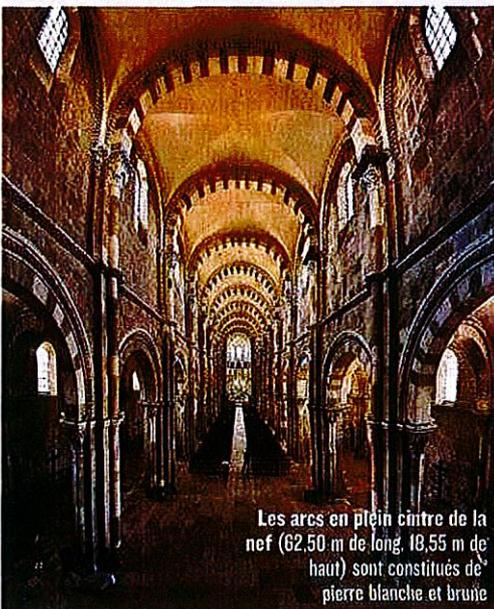


La cité bourguignonne doit son origine à une abbaye bénédictine ayant abrité les reliques de sainte Marie-Madeleine.

çoise Meneau, son épouse, et l'on s'enivre de la musique jouée par le sommelier racontant ses vins (22, Grande-Rue à Saint-Père, 03.86.33.39.10 ; www.marc-meneau-espérance.com). A la carte, compter 150 €. A midi, la formule est à 39 €. Chambres et suite de 150 à 460 €. Le dimanche midi, buffets pantagruéliques (39 à 55 €). Plus familial, l'hôtel du Moulin des Ruats dispose de 25 jolies chambres (de 85 à 160 €). Au restaurant, commandez les escargots de Bourgogne et la truite au bleu - menu à 37 € - (23, rue des Isles-Labaumes, Avalon, 03.86.34.97.00).

Dans le cabas

Elise Villiers reçoit chez elle au son du vent et des chants d'oiseaux. Dégustez sur place ses vins frais à la bouche minérale. Les deux bourgognes Vézelay de 2010 qu'elle propose sont issus de deux vignes de chardonnay. Elle produit également du vin rouge, 100 % pinot noir, léger et fruité. Les bou-



Les arcs en plein cintre de la nef (62,50 m de long, 18,55 m de haut) sont constitués de pierre blanche et brune

teilles sont en vente sur place. Entre 6,50 et 7 €. N'hésitez pas à lui rendre visite : vous vivrez un joli moment de partage (5, rue des Champs-Boulots. Précycy-le-Moult, 89450 Pierre-Perthuis. Pour prendre rendez-vous : 06.73.60.32.70).

Dans le mille

Arnaud de Sigalas fit, voilà vingt-cinq ans, le pari inouï de restaurer et d'ouvrir au monde le château de Bazoches, demeure du maréchal Vauban qu'il acquit en 1675. On y découvre, outre les salons et bibliothèques du grand fortificateur, des maquettes expliquant les systèmes d'attaque et de défense imaginés par Vauban. A ne pas manquer (ouvert tous les jours de 9 h 30 à 18 h. Entrée : 8 €. 03.86.22.10.22 ; www.chateau-bazoches.com). Château toujours, celui de Vault de Lugny. Allez-y pour dîner, la table est superbe (menus de 49 à 120 €), et arrivez tôt pour visiter le potager et profiter du parc peuplé de paons et de gentils chiens

truffiers. Le château est aussi un superbe hôtel 5 étoiles (chambres de 298 à 700 €) dont il faut découvrir la piscine, construite à l'abri des voûtes de pierre (11, rue du Château, Vault-de-Lugny 03.86.34.07.86 ; www.lugny.fr).

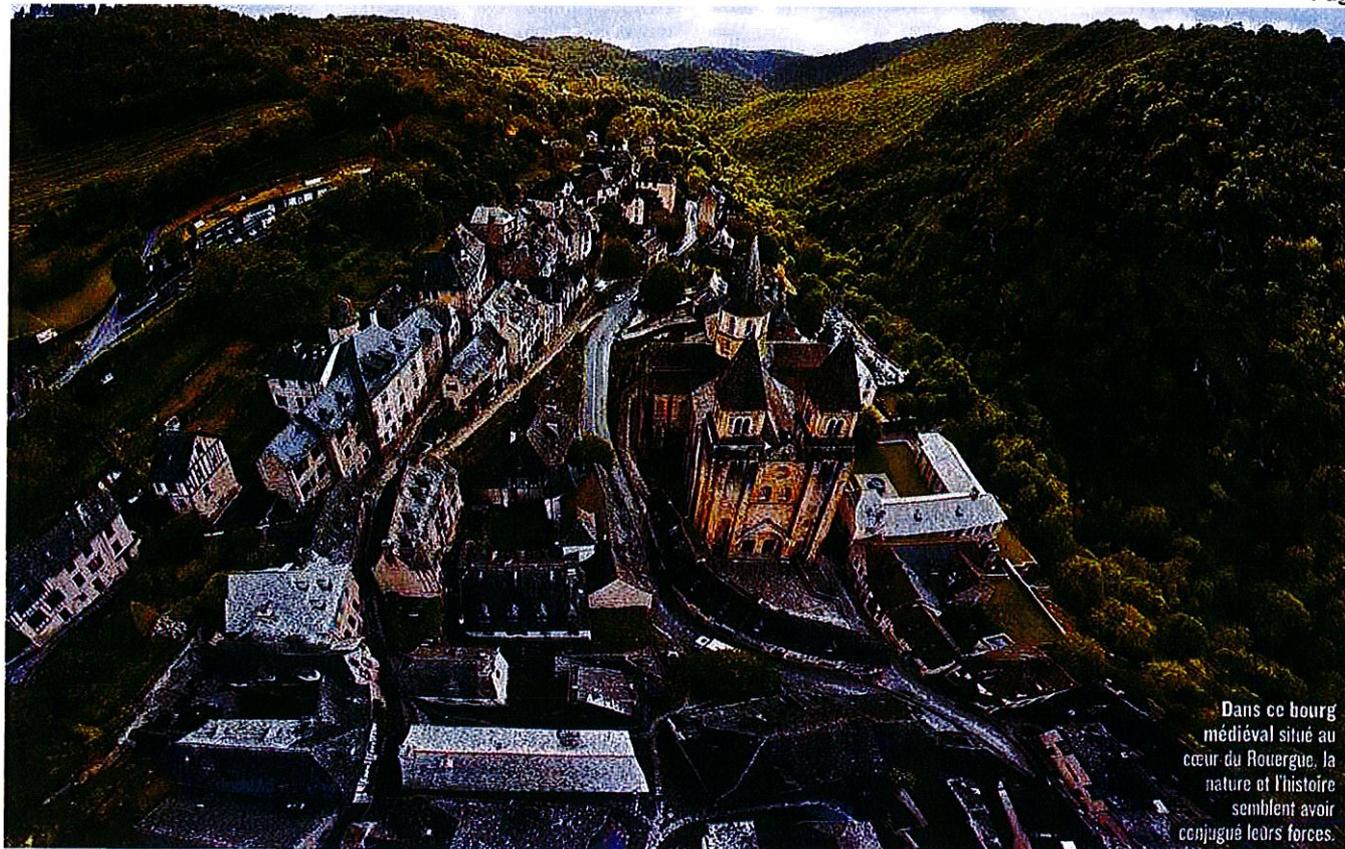
Rendez-vous

Demandez à visiter la basilique avec un guide car elle recèle quantité de détails et d'anecdotes (voir repères ci-dessous). Ne manquez pas le musée Zervos et sa belle collection d'art moderne (rue Saint-Etienne, www.musee-zervos.fr). A voir aussi les beaux jardins de la maison de Jules Roy (Le Clos du couvent, à quelques mètres de la basilique).

Repères

Office de tourisme, 12, rue Saint-Etienne (03.86.33.23.69 ; www.vezelaytourisme.com). Maison du visiteur, place Guillon (03.86.32.35.65 ; www.vezelay-visiteur.com).

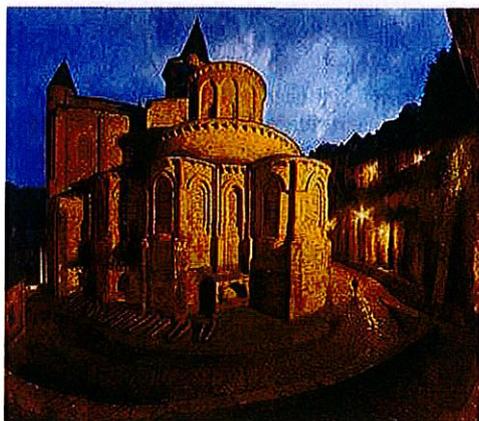
■ KATIA CLARENS



Dans ce bourg médiéval situé au cœur du Rouergue, la nature et l'histoire semblent avoir conjugué leurs forces.

Conques La simplicité d'un bijou roman

Rares sont les lieux qui sécrètent autant de merveilles. Ce petit bourg aveyronnais demeure un des sites romans les mieux préservés du monde.



L'abbatiale de Conques, trésor incomparable magnifié par les vitraux contemporains de Pierre Soulages.

Coup d'œil

Protégé du regard par des montagnes verdoyantes, Conques se découvre tardivement, lové dans un vallon au détour d'une petite route eseuulée. Le village, qu'habitent 80 habitants à l'année, mais que visitent 600 000 personnes chaque été, est un ensemble de schistes et de lauzes, aux rues pavées de galets, tortueuses et étroites, qui semble figé dans le temps. Les marchands du temple, interdits par la municipalité, en sont quasi absents, de sorte que le village n'est pas dénaturé. En son centre se dresse l'abbatiale et son célèbre tympan du XII^e siècle, le Jugement dernier, 124 personnages intacts et vieux de neuf siècles. Puis vient la nef, immense, chef-d'œuvre du style roman, qu'éclairent les vitraux translucides de Pierre Soulages, ajout génial à un édifice, décrit par l'artiste lui-même comme « une alliance singulière de force et de grâce ». Dans le ventre de ce haut lieu de la chrétienté, un trésor inestimable, enfermé dans sa vitrine blindée : la Majesté de Sainte-Foy. Ce reliquaire de la fin du IX^e siècle, or et pierres précieuses, est pré-

senté dans une salle somptueuse avec châsses et objets de culte, dont une célèbre croix staurothèque du XII^e. L'ensemble, désigné comme le plus important trésor roman au monde, est vénéré par des hordes de pèlerins, en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle, qu'accueillent généreusement les frères Prémontrés, chargé de la spiritualité des lieux.

A la bonne heure.

Invariablement chaque jour à 21 h 30 frère Jean Daniel, qui ne manque pas d'humour, se tient sous le tympan du Jugement dernier, et propose une visite nocturne, devenue mythique, de l'abbatiale de Conques. Chose unique, il permet à cette occasion au public d'accéder aux tribunes qui ceinturent la nef, à plus de 10 mètres de hauteur. On se glisse, pour les atteindre, dans un escalier de pierre creusé dans l'épaisseur des murs... la mise en lumière de l'édifice, et l'accompagnement musical de cette visite - frère Jean Daniel se met joyeusement à l'orgue - en font un moment inattendu autant qu'inoubliable.

Dans de beaux draps

Le **Domaine de Cambelong** (route de Rodez, 05.65.72.84.77 ; www.moulindecambelong.com) se situe à la sortie de Conques, ancien moulin surplombant les eaux furieuses du Dourdou, petit affluent de

Le prince Charles d'Angleterre est venu y planter son chevalet

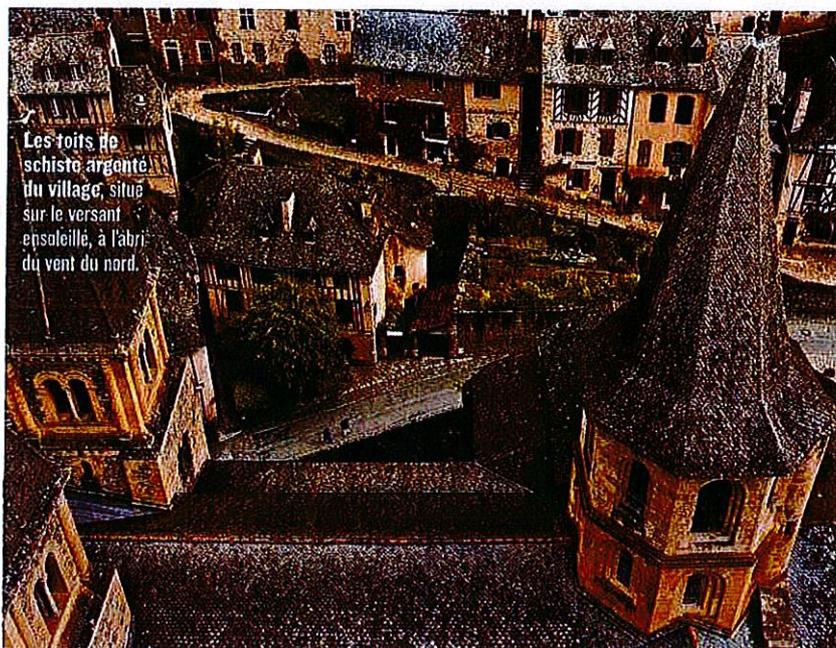
L'Aveyron. Revisité par une déco design dans un paysage bucolique - 8 chambres (de 110 à 330 €) inspirées des œuvres de Soulages -, cet hôtel de luxe est aussi un restaurant étoilé Michelin, où officie le talentueux Hervé Buset. Seconde option, bien différente, un hébergement dans le dortoir du centre d'accueil Sainte-Foy (la maison des pèlerins), animé par des bénévoles (les hospitaliers de Conques), une expérience ! On y dort pour 10 € (05.65.69.89.43).

Dans le mille

Il faut monter au point de vue de Bancarel (une demi-heure de marche), situé sur une colline qui fait face à Conques. On est récompensé de son effort par le plus beau point de vue sur le village. Le prince Charles d'Angleterre est venu y planter son chevalet afin de s'adonner à sa passion de l'aquarelle.

Dans le cabas

L'Aveyron et le village de Conques ne sont pas avares de bons produits. Madame Lacombe (rue du Château) vend une huile



Les toits de schiste argenté du village, situés sur le versant ensoleillé, à l'abri du vent du nord.

de noix artisanale (ravissants petits flacons) dans une minuscule boutique. Un peu plus loin, la boulangerie **Le Fournil du Pèlerin**, cinquième génération, regorge de spécialités gourmandes comme la fouace, une sorte de brioche à la fleur d'oranger, ou les conquaises, petits sablés aux noix. Un peu au-dessus du village, l'unique viticulteur de Conques, **Patrick Rols** (lieu-dit **Le Colombier 06.27.80.27.09**), propose un vin bio issu d'un tout petit vignoble (6,5 ha), héritier lointain des vignes monacales. Enfin, faites un plein de charcuterie (fritons, saucisses sèches, fricandeaux...) à la très réputée maison **Pierre Boscus**, dans le village voisin de Saint-Cyprien (**Le Petit Marché 05.65.69.84.30**). On y vient de loin...

Rendez-vous

Festival de musique de Conques, La Lumière du roman (du 26 juillet au 27 août), avec notamment cette année le groupe corse Barbara Furtuna. **Ciné concert en plein air** (mercredi 1^{er} août) dans le cloître de Conques, et représentation de **l'Opéra de Pékin** (27 août) au Centre européen d'art et de civilisation médiévale, une salle de spectacles souterraine au cœur du village.

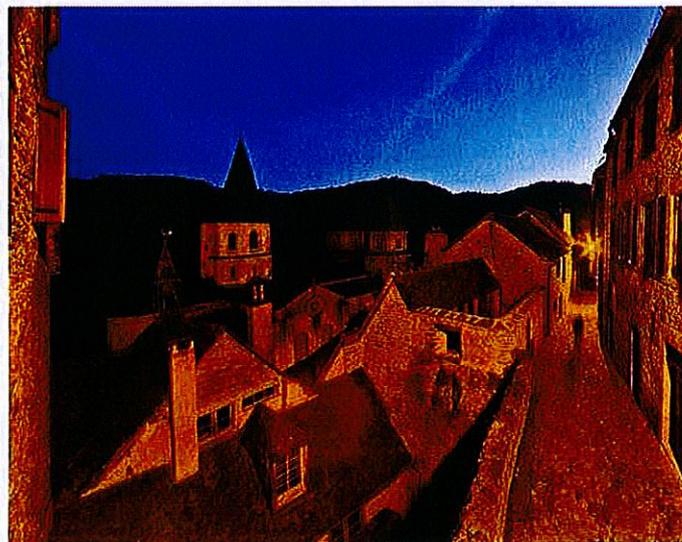
Repères

Office de tourisme de Conques (05.65.72.85.00 ; www.tourisme-conques.fr ; www.tourisme-aveyron.com).

■ PHILIPPE VIGUÏÉ DESPLACES



Le tympan du Jugement dernier, sur le portail occidental de l'abbatiale Sainte-Foy, est une œuvre fondamentale de la sculpture romane.



Prosper Mérimée, écrivain et inspecteur des Monuments historiques, avait, en 1837, n'être « nullement préparé à trouver tant de richesses dans un pareil désert ».



Maisons médiévales et portes fortifiées font le charme des rues de ce village parmi les plus visités de France.

Rocamadour Mille ans de piété !

Avec son million et demi de visiteurs, Rocamadour n'en finit pas d'attirer les foules... mais la vraie beauté de ce grand site de la vallée de la Dordogne réside dans une dimension spirituelle peu commune.

Coup d'œil

Il faut arriver par la route de Martel, traverser les paysages caillouteux du causse, murets de pierres sèches, bories désertes, chênes rabougris et genévriers ascétiques, s'arrêter à L'Hospitalet, et viser le parking du château. En contrebas, le profil atypique de la cité mariale de Rocamadour, arrimée à son rocher, est une apparition saisissante. La puissance du site prend à la gorge. Impossible de feindre l'indifférence face à ce patrimoine étonnant, où se mêlent, dans une architecture spectaculaire, pur roman et néogothique. Du bas du village, 276 marches permettent de s'élever jusqu'au parvis des sanctuaires. C'est l'escalier des pèlerins que gravit à genoux, en 1144, Louis IX, le futur Saint Louis. La verticalité du site, renforcée par la roche pénétrante, où sont fixés sept sanctuaires, en partie troglodytiques, autant d'étapes pour atteindre la rédemption, est impressionnante. On vient y prier depuis le XII^e siècle une vierge noire, fragile et émouvante de simplicité, pour laquelle

Dès le XII^e siècle, Rocamadour bénéficiait d'une renommée européenne.



Francis Poulenc, converti, a mis en musique de superbes litanies. Ce pèlerinage marial, le plus célèbre de France avant que n'existe Lourdes, fêtera en 2013 son millénaire.

A la bonne heure

Entre 9 h et 10 h du matin, s'asseoir sur les bancs de pierre du parvis des sanctuaires, entre les chapelles Saint-Blaise et Sainte-Anne, quand le soleil inonde de sa lumière les sanctuaires et éclaire fresques et morillons. Superbe. C'est l'heure bénie et silencieuse, avant que n'arrivent les cars de touristes...



Le canyon de l'Alzou se trouve à 150 m en contrebas de la cité religieuse.

Dans de beaux draps

Dans la cité médiévale de Rocamadour, **Le Grand Hôtel Beau Site** (05.65.33.63.08 ; www.bestwestern-beausite.com) est installé dans l'ancienne demeure d'un chevalier de Malte. La moitié des chambres, soit 14, sont restaurées (de 89 à 160 €). Autre adresse de charme, surplombant la Dordogne, **La Terrasse**, un château-hôtel à Meyronne-Rocamadour, 10 chambres et 5 suites de 80 à 300 € (05.65.32.21.60 ; www.hotel-la-terrasse.com). Plus à l'écart (à 14 km), en aplomb de la Dordogne, le **Château de la Treyne**, jadis propriété des marquis de Cardaillac, a été restauré luxueusement, avec un goût très sûr, et dispose de 17 chambres exceptionnelles, tissus Braquenité, lits à baldaquin, parquets à la versaillaise... Immergé dans une nature somptueuse, l'établissement possède une piscine, un tennis, et sa table est étoilée Michelin... ce qui ne gâte rien ! À partir de 200 € (05.65.27.60.60 ; www.chateauadelatreynie.com).

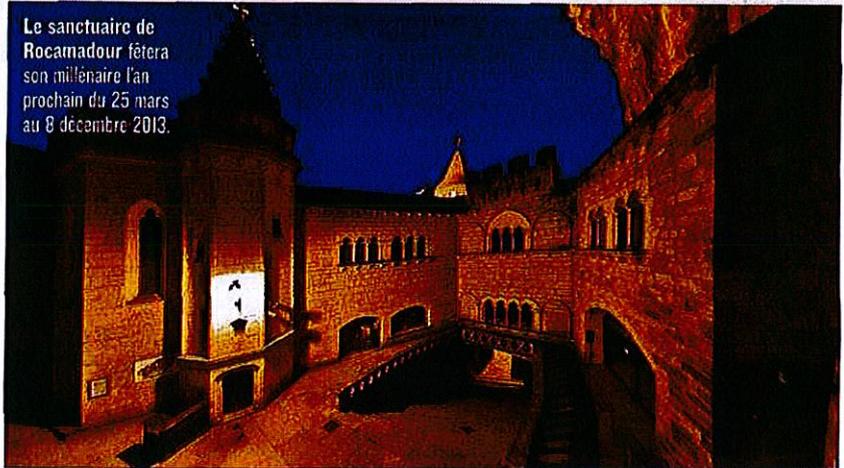
Dans le mille

Le gouffre de Padirac (à 10 km de Rocamadour) est le second joyau de la vallée de la Dordogne (05.65.33.64.56 ; www.gouffre-de-padirac.com). La promenade en bateau sur la rivière souterraine, à 103 mètres sous terre, constitue une des attractions les plus spectaculaires de ce lieu unique, dont les salles, aussi vastes que des cathédrales, accueillent tout l'été les bronzes monumentaux de l'artiste Isabelle Thiltgès. Bluffant !

Dans le cabas

Entre autres spécialités, les croquants aux noix s'achètent à **La Maison de la Noix** (porte Hugon). On trouve le célèbre rocamadour (AOC), petit fromage de chèvre, à la **ferme de la Borie**

Le sanctuaire de Rocamadour fêtera son millénaire l'an prochain du 25 mars au 8 décembre 2013.



En 1144, Louis IX, le futur Saint Louis, gravit l'escalier des pèlerins à genoux

d'Imbert (route de Lacave, 05.65.33.20.37). L'Amador, un vin de pays, produit sur seulement 8 ha, par de jeunes passionnés qui ont ressuscité ce vignoble de rouge et de rosé, se vend à la **ferme des Campagnes** (route de Gourdon, 05.65.33.62.54). Il faut déguster une glace (vraiment) artisanale chez **Les Goûts et les Couleurs** (cité médiévale, 06.46.84.74.81), et un pain d'épice du Quercy à la boutique exposition de la **Maison des Abeilles** (L'Hospitalet, 05.65.33.66.98).

Rendez-vous

Le sanctuaire organise cinq visites par jour de Rocamadour, en juillet et en août, un stage de chant grégorien (du 21 au 28 juillet) et le festival de musique sacrée **Cantica Sacra** (du 19 au 26 août 2012, www.cantica-sacra.fr). À l'affiche, notamment, du **Festival de Saint-Céré** (du 29 juillet au 18 août) : *La Flûte enchantée*, au château de Castelnau (05.65.38.28.08 ; www.festival-saint-cere.com). Enfin, au **Café Théâtre Côté Rocher** (rue Roland-le-Preux, 05.65.10.93.39 ; www.coterocher.com), une nouvelle pièce, *Max et la rumeur*, avec Patrick Sébastien (du 22 au 25 août inclus).

Repères

Office de tourisme de la vallée de la Dordogne-Rocamadour-Padirac (05.65.33.22.00 ; www.tourisme-vallee-dordogne.com).

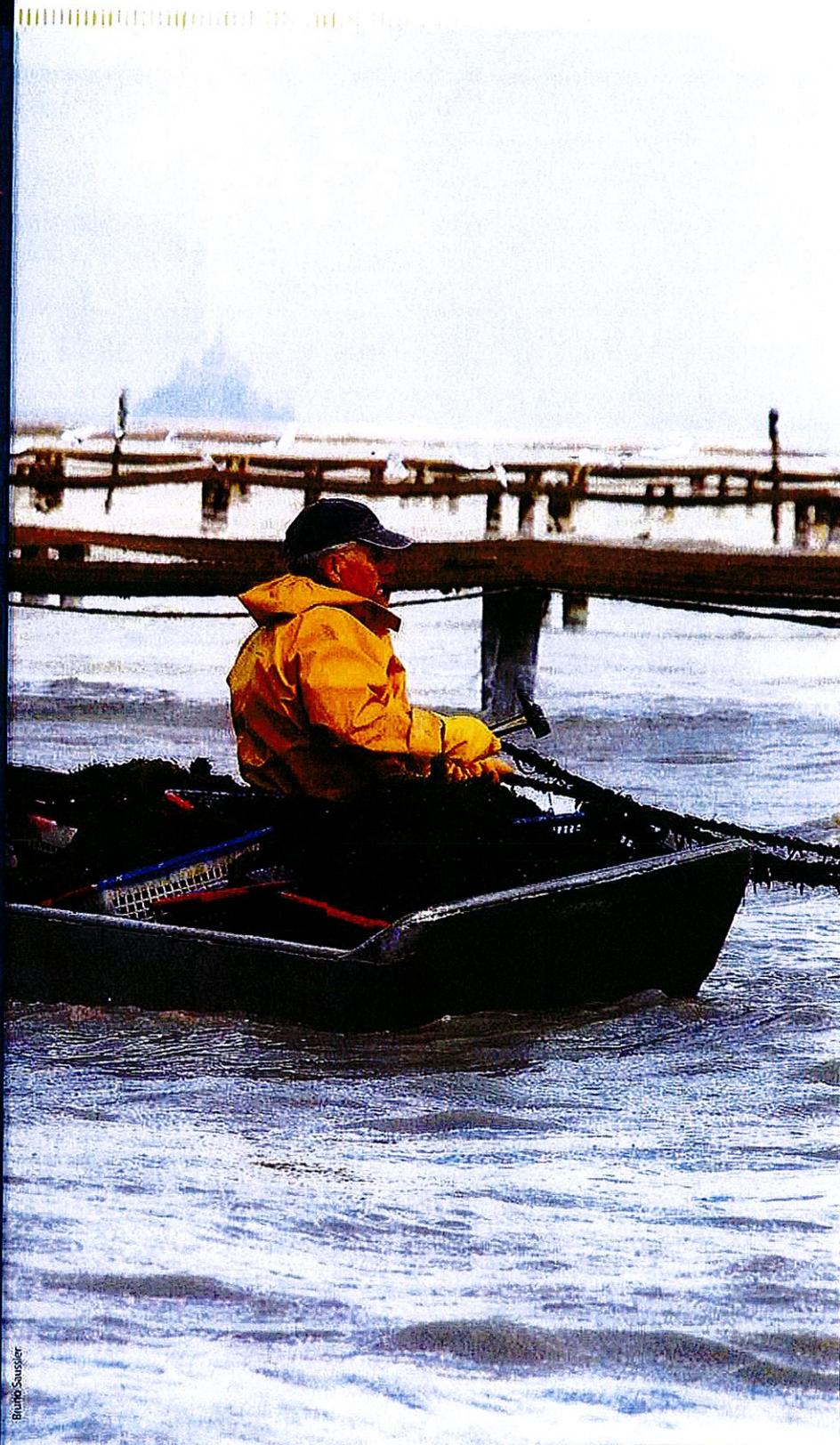
■ PHILIPPE VIGUÏ DESPLACES



Dossier

Quel avenir pour la mytiliculture en France ? Pour éviter de surcharger les concessions, les volumes produits peinent à rattrapper une demande soutenue, d'autant que l'essor des exploitations est freiné par une opposition grandissante de la société civile. La qualité devient donc un enjeu prépondérant pour contrer les saisons difficiles que les professionnels ont connues dernièrement. Et la belle année qui se profile dans tous les bassins peut nourrir un certain optimisme.

Un bon moment pour faire le plein	20
L'Europe en manque de moules	20
Normandie : la qualité au rendez-vous	21
Baie du mont Saint-Michel : une image soignée	21
Bretagne Sud : des produits bien remplis	22
Pays de la Loire : des promesses malgré la prédation	22
Poitou-Charentes : <i>Dinophysis</i> , le trouble-fête	23
Méditerranée : un début de saison retardé	23
Arcachon : les fermetures contrarient la pêche	24
Normandie : un excellent cru pour la Barfleur	24
Les cordes passent au bio en rade de Brest	25
Relance des filières en baie de Vilaine	25
Matériel mytilicole	26



Bruno Smaugler

Un bon moment pour faire le plein

Après trois années de disette, la profession respire alors que semble s'annoncer une bonne récolte. Si une pluviométrie généreuse a favorisé l'essor de blooms d'algues toxiques comme en baie d'Yves ou en baie de Vilaine, elle a aussi permis de pourvoir aux besoins des coquillages en nutriments. « La pousse est à peu près normale sur tous les bassins », estime Jacques Godefroy, producteur normand et représentant président du secteur moules au sein du Comité national de la conchyliculture (CNC). Sur les 5 km de bouchots qu'il exploite à Pirou (Manche), tous les voyants sont au vert. De quoi espérer dépasser les rendements de 17 à 20 kg par pieu observés auparavant, « des rendements qui ne sont pas rentables ». Une hausse très sensible des prix d'orientation est attendue : « de l'ordre de 20 centimes au kg, pour rééquilibrer la trésorerie des entreprises ».



Il est important de défendre nos moules par rapport à la concurrence internationale.

Jacques Godefroy

Estimée par le CNC à 74 000 tonnes annuelles, dont 41 000 tonnes sur bouchots, la production mytilicole en France ne couvre qu'une grosse moitié des besoins du marché national (1). Les projets de développement ne manquent pas, en particulier sur les filières, mais ils se heurtent le plus souvent à l'hostilité des riverains. Pour gagner en valeur, il reste donc la qualité. Un travail qui a été particulièrement approfondi ces dernières

années, à l'image de ce qui a été réalisé en baie du mont Saint-Michel, où l'appellation d'origine protégée (AOP) commence à porter ses fruits.

La protection du mode d'élevage sur bouchot devrait selon Jacques Godefroy, être acquise dès l'an prochain, avec la mise en œuvre de la spécialité traditionnelle garantie (STG). « C'est un marathon de plus de 20 ans qui arrive à son terme, expl. que le conchyliculteur. Il s'agit plus de défendre un savoir-faire, qu'une qualité de produit. » Hormis l'obligation d'un élevage sur pieu d'au moins 6 mois, la STG n'imposera pas de normes très contraignantes sur le produit : grille de triage à 12 mm et indice de chair à 100 sur l'échelle de Lawrence et Scott (1). « Il s'agit de mieux vendre nos moules par rapport à la concurrence internationale », reprend Jacques Godefroy. Dans cette perspective, certains producteurs ont déjà pris les devants en amorçant d'autres démarches de valorisation. La certification Agriculture Biologique (AB) est la plus courue, sans doute parce qu'elle est plus facile à obtenir pour un produit travaillé en milieu naturel depuis toujours et nécessitant aucun intrant particulier.

Le goût avant tout

Ces initiatives ne font pas oublier une préoccupation majeure : le remplissage des moules sera-t-il suffisant ? Le travail engagé pour la diminution des densités devrait aller dans ce sens. En Normandie, la limitation du taux d'ensemencement des pieux à 70% marque pour Jacques Godefroy « une réforme courageuse » qui devrait prendre sa pleine mesure cette année, même si elle ne sera réellement visible qu'à posteriori. D'autant plus qu'un flou persiste aujourd'hui sur les standards de mesure pour la commercialisation du produit. La vente au nombre de pièces par kg ne donne aujourd'hui satisfaction à personne. « Afin d'éviter les conflits, revenons avec un critère de volume, suggère Arnaud, Delangle, président de Cultimer, acteur important sur le marché. Le litre de moules utilisé hier reste un indicateur fiable puisque le nombre de moules par litre ne peut pas varier. » Une position que rejoint aisément Jacques Godefroy.



Le taux de chair, une vraie préoccupation pour bien vendre ses moules.

Directeur de Mytilmer, société qui commercialise annuellement 10 000 tonnes de moules dont 80 % sont produits en France par une cinquantaine de mytiliculteurs, Christophe Le Bihan, préfère recentrer le débat. « Si on parle autant de calibrage et de taux de chair, c'est parce qu'on sort de mauvaises

années. Il ne faut pas oublier les critères organoleptiques. » En somme, la saveur et les valeurs nutritives du produit restent les meilleurs arguments en sa faveur. Il s'agit donc pour les producteurs de bien les affûter.

Bruno VAUDOUR et
Bertrand TARDIVEAU

(1) Le magazine *Produits de la Mer* n° 33, à paraître début août, consacre un dossier très complet sur le marché des moules en France.

(2) S'il reste la référence en France, l'indice Lawrence et Scott (rapport du poids sec de chair sur poids total de la moule moins celui de la coquille, multiplié par 1 000) est difficilement mesurable. On lui préfère l'indice hollandais (rapport du poids de chair cuite sur poids total de la moule crue, multiplié par 100). Il est à noter que l'AOP des moules de bouchot de la baie du mont Saint-Michel impose un taux de chair de 120 selon le premier indice ou 24 % d'après le second.

► L'Europe en manque de moules

Selon un rapport publié récemment par Globefish (1), les entreprises qui exportent des moules vers l'Union européenne ont connu en 2011 une année record avec 208 000 tonnes commercialisées, soit une hausse de 9,6% par rapport à l'année précédente. Ainsi, l'Espagne a augmenté de 70 % ses importations en provenance du Chili pour atteindre un volume total de 18 200 tonnes. Les Italiens ont quant à eux importé 58 300 tonnes de moules en 2011, contre seulement 38 500 tonnes en 2010.

De son côté, la France a importé 56 700 tonnes de moules en 2011, ce qui représente un peu moins de la moitié des besoins de son marché. Ses principaux fournisseurs sont les Pays-Bas (14 700 tonnes), l'Espagne (14 100 tonnes), le Chili (13 000 tonnes, principalement en surgelé), l'Irlande (5 500 tonnes, principalement en frais) et l'Italie (4 000 tonnes).

Toujours d'après Globefish, si la commercialisation de moules produites selon des standards écologiques (certification bio) est toujours en mesure de dynamiser le secteur, l'essor de ventes de moules surgelées ou préparées tend à se confirmer. Ainsi, en 2011, les exportations de conserves de moules en Europe ont augmenté de 7,5 % en volume (1 305 tonnes), et de 10,3 % en valeur (5,8 millions d'euros).

B.T.

(1) www.globefish.org

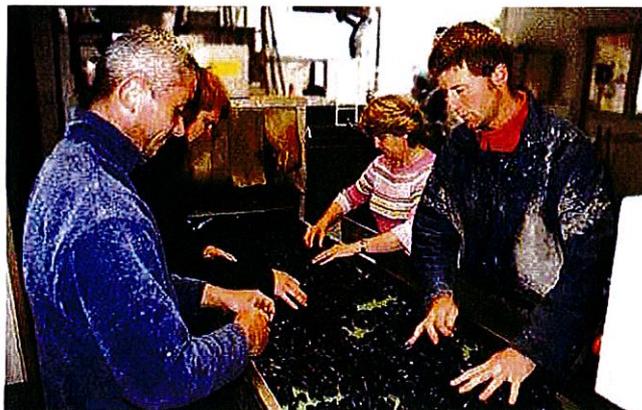
Normandie : la qualité au rendez-vous sur les bouchots

L'an dernier, le bureau du comité régional de la conchyliculture a voté un taux d'ensemencement des pieux de 70 %. Cette mesure visait la reconquête de la qualité des moules de bouchot normandes, bien souvent considérées comme un produit bas de gamme, tant par sa petite coquille que par son taux de chair insuffisant.

De nouvelles mesures favorables devraient être prises cette année pour accélérer le processus. La première est de limiter la hauteur des pieux.

La hauteur d'ensemencement test de 1,80 m pour des pieux de 2,50 m. Cette réglementation s'avère impossible à contrôler. Une hauteur maximale de pieu à 2,40 m uniformiserait les élevages et faciliterait les contrôles. L'ensemencement maximal de 1,80 m serait abrogé.

L'autre mesure phare sera la limitation du nombre de chantier par kilomètre de concession. La nouvelle mesure imposera un maximum de trois chantiers de corde par kilo-



Les efforts consentis pour améliorer la qualité de la moule de bouchot normande vont peser sur les prix d'orientation, en hausse de 15 % cette année.

metre de concession. Ces chantiers pourraient être délocalisés hors des zones d'élevage pour éviter la compétition trophique entre les moules adultes et les naissains. Dès l'arrivée des premières cordes, on constate un arrêt net du processus de pouce pour les moules commercialisables.

En ce qui concerne l'organisation des producteurs conchyliculteurs

normands (OPCN), les membres du bureau préconisent le prix de 1,80 euro pour 150 unités maximum au kg. Ce prix est hors taxe au départ de moules lavées net mareyeur, conditionnées en sac de 15 g. Ce prix d'orientation, valcrise de 15 % par rapport au prix d'orientation 2011, doit être adaptable à la qualité des moules. Par 10 unités

de moins au kilo, le prix augmente de 10 cts. « L'augmentation correspond au coût de la vie, justifie Maurice de Saint-Denis, président de l'OPCN. La qualité sera supérieure à l'année passée tant en taux de chair qu'en taille. Dans l'avenir, nous espérons une qualité supérieure avec la réduction du taux d'ensemencement. » président du syndicat des mytiliculteurs de la Baie de Granville, Johann Duclos se montre assez satisfait à l'entame de la saison. « Les moules de 2 ans trouvent preneur à 1,6 euro du kilo. Les rendements devraient être équivalents à 2011, mais la qualité sera meilleure. Une fois de plus, les prix dépendront des producteurs. Le début de cueillette se fera plus tard pour que le taux de chair soit suffisant, en juillet pour le sud sienne et en août pour Agon. On peut donc espérer une hausse des prix au kilo car le produit sera de meilleure qualité. »

Ingrid GODARD

Baie du mont Saint-Michel : une image soignée

Après avoir obtenu le label d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2006, la moule de bouchot de la baie du mont Saint-Michel cherche à se faire connaître sous sa véritable identité. « Depuis 2011, nous sommes en Appellation d'origine protégée (AOP) car l'Europe a décidé de faire le ménage dans les AOC », résume Frédéric Hurtaud. Elu depuis peu, président du comité des moules

de bouchot AOP de la baie du mont Saint-Michel, le mytiliculteur du Vivier-sur-Mer partage sa charge avec Caroline Hirel-Beaulieu et Eric Hodbert.

Les moules de la baie ont à se faire identifier auprès du grand public. D'où l'intensification d'une campagne de communication sur les écrans (*lire encadré*). Pour autant, cette opération médiatique va être brouillée par le reliquat de matériel

AOC chez les 54 entreprises concernées par la production labellisée dans la baie. « Il reste des stocks d'étiquettes, et d'emballages sous le titre AOC, confie Frédéric Hurtaud. Nous sommes autorisés à les utiliser jusqu'au 15 octobre. »

Malgré un cahier des charges pesant, tous les professionnels concernés reconnaissent que le label a nettoyé le marché. « 80 % de la pro-

duction est désormais captée par la grande distribution. » Estimée entre 10 000 et 12 000 tonnes, les moules de bouchot de la baie du mont Saint-Michel doivent maintenant faire face à un autre problème : la chute de la production depuis 2010. « Les concessions sont en baisse de 15 % en moyenne, parfois plus. »

Bruno SAUSSIER



Les mytiliculteurs de la baie du mont Saint-Michel comptent sur une vaste campagne de publicité pour mettre en avant la nouvelle appellation de leur produit.

Les moules AOP envahissent la télé

A compter du mois de septembre, les moules de la baie du mont Saint-Michel seront les vedettes d'un spot publicitaire diffusé 180 fois durant trois semaines. « Nous avons déjà travaillé avec France 2 et France 3 en 2010 et 2011 mais surtout pour des diffusions en août », explique Laurette Vilgicquel, animatrice du comité AOP. Or la demande étant forte en début de campagne, les mytiliculteurs de la baie ont opté pour un décalage en septembre. Cette année, on verra donc les moules de bouchot AOP sur les 4 chaînes de France Télévision, ainsi que sur TMC, NT1, Direct 8, W9, Teva et Paris Première, notamment dans le cadre d'émissions culinaires. Financée par les producteurs grâce à un prélèvement de 0,03 euros par kilo de moules produit, cette campagne télé ne devra pas dépasser les 300 000 euros prévus au budget. Le Comité « n'ayant toujours pas de convention signée » avec ses habituels financeurs France Agrimer, FEP et Région Bretagne, pourtant contributeur à hauteur de 70 % du budget communication.

Bretagne Sud : des produits bien remplis

La saison s'annonce bien en Bretagne Sud en termes de qualité, après deux millésimes médiocres. Le dinophysis retarde le ban de la saison, ce qui donnera un délai de pousse supplémentaire.

À Groix, les cordes de Patrick Saigot offrent un potentiel d'une centaine de tonnes. Le décalage lié au *Dinophysis* lui permet souvent de dépasser la fin d'année. Ce fut encore le cas en 2012 où il a vendu le reste de sa production, 40 tonnes entre janvier et mai, auprès de la clientèle régionale, au prix moyen de 1,70 euro.

Sur l'Aven, la production est réalisée à plat, à hauteur de 4 à 500 tonnes, aux prix indicatifs à des prix de 1,80 à 1,90 euro à l'expédition, 2 à 2,30 euros en local et 2,40 euros en débyssusée à la restauration. Le principal producteur, Jacques Honoré, constate un bon remplissage en juin, certains lots étant en avance. Il relançait sa commercialisation vers le 20 juin, après seulement un mois d'intersaison. « Quand les bouchots sont trop petits, nos moules intéressent plusieurs régions, y compris dans



Le label AB, un gage de qualité pour le Groupement des producteurs mytilicoles de Pénestin, un gage qui permet, selon son directeur, Vincent Hommerly (à gauche), et son trésorier, Sylvain Chiquet, de viser le haut-de-gamme.

le sud de la France. Nous pouvons alors reprendre le dessus comme ce fut le cas en 2011 ».

La Pénestin en bio

En 2011, à Pénestin, la pousse était moyenne et le stock a été frappé par les prédateurs. La production pouvait être estimée à 3 000 tonnes, voire moins. En juin 2012, la pousse apparaît meilleure, mais les prédateurs sévissent toujours,

ce qui interdit toute prévision en tonnage. Le prix de campagne devrait passer de 1,90 à 2 euros, avec un bonus de 30 centimes pour le débyssusage. Le Groupement des producteurs mytilicoles de Pénestin veut frapper un grand coup dans la campagne de 2012 en lançant une moule de bouchot biologique. Créé il y a 5 ans, il avait déposé la marque « La Penestin ».

La démarche prend aujourd'hui une nouvelle tournure avec le

lancement sous la même marque d'une moule certifiée Agriculture biologique. « Nous appliquons le cahier des charges biologique qui comprend de bonnes pratiques d'élevage », expliquent Sylvain Chiquet, trésorier du groupement, et Vincent Hommerly, directeur. Nous nous en tiendrons à des pieux de chêne de filières locales. Nous y ajouterons nos propres critères, moins de 110 pièces au kilo et 27 % de taux de chair, car nous visons une niche haut-de-gamme. Sur 1 200 tonnes, notre production bio ne dépassera pas 300 tonnes, avec seulement les lots qui le méritent. Compte tenu de la relative rareté du produit, il ne se retrouvera pas dans la grande distribution, qui n'est pas notre cible initiale ».

La commercialisation vient de commencer, avec un premier objectif de plus de 150 tonnes, à des prix majorés de 15 à 20 %. Les produits sont conditionnés dans des sacs de jute de 5, 10 et 15 kg portant la marque et le label AB.

Jacques LE MEUR

Pays de la Loire : des promesses malgré la prédation

La saison des moules s'annonce sous de meilleurs auspices cette année, en Pays de la Loire. Début juin, il était un peu tôt pour connaître la tendance de la saison, à La Plaine-sur-Mer. « Nous commencerons tous la saison vers le 18 juin », commentait Hugo Baudet, un des six producteurs du sud Loire, en Loire-Atlantique. Nous ne sommes pas dans la configuration de l'année dernière car a priori, le produit qui est apparent sur nos pieux est joli. Les moules ont bien poussé avec les chaleurs de mars, puis elles ont stoppé en avril. C'est de nouveau reparti en mai. »

La pousse est bonne, mais le début de la saison va être un peu décalé. La qualité devrait être au rendez-vous, mais en revanche les volumes vont être affectés par deux épisodes de prédations. Les étoiles de mer ont fait des dégâts en décembre et avril avec des secteurs accusant des pertes de 35 %. « Comme nos pieux sont

immergés en permanence, au large de Saint-Brévin-les-Pins, nous sommes très touchés. Nous avons fait faire des constats par les affaires maritimes. En revanche, nous bénéficions en permanence d'importants apports d'eau douce de la Loire. » Le captage du naissain

sur les cordes est également un peu en retard. Plusieurs centaines de kilomètres ont été vendues en Bretagne nord et en Normandie au printemps. Si les premières relevées début mai contenaient du petit naissain, en revanche, celles remontées en juin « étaient

bien noires. » Même constat sur le site de maison Blanche à Normoutier où les températures de la deuxième quinzaine de mai ont permis une bonne fixation. Selon les comptages menés par le CRC, « le captage devrait être correct, voire bon. »

Emmanuel Bertaud,

Vice-président du syndicat des conchyliculteurs à l'Aiguillon-sur-Mer.



Yves Gaubert

« La production de moules de bouchots sera supérieure à l'an passé. »

Nous sommes environ une dizaine d'entreprises mytilicoles sur l'Aiguillon-La Faute. La saison des moules de filières a débuté depuis le 15 mai. Et le début de la campagne sur les bouchots va s'échelonner à partir du 15 juin à début juillet. Le captage sur cordes a été tardif, chez nous. Il s'est plutôt réalisé vers la mi-mai, soit un retard d'environ trois semaines sur le calendrier normal. La production de moules de bouchot sera nettement supérieure à celle de l'an dernier qui a été mauvaise. La nature nous a apporté de l'eau cette année. Nous pouvons compter sur un beau produit en chair. Côté volume, on ne peut encore rien dire tant qu'on n'a pas mis en pêche. En avril, nous avons été victimes des étoiles de mer avec, selon les secteurs, des pertes allant jusqu'à 20 %. On devrait toutefois s'orienter vers une année correcte, comparable aux années antérieures à 2010.

Poitou-Charentes : *Dinophysis*, le trouble-fête

Après deux années difficiles où la récolte n'avait pas répondu aux espérances des mytiliculteurs, la saison 2012 est beaucoup plus prometteuse. La commercialisation des moules de filières a commencé avec un mois d'avance. Le produit est beau, les coquilles ont un remplissage correct. « Pour l'instant, nous pouvons tabler sur une année moyenne », déclare Benoît Durvaud, président du syndicat des mytiliculteurs et vice-président du CRC Poitou-Charentes. Nous avons un rendement satisfaisant qui nous change des années précédentes. De plus nous faisons face à une demande qui est très forte. »

Tout irait pour le mieux si le *Dinophysis* n'avait pas fait son apparition dans le pertuis d'Antioche. Un premier arrêté préfectoral tombe le 11 mai et concerne les moules de la baie d'Yves et de l'île d'Aix. Cet arrêté est abrogé le 17 mai. Mais une nouvelle fermeture intervient le 23 mai, après qu'une vingtaine de personnes aient eu des problèmes de diarrhées suite à un repas où

elles avaient mangé des moules. La fermeture englobe cette fois tous les secteurs mytilicoles du pertuis d'Antioche. Heureusement pour une partie des professionnels, les secteurs mytilicoles du pertuis Breton sont indemnes et la commercialisation des moules de cette zone peut continuer.

Cependant, cette contamination provoque un coup de frein sur les ventes, certains clients ne font pas la différence entre les secteurs et renvoient des moules indemnes aux producteurs. Si fermer uniquement les zones contaminées par le *Dinophysis* apparaît comme une bonne chose, il vaut mieux que cette décision soit accompagnée d'une communication parfaitement claire. Car l'acheteur, même professionnel, aura peut-être du mal à faire la différence entre telle zone du pertuis d'Antioche qui est ouverte et telle autre qui est fermée.

À la mi-juin, la commercialisation était toujours fermée dans l'attente de deux analyses favorables consécutives. Mytiliculteur dans la



Yves Gaubert

Pêche de moules dans le pertuis Breton.

baie d'Yves, Christophe Margat est déçu. « La qualité est belle avec un bon taux de remplissage. Nous avons vendu une journée et après le secteur a été fermé. » Son collègue Serge Grenon, mytiliculteur dans le bassin de Marennes Oleron, fait le même constat, une avance d'un mois sur la pousse, un beau

produit dont une partie risque d'être perdu s'il n'est pas vendu rapidement.

Pour ce début de période de commercialisation, les prix sont satisfaisants, autour de 1,40 à 1,50 euro le kg, départ établissement.

Yves GAUBERT

Méditerranée : un début de saison retardé

« Le début de saison est un peu compliqué », annonce Paul Scotti, le président des conchyliculteurs de l'Anse Carteau. La qualité est belle mais les ventes ne démarrent pas. « À Thau aussi, « ça ne se vend pas bien », témoigne Philippe Ortin, le président du CRC. Même si, entre mortalités des huîtres et protection des cordes, des producteurs ont mis plus de moules en élevage, « il n'y a pas de surproduction », pointe Philippe Ortin, qui fait le pari de 6 000 tonnes produites en 2012.

À Port-Saint-Louis-du-Rhône, Paul Scotti a lancé une étude sur les ventes 2011 de moules de Carteau. « Après avoir reçu les réponses de la part de 2/3 des producteurs, on peut dire que nous sommes dans le vrai quand ont annoncé 3 000 tonnes », juge-t-il. Des volumes identiques à ceux de l'an dernier.

En Méditerranée, les Italiens sont déjà sur le marché, mais les importations d'Espagne ont ralenti. Les moules, en période de frai, ont diffi-

cilement résisté au stress du voyage. « Malgré la crise, les Espagnols n'ont pas fait de réductions », constate Philippe Ortin. À Port-Saint-Louis-du-Rhône, où la Catalogne était

un débouché traditionnel, la crise inquiète aussi beaucoup. « C'est mal barré », résume Paul Scotti. Il va falloir se recentrer sur le marché français. » Un marché de plus en

plus difficile à percer et qui manque de visibilité. Pour tous, quoi qu'il en soit, volume ou qualité, les prix ne bougent pas.

Hélène SCHEFFER

Guy Brassens,

Mytiliculteur sur le bassin de Thau

“

On subit une très forte concurrence.

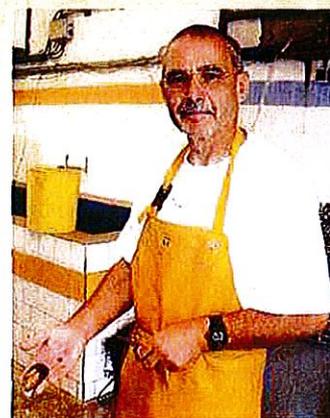
”

J'exploite 6 tables bien placées dans Thau, dont 4 que je garnis en partie de moules. Je ne remplis que les coins extérieurs des tables. C'est plus compliqué à travailler mais la pousse est meilleure. On a presque un mois de retard : les moules seront belles fin juin.

L'an dernier, les ventes ont été longues à démarrer, et pour la vente en gros, on subit une très forte concurrence des Espagnols, des Italiens et des Grecs. Notre prix n'a pas bougé depuis des années, au

contraire, on a plutôt perdu 10 centimes à cause de ces concurrents, privilégiés par les mareyeurs. Ces derniers ne nous prennent des moules que quand ils font des promos, à bas prix, ou quand tout d'un coup, ils leur manquent du produit.

On n'a plus qu'à souhaiter un été suffisamment chaud pour que les touristes aient envie de consommer, et que les moules étrangères soient trop fragiles pour être transportées.



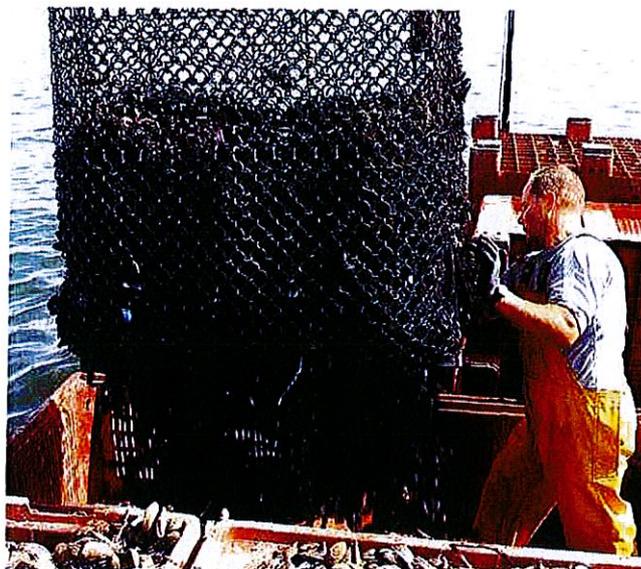
Hélène Scheffer

Arcachon : les fermetures contrarient la pêche

Le 6 avril dernier, les moules du bassin d'Arcachon étaient interdites à la consommation pour cause de *Dinophysis*. Deux mois plus tard, la situation n'avait toujours pas évolué. Ces fermetures, les pêcheurs de moules arcachonnais sont habitués. De 2005 à 2010, il ne s'est pas passé un été sans que les errances du test souris ne provoquent la suspension de leur commercialisation.

La santé économique des entreprises de pêche, écartées de tous dispositifs d'aides, en a été détériorée. Le produit dévalorisé « Le kilo de moules qui se vendait 90 centimes d'euros en 2004 est aujourd'hui à 50 centimes », déplore Jean-Michel Labrousse, le président du comité départemental des pêches (CDPMEM) de Gironde.

L'activité n'en a pas perdu, pour autant, son attractivité. Cette année encore, ils sont une quinzaine de professionnels à avoir demandé au CDPMEM de Gironde, leurs licences pour pêcher la moule à la drague dans le bassin. Un stock, évalué en année normale à 1 500 tonnes, et un positionnement « entrée de



Dans le bassin d'Arcachon, la moule n'est pas élevée mais pêchée à la drague (archives).

gamme » font de la moule arcachonnaise un produit intéressant.

« Si ce n'est que nos trésoreries sont exsangues à cause des cinq années de fermeture dues au test souris, l'activité en elle-même est rentable, indique Jean-Marie Baudry, l'un des pé-

cheurs de moules du bassin. Et la fermeture pour *Dinophysis* ne me fait pas craindre une nouvelle baisse des cours. On est arrivé à un prix plancher. De plus, le nombre de clients qui sont venus au renseignement durant cette interdiction me

laisse penser que les acheteurs sont là. »

Le seul point noir residait, début juin, dans un prolongement de l'interdiction durant encore plusieurs semaines. Au manque à gagner qui pesait sur les trésoreries des entreprises s'ajoutait l'impérieuse nécessité de se positionner sur le marché. « Si on n'est pas ouvert fin juin, d'autres fournisseurs vont prendre la place », prédisait Jean-Marie Baudry.

« Alors que les bancs s'ouvrent, il faudrait que l'on puisse commencer à proposer le produit », confirmait Jean-François Girard, le gerant de Codimer, l'un des plus importants acheteurs de moules du bassin d'Arcachon ou la société est implantée. Si ce n'était ce contretemps, il ne s'inquiétait pas trop des conséquences de la fermeture sur le marché. « Ce qui est plus délicat à gérer, c'est quand un coup c'est ouvert et le lendemain c'est fermé et ainsi de suite. Quand cet épisode a débuté, la saison n'avait pas commencé. Le bon rapport qualité/prix du produit devrait lui permettre de trouver sa place. »

Loïc FABRÈGUES

Normandie : un excellent cru pour la Barfleurl

Retardée de quelques semaines, la saison de pêche de la moule de Barfleurl a débuté lundi 11 juin pour les 65 titulaires de licence. Depuis cinq ans, cette moule de

fond connaît chaque année de plus en plus de succès grâce à son taux de chair exceptionnel et de sa taille de coquille importante. « En août 2011, nous avons atteint

42 % de taux de chair, explique David Rigaud, président de la commission moule au comité des pêches. En moyenne, la moule de Barfleurl affiche un taux de chair de 30 %. Cette année promet un excellent cru. Les prélèvements effectués sur les zones annoncent un volume très important. Nous avons dénombré pléthore d'adultes comme autant de juvéniles. Les quotas ont été augmentés par rapport à l'an dernier. »

Jusqu'à 600 kg par pêcheur

La tolérance par jour et par homme embarqué (maximum 5 personnes par bateau) est passée de 360 kg à 480 kg. Et à compter du 1^{er} juillet, le quota passe à 600 kg par homme embarqué. Les titulaires de licence peuvent pêcher du lundi au vendredi. « Nous

avons embauché un garde juré, pour contrôler les débarques », assure David Rigaud. La moule de Barfleurl a été longtemps mise au rebut en raison du sable qu'elle pouvait contenir.

Grâce à de nouveaux processus de purification, le bivalve se libère de son pinnothère, de sa vase et de son sable. Elle attire des nouveaux clients comme la chaîne de restauration Léon de Bruxelles. Si 80 % des volumes sont vendus en vrac à des mareyeurs et grossistes, 5 navires ont adhéré au groupement Normandie fraîcheur mer (NFM) qui exige un cahier des charges drastique et assure la promotion du produit. La moule de Barfleurl est aussi proposée en « prêt à cuire ». Certains pêcheurs se sont équipés de débysusseuses pour satisfaire de nouveaux clients.

Ingrid GODARD



La plus importante pêcherie française de moules produit entre 2 500 et 9 000 tonnes à partir de cinq gisements à l'Est du Cotentin : Barfleurl, Moulard, Réville, Ravenoville et Grandcamp. Seuls les trois derniers, situés les plus au sud, sont en exploitation en 2012.

Les cordes passent au bio en rade de Brest

Ancien technicien industriel à Brest, Stéphane Nicol s'est lancé en 2007 dans l'exploitation de moules sur filières sur le Sillon des Anglais à l'embouchure de la rivière de Daoulas au fond de la rade de Brest. Sa société Armorique Coquillages s'étend aujourd'hui sur une concession d'un peu plus de 12 ha qu'il cultive avec l'appui de Camille Omnes.

« Les 14 lignes de 125 m que nous avons installées en subface nous ont permis de produire jusqu'à 65 tonnes de moules l'an

passé » indique Stéphane Nicol, 42 ans. Et encore l'année n'était pas très bonne. L'optimisme est désormais de mise pour ce mytiliculteur formé sur le tard qui commence à bien tirer profit de son expérience. D'excellente qualité (taux de chair autour de 35 %) le produit de sa récolte bénéficie d'un classement des eaux en A et vient d'être certifié conforme avec les standards de l'agriculture biologique.

Reste encore à trouver la meilleure façon de valoriser les

coquillages. Pour le moment on les achète pour l'essentiel en brut du côté de la restauration locale voire de l'expédition. Ne disposant aujourd'hui que d'une petite barge **Breizh Edulis II** ou il peut laver et débarrasser

Stéphane Nicol espère développer les structures à terre afin de mieux conditionner ses moules bio. En attendant peut-être de se diversifier.

Bertrand TARDIVEAU



Produisant des moules d'excellente qualité dans un écrin de verdure, Stéphane Nicol est toutefois freiné dans le développement d'installations à terre.

Cap au large : lente montée en puissance

Le pêcheur d'origine normande Cédric K Dual (photo ci-contre) s'est associé en 2007 avec Christophe Cal lewaert, ingénieur en mécanique de formation et développeur des fameuses poches Yad Marine pour mettre au point des



systèmes de filières « clés en main ». Baptisée Cap au Large, leur société est engagée depuis 2009 sur des concessions à Camaret (environ 3 ha) et Logonna Daoulas (environ 15 ha) à proximité de la concession de Stéphane Nicol.

Si la production atteint aujourd'hui une centaine de tonnes de moules, revendues pour l'ensemble à la société Cultimer, les problèmes techniques ne manquent pas. « Nous nous heurtons à de gros problèmes de dérive et de ragage, principalement à cause de la forte houle à Camaret, et à cause du courant à Logonna Daoulas », souligne Cédric K Dual. Il faut rester humble et prendre en compte les spécificités de chaque site.

Relance des filières en baie de Vilaine

Après une éclipse, la production de moules de cordes a été relancée il y a quatre ans autour de l'île Dumet, située à 6 km de Priac sur Mer en Loire Atlantique au cœur de la baie de Vilaine. Cette reprise a été menée par Bruno Brochard qui exploite déjà la société Edulis Distribution à La Rochelle. Il a créé une autre structure, la Société Conchylicole de l'île Dumet qui conduit un élevage avec deux actifs et un chaland basé au port de La Turballe. Aussitôt débarqués, les produits sont envoyés directement aux ateliers rochelais.

« À Dumet nous disposons de 50 ha de concessions que nous ensemençons à partir de naissains captés sur cordes en Charente Maritime », explique Bruno Brochard. Sur ce site, nous prenons le temps de monter en puissance. Il a fallu vérifier la tenue des structures en hiver. Les eaux sont classées en A, ce qui facilite l'expédition, mais nous subissons en début de saison des fermetures liées au *Dinophysis*. Nous sommes situés en face des bouchots de Penestin et nous bénéficions d'une bonne pousse, avec des taux de chair qui atteignent



souvent les 38 % ». La saison démarre en juillet et dure jusqu'à épuisement du stock.

La production, actuellement 100 tonnes commercialisées sous l'appellation Moules de corde de France, sera progressivement augmentée. « Nous projetons la mise en place en 2013 d'un Label Rouge pour nos moules de cordes de Dumet et des Pertuis Breton et d'Antioche ».

Jacques LE MEUR

Edulis-Distribution : un acteur important

La société de Bruno Brochard totalise une production de 1 800 tonnes de moules. Ses élevages de bouchots et de cordes principaux se trouvent en Charente Maritime. La société diffuse aussi des moules biologiques d'Irlande. Au plan commercial, elle est associée au groupement cancalais Mytilimer dans le cadre de la société Edulis Production.

Dumet : une deuxième concession

Une autre entreprise mytilicole s'est installée dans les eaux de l'île Dumet. Les Ets Bizeul qui associent une sœur et deux frères et qui exploitent déjà des bouchots à Penestin. « Nous avons installé notre première ligne de 100 mètres en 2010 et nous en sommes à quatre actuellement », explique Ingrid Bizeul. Elles sont garnies en naissain capté sur cordes à Penestin. La saison de vente précède celle des bouchots. Ainsi, notre production de 2012 s'est écoulée en mai. Le produit de corde se distingue de celui du bouchot avec un goût différent.

Des cônes référencés

Des numeros figurent désormais sur les cônes anti-prédation installés en bas des pieux mytilicoles de la baie du mont Saint-Michel. Cette initiative a pour unique objectif de retrouver leurs acheteurs et prévenir ainsi les rejets sauvages en mer.



Filets renforcés Glyncka

Spécialisée dans la fabrication de filets pour la mytiliculture, la société Glyncka continue de développer de nouveaux produits de dissuasion contre les dorades, les canards ou bien les macreuses. Pour preuve, ce filet cylindrique de diamètre allant de 40 à 55 cm, avec un tissage double de mailles en polypropylène. « Cette structure innovante favorise l'accrochage des moules, ainsi que leur dégrappage », affirme Poly Aguilar, responsable commerciale chez Glyncka (à gauche sur la photo). « La nature du matériau, permet un meilleur maintien pendant l'hiver et une dégradation plus lente » renchérit Claudine Moroy, nouvelle gérante de la société. Prix indicatif 0,18 euro le mètre.



Tel 06 80 32 64 01

Cabinplant : un cuiseur/refroidisseur économe

Consortium de producteurs de moules vertes (*Perna canaliculus*), la société neo-zélandaise North Island Mussel Processing Limited (NIMPL) s'est équipée dernièrement d'une solution de cuisson et de refroidissement mise au point par le fabricant de machines pour l'industrie agroalimentaire Cabinplant. Le nouveau matériel permet un rendement plus élevé (6,5 tonnes/heure), ainsi qu'un traitement en douceur du produit. Installée depuis 3 ans à Tauranga, l'unité de transformation NIMPL abrite déjà une machine qui permet de retirer la moitié de la coquille des moules vertes.

Retour en grâce des pieux de Caranday

C'est un bois spécial, en provenance du Paraguay, en Amérique du Sud, que la société Palmar importe pour faire des pieux mytilicoles : le bois de Caranday (*Copernicia alba*). Apparus en France il y a 25 ans, les pieux de Caranday ont vu leur importation s'interrompre, avant de reprendre tout récemment. « Ce bois est issu d'un palmier qui pousse naturellement dans le Chaco au cœur de l'Amazonie indienne », Dominique Landreau, commercial de Palmar, précise. « C'est un arbre qui a tendance à proliférer et qui ne pose pas de problème environnemental. Il vit 70 ans en moyenne. »

Hugues Morin, mytiliculteur à Charron, en a acheté par l'intermédiaire de la coopérative locale. Il en garnit 15 à 20 % de ces bouchots, en complément des pieux de chêne. « Ces pieux de Caranday résistent mieux aux tarets. Je les utilise dans la vase. Ils sont ronds comme les chênes, ont un diamètre similaire et sont assez droits. C'est un bois dur, assez raide sur lequel il est difficile de planter des petites pointes. Mais on peut fixer les



Hugues Morin devant des pieux de Caranday. Le bois de ce palmier peut remplacer avantageusement les pieux de chêne car il résiste bien aux tarets.

boudins avec des élastiques. J'en utilise depuis 10 ans. »

Hugues Morin peut en garnir ces bouchots toute l'année, contrairement aux chênes qui ne sont disponibles qu'en hiver. Sur ces bois de Caranday, l'écorce et le bois sont liés et ne se séparent pas. Selon Dominique Landreau, leur durée de vie est cinq fois plus longue que les pieux de chêne. S'ils sont deux fois plus chers, le mytiliculteur peut donc se rattraper sur leur longévité. Mais il ne bene-

ficiera pas des progrès mécaniques développés sur les pieux carrés. Le bois de Caranday peut intéresser aussi les ostréiculteurs qui veulent suspendre des paniers australiens. Ils peuvent servir également pour les pontons des ports ostréicoles ou ils remplaceraient les poteaux traditionnels, généralement traités avec des produits toxiques pour l'environnement (crésote par exemple).

Yves GAUBERT

La débyssuseuse sur-mesure signée CM Agro

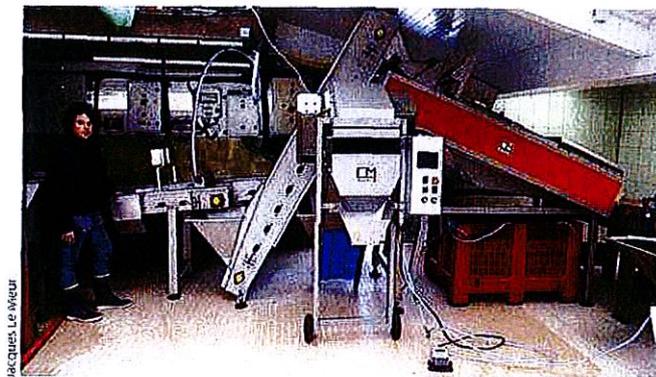
Fabricant de machines pour les industries agro-alimentaires basé à Saujon (Charente-Maritime), la société CM Agro propose aussi des chaînes de travail à la conchyliculture. Elle a ainsi livré il y a quelques semaines une machine à débyssuser à Christophe Porcher, mytiliculteur à Penestin. « Tenu par des problèmes de place, j'ai dif-

féré cet investissement pendant six ans, mais j'ai dû m'y résoudre pour suivre la demande de ma clientèle », explique l'éleveur. Avec le constructeur, Daniel Macke, cogérant de la société, nous avons recherché une adaptation à mon bâtiment. La chaîne classique existante était déjà longue mais il était exclu de déborder sur l'ex-

térieur. » Dans une salle de travail basse de plafond, il a fallu imaginer une organisation technique qui débouche sur deux lignes en classique et en débyssusée. Sur la base d'un matériel courant, le constructeur a organisé sur le tapis d'arrivée après lavage une séparation en deux lignes avec une barre qui oriente le flux dans un sens ou dans l'autre.

Disposée en « L », la ligne classique reste à une hauteur moyenne et alimente un tapis qui élève les moules jusqu'à un poste de pesée pour la mise en sac. La deuxième ligne passe au-dessus de la première, à toucher le plafond et alimente la débyssuseuse qui elle-même débouche sur un deuxième poste de pesée et de mise en sac. Pour 20 000 euros HT, Christophe Porcher a ainsi pu faire évoluer son entreprise, en maintenant le choix d'une commercialisation indépendante et en évitant une extension de ses locaux.

Jacques LE MEUR



En investissant dans une débyssuseuse adaptée pour mieux répondre à la demande, le mytiliculteur Christophe Porcher s'est épargné une coûteuse extension de ses locaux.

Barfleur sera-t-il le village préféré des Français ?

Mardi soir sur France 2, à partir de 20h35, l'incomparable Stéphane Bern animera en direct l'émission *Le village préféré des Français*. Parmi les 22 communes en lice : Barfleur ! Le verdict des 65 000 votes sur internet sera révélé à cette occasion. Un coup de projecteur idéal pour l'été.

« C'est un tour de France inédit et spectaculaire, du nord au sud et d'est en ouest. Des habitants heureux et fiers de leurs villages vont vous les présenter », promet la bande-annonce de l'émission de France 2. Chacune des 22 communes en lice aura un supporter de marque : Nolwenn Leroy, Michel Drucker, Geneviève de Fontenay et... Jean-Luc Pétrenaud pour Barfleur. Le célèbre animateur et fin critique gastronomique y possède en effet une résidence, dans laquelle il séjourne régulièrement entre deux escapades... « Nous vous proposons, pour la première fois, un classement des plus beaux villages de France. Patrioïme, douceur de vivre, traditions : découvrez des cartes postales mêlant rencontres, spécialités culinaires et artisanales, balades et bons plans pratiques », annonce Stéphane

Bern, qui animera l'émission en direct mardi soir, à 20h35.

La concurrence est rude

Chacun de ces 22 petits paradis aura droit à une présentation de cinq minutes environ et donc à un sacré coup de projecteur cathodique, sur une chaîne nationale et en *prime time*. Des journalistes étaient venus, à deux reprises, capter de belles images printanières, guidés par l'ambassadeur Pétrenaud. Ils avaient filmé les ruelles, l'église et ses alentours, le port, et avaient rencontré les potiers Ingrid Guilbert et Patrick Lefebvre (pour la confection des tuiles faitières), ainsi que la propriétaire du Café de France, Odile Chardon, qui avait pour l'occasion concocté des maquereaux marinés au vin blanc. Eh oui, pour la star locale, la belle blonde, la moule de Barfleur, on était encore trop tôt dans la saison !

Toute cette effervescence ravit bien entendu le maire Jean Deville. Même s'il regrette de ne pas avoir été invité à l'émission, ou de ne pas avoir été appelé par France 2 pour avoir des nouvelles fraîches et savoir comment se passait la soirée. « J'ai simplement reçu un e-mail pour me prévenir de la date de diffusion... C'est un peu cavalier ! » Est-ce un mauvais présage qui signifie que Barfleur n'est pas le plus beau village choisi par les internautes ? En effet, l'élection a eu lieu sur internet du 19 avril au 21 mai. 65 000 votes ont été comptabilisés, et le verdict tombera mardi soir en direct. Victoire ou pas, ce n'est pas le plus important pour Jean Deville. « L'essentiel, c'est d'être dans les 22 sélectionnés parmi notre association des 158 plus beaux villages de France. Maintenant, si on est dans le peloton de tête, c'est un

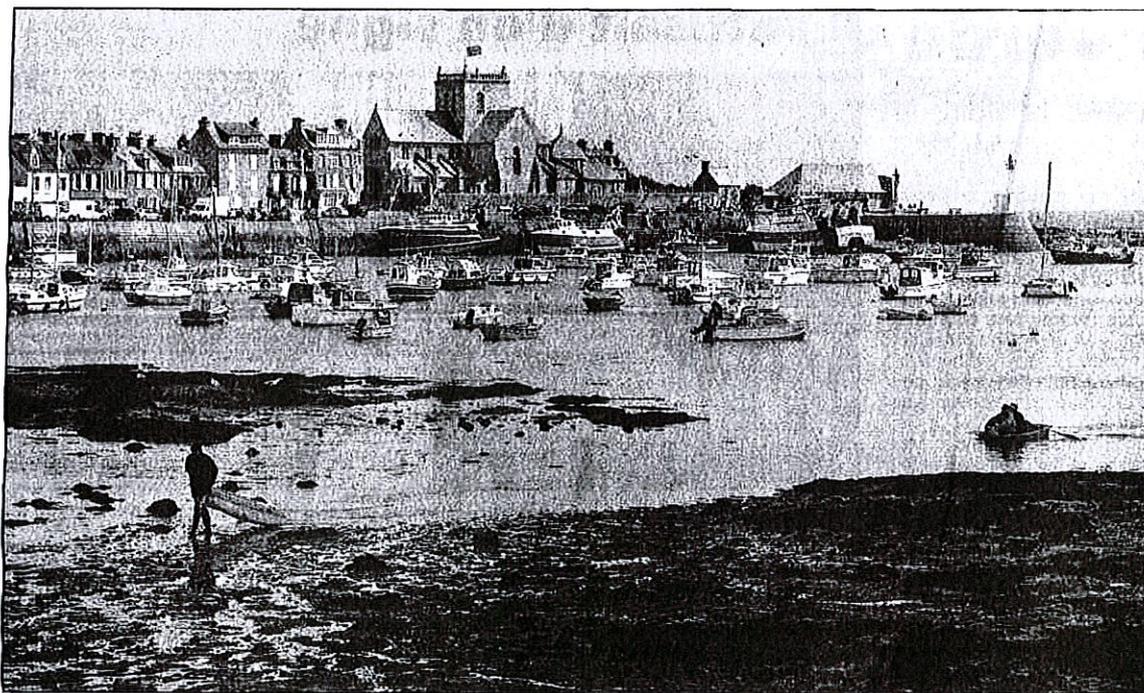
plus ! », précise-t-il. Il est vrai que la concurrence est vraiment rude : Collonges-la-Rouge (Limousin), Les-Baux-de-Provence (Provence-Alpes-Côte d'Azur), Montsoreau (Pays de la Loire), Riquewihr (Alsace) ou encore Salers (Auvergne). « Je les ai pratiquement tous visités. À part mon favori, Barfleur, qui est resté authentique tout en ayant une vie économique dynamique, j'apprécie notamment beaucoup Yvoire, au bord du lac Léman. Certains villages sélectionnés sont presque des musées, à part le passage des touristes il n'y a pas vraiment de vie. »

Effet immédiat

Une chose est sûre : grâce à ce programme télévisé, la promotion du Val de Saire et de Barfleur va être assurée. « Déjà, on a eu droit à un reportage dans *Des racines et des ailes* et à un documentaire sur Arte au printemps

dernier : l'effet a été immédiat ! Ça a attiré pas mal de monde ! » Sans parler de ceux qui vont attendre juillet-août pour visiter ce petit bout de Manche. « Nos campings sont déjà quasiment pleins, les réservations ont été nombreuses. » Mardi, Jean Deville sera devant sa télé pour découvrir les résultats, et le reportage consacré à sa belle commune. « L'hiver, on compte 663 habitants. L'été, entre 1 500 et 2 000 avec les résidences secondaires, voire entre 2 500 et 3 000 avec les locataires des gîtes, ceux qui s'installent en camping... » Avec ce nouveau reportage, Barfleur pourrait bien voir déferler une vague encore plus importante de touristes.

Nicolas LEPIGEON



Selon France 2 : « Typique, le village de Barfleur n'a rien perdu de son cachet et de son charme grâce à l'authenticité de ses maisons de granit gris ou de schiste bleu. »

MER

A Barfleur, David a la pêche dans le sang

Issu d'une ancienne famille de pêcheurs, le Barfleuraire David Rigault poursuit la tradition familiale.

"Aujourd'hui, en l'espace d'une demi-heure, j'ai rempli mon quota de moules !" Tout en faisant cette remarque, David Rigault, pêcheur à Barfleur, laisse s'épanouir un large sourire sur son visage.

Cette expression reflète à la fois la satisfaction devant le bon niveau d'une précieuse ressource, et le plaisir du professionnel passionné par son métier. Un sentiment d'autant plus fort que le jeune pêcheur - il n'a que 38 ans - descend comme beaucoup de ses collègues, à Barfleur notamment, d'une longue lignée de pêcheurs.

"Quand on est jeune, on a la folie des grandeurs" "Mon grand-père et mon père, pour ne parler que d'eux, étaient pêcheurs eux aussi. Mon père a commencé sa carrière à Granville, mais il est venu à Barfleur en 1979 car il avait ici la possibilité de pêcher plus régulièrement tout au long de l'année, la moule et le pétoncle selon la saison." A cette époque, la pêche dans les gisements de moules n'était soumise à aucune limitation : pour protéger la ressource, la profession a instauré des quotas en 1981.

Mais avant cette date, "il n'était pas rare que les bateaux ramènent de 10 à 15 tonnes de moules par jour ! On assistait alors à la ruée vers l'or noir : au retour de ces bateaux, les quais étaient recouverts de sacs de moules."

Un premier bateau à 23 ans Un spectacle dont David Rigault, alors petit garçon, se souvient avec émotion. Il n'en a pas eu besoin cependant pour savoir qu'il poursuivrait la tradition familiale de la pêche.

"Je n'ai jamais pensé à autre chose. Cela allait de soi. D'ailleurs, avec tous les enfants de pêcheurs, j'étais le plus souvent possible sur les quais. Mon père, lui, me plaçait dans un petit doris, amarré dans le port. La corde qui le retenait attaché était allongée progressivement à mesure que je grandissais pour m'habituer à la mer."

Dès 15 ans, il saute le pas et embarque pour la première fois à l'issue de sa formation de matelot. Son oncle, puis son père - sur le bateau de qui il naviguera près de sept ans - le forment à son métier. "J'ai pu acheter mon premier bateau à 23 ans. Mal entretenu, personne n'en voulait, mais j'ai eu malgré tout de la chance de pouvoir l'acquérir car un an après les banques finançaient très difficilement ce genre d'investissements." Le jeune pêcheur répare et modernise seul ce premier bateau, une unité de 15 mètres : "il a fallu travailler dur".

Si bien qu'à 25 ans il le vend avec profit et achète un nouveau bateau, de 19 mètres celui-là : "à cet âge, on a la folie des grandeurs !" La passion de David Rigault pour la pêche est-elle communicative ? Toujours est-il qu'un de ses amis, boulanger, décide de changer de métier pour devenir pêcheur à ses côtés. L'aventure professionnelle se poursuit quelques années plus tard, en 2007, c'est l'acquisition "sans aucune subvention", d'un bateau neuf de moins de 12 mètres pour échapper à des contraintes réglementaires. "Il occasionne moins de charges pour des capacités de pêche identique". Des avantages appréciables au moment où le prix du gazole ne cesse d'augmenter. David Rigault a aussi voulu que son bateau, le "Thortevald", puisse pratiquer

toutes les sortes de pêche en plus des moules.

Dès lors, il peut travailler toute l'année et s'adapter aux futures évolutions que connaîtra la pêche artisanale. Une façon de regarder l'avenir avec confiance en attendant pour le pêcheur barfleuraire de prendre sa retraite à 55 ans quoi qu'il arrive : "Je l'aurai bien mérité alors que je travaille chaque année entre 3 000 et 4 000 heures".

Pour David Rigault et les pêcheurs basnormands, la meilleure façon de préserver la ressource est sa gestion par les professionnels de la mer eux-mêmes. Qualité Les moules doivent être obligatoirement dessablées avant d'être mises en vente. Cette opération est réalisée soit par le pêcheur lui-même, soit par le mareyeur. Dans le premier cas le pêcheur valorise mieux ses moules. Gazole Les pêcheurs comme David Rigault subissent moins fortement la hausse du gazole que les pêcheurs hauturiers car les moulières se trouvent près des côtes et sont donc atteintes rapidement par les bateaux. Commission La commission moules du comité régional des pêches fixe la date d'ouverture de la campagne en fonction de l'état de la ressource, établi d'après les observations de l'Ifremer. Je travaille 4000 h par an" David Rigault, pêcheur à Barfleur.

MER

Moules de pêche : vers une bonne campagne

La campagne de moules de pêche qui s'est ouverte le 11 juin s'annonce prometteuse en raison de l'abondance de la ressource. Cette année, la nouvelle campagne de pêche aux moules va s'ouvrir lundi 11 juin. Une date qui a été fixée par la commission "moules" du comité régional des pêches. Au passage, cette commission s'est donnée un nouveau président en la personne du Barfleuraire David Rigaut, qui succède à un autre Barfleuraire, Pascal Papillon. Pour cette campagne 2012, la pêche a été autorisée dans les seuls gisements de Réville et Ravenoville dans le Val de Saire, et de Grandcamp-Maisy dans le Bessin.

Caractéristique réjouissante Du fait de la taille insuffisante des moules, le gisement de Barfleur ne sera pas exploité. Cependant, dans les gisements ouverts, les moules sont de belle qualité, ce qu'avait montré la prospection effectuée en mars dernier par les scientifiques de l'Ifremer. Les tailles des moules vont de 30 millimètres à Barfleur à 44 millimètres sur le gisement de Réville. Dans celui de Saint-Floxel, cette taille atteint

même 48 millimètres. Caractéristique réjouissante supplémentaire, le taux de chair (part du poids de la chair dans le poids total de la moule) dépasse les 30 %. La commission moules a aussi défini des quotas de pêche précis. Depuis l'ouverture de la campagne jusqu'au 29 juin, le quota est de 480 kilos de moules par homme et par jour, avec un maximum de 2,4 tonnes par bateau. A partir du 2 juillet, le quota se montera à 600 kilos par homme et par jour, tandis que la limite par jour et par bateau passera à 3 tonnes. Alors que la saison commence tout juste, le groupement qualité Normandie fraîcheur mer rappelle que les moules respectant son cahier des charges, c'est-à-dire surtout qui sont dessablées dans les installations du centre de débarque de Barfleur, bénéficient d'une meilleure valorisation.

France 3 Normandie
22 juin 2012

Journal télévisé 12/13

France Bleu Cotentin
22 juin 2012

Émission T'cheu nous
présentée par Valoris
11h00 - 12h00

Publi 7
Le 19 juin 2012

le top **7**

Bravo
les pêcheurs !



On ne remerciera jamais assez nos pêcheurs de l'attention qu'ils portent à la sauvegarde de leurs ressources (qui sont aussi les nôtres). Ils ont eux-mêmes fixé les règles pour ne pas piller les bancs de coquilles Saint-Jacques juvéniles. Et à Barfleur, royaume de la moule sauvage, ils ont attendu patiemment trois semaines supplémentaires pour que les Blondes prennent de la bedaine. A l'arrivée, lundi dernier, les moules étaient bien dodues et iodées comme on les aime. Et à un prix qui paraît bien dérisoire puisqu'on pouvait les acheter en poissonnerie à moins de 2 euros le kilo.

France Bleu Basse Normandie
14 juin 2012

Émission Grain de Sel
présentée par Julia Duarte et Michel Bruneau
10h00-10h30

»»» ÉVÉNEMENT

La blonde de Barfleur est de retour

La campagne de pêche s'est ouverte hier matin, les moules de Barfleur seront sur les étals ce matin. Pour les professionnels, la première marée augure bien de la saison, en qualité et en quantité.

Dès 1h30 hier matin, les flottilles de Barfleur et de Saint-Vaast-la-Hougue ont pris la mer pour la première marée de cette nouvelle campagne de moules de pêche. Les navires étaient de retour quatre heures plus tard et les premières ventes ont eu lieu dans la journée. Mais c'est surtout aujourd'hui que poissonniers et grandes surfaces vont présenter les « belles et blondes » sur leurs étals.

Cette première marée augure bien de la saison. « **Nous avons eu la nuit dernière une bonne idée de la qualité du produit. Et nous avons eu raison de reporter de deux semaines l'ouverture** », estime David Rigault, le président de la commission moule du comité régional des pêches.

Les moules sauvages font deux pontes par an, au printemps et en automne. Une fois qu'elles ont expulsé leurs plaquettes, qui vont ensuite être fécondées, les moules perdent de la chair. « **Il faut qu'elles se refassent** », explique Raïssa Tesson, qualitiennne du groupement [Normandie] Fraîcheur Mer. Pour cela, il faut un peu de chaleur, ce qui a manqué ces dernières semaines. Il faut savoir que les moules s'alimentent en filtrant l'eau - près de 70 litres par jour - et en retenant les particules en suspension. Les petits crabes que l'on trouve parfois à l'intérieur sont d'ailleurs un gage de qualité.

Visiblement, le délai supplémentaire décidé avant l'ouverture a été bénéfique. Hier après-midi, Raïssa Tesson a mesuré le taux de chair des moules pêchées le matin même. Une opération très simple : il s'agit de cuire un kilo de moules - sans beurre ni échalotes - et de peser ensuite leur chair, coquilles enlevées. « **Sur six échantillons, le taux de chair va de 24 à 33 %, avec un indice moyen de 28 %.**

L'an passé à l'ouverture, il était de 31 % et a varié au cours de la saison, selon les secteurs de pêche, de 24 à 44 %. » Dans ces échantillons étudiés hier, il y avait en moyenne 89 moules au kilo, avec une taille moyenne de 56 millimètres. La taille minimum de commercialisation est de 40 millimètres.

■ Trois gisements ouverts

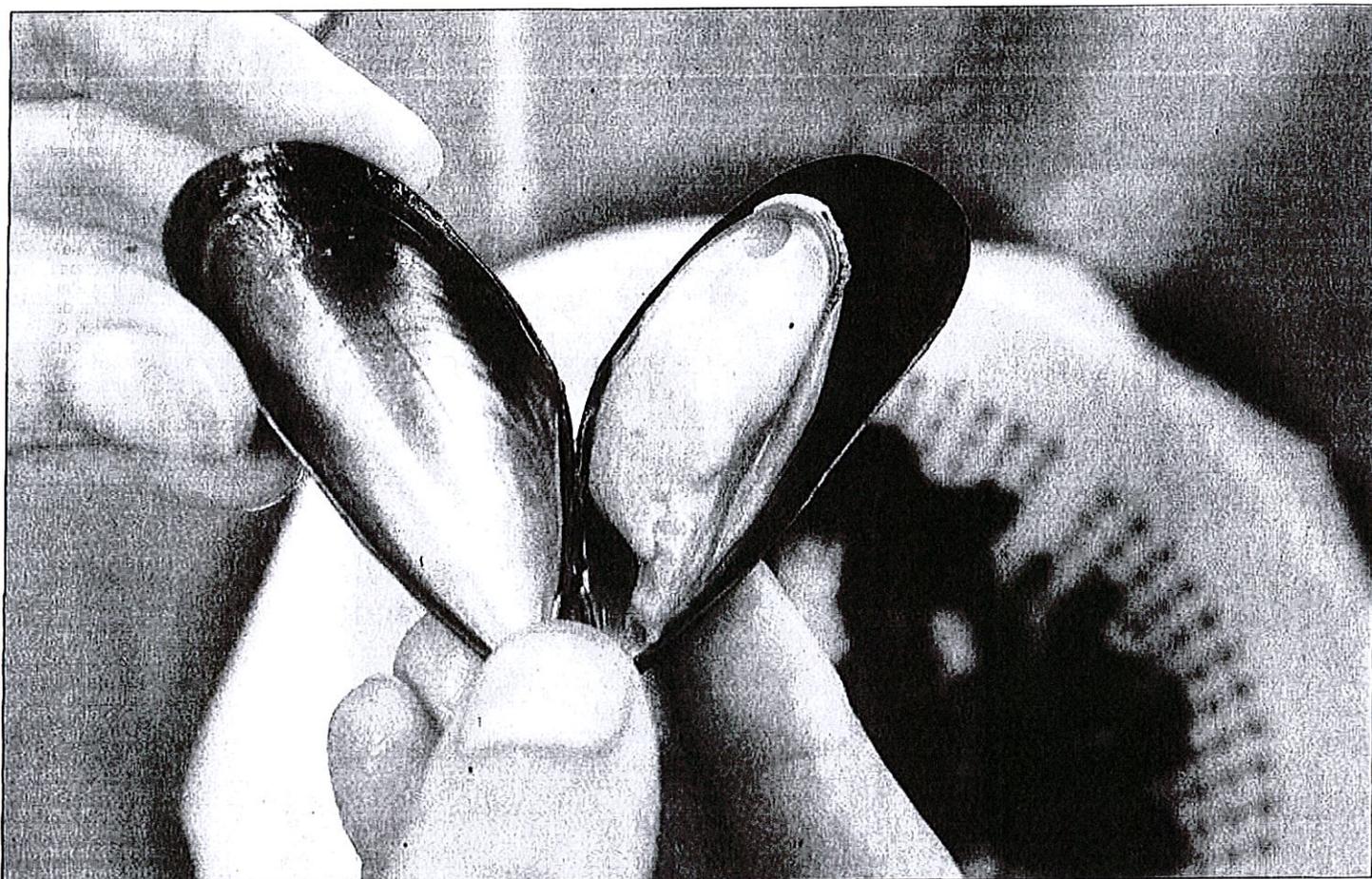
Gérées par les professionnels qui n'attribuent que soixante-cinq licences, cinq zones constituent les gisements de moules sauvages de l'Est-Cotentin. Ils produisent selon les années entre 2 500 et 9 000 tonnes. Seuls trois sont ouvertes cette saison : Réville, Ravenoville et Grandcamp. Les évaluations des stocks, effectuées par Ifremer et le comité régional des pêches, ont montré que les gisements se portent bien et que les moules y sont abondantes, ce qui a permis une augmentation des quotas par rapport à l'an dernier.

« La qualité et la quantité sont au rendez-vous, la

propreté aussi puisqu'elles passent dans les bacs de désensablement avant d'être livrées », souligne David Rigault, optimiste pour la saison qui s'ouvre. « **Nous allons certainement refaire la même vente qu'en 2011, qui fut une bonne année. Dans quelques jours, les moules seront encore plus charnues, le taux de chair**

attendu se situant à 34 %. »

Avantage aussi, les quotas ont été réalisés en trois heures environ de drague. Pour rappel, le poids maximum autorisé est de 480 kg par homme embarqué, passant à 600 kg début juillet, avec toujours l'obligation de se limiter à cinq hommes embarqués.



La moule est déjà charnue et de belle couleur.

**DIRECT REPLAY PROGRAMME TV JEUX**

Normandie TV | Info | Sport | Magazine | Divertissement | Bonus | Nous recevoir | Contact

Rechercher dans le site

OK

Journal Télévisé Normand du 11 juin 2012 - Normandie Fraicheur Mer

Par : Normandie TV | Durée : 1h 07min 37sec | Postée : 12/06/2012 | Chaîne : JTN

**VIDÉOS SIMILAIRES**

- 6:59 Journal sport Normandie du 12 juin 2012
Il y a 3 heures | 1 vues
(0 vote)
- 59:25 Journal Télévisé Normand du 12 juin 2012 - Festival du Film de Cabourg
Il y a 4 heures | 0 vues
(0 vote)
- 1:19 Réaction du président régional du groupe UMP Joel Bruneau
Il y a 1 jour | 1 vues
(0 vote)

1 sur 152

Partager | Exporter | 8 vues

☆☆☆☆☆ Notez

Tags : bar de ligne du cotentin, barfleure, bulot de la baie de granville, coquille saint jacques de normandie, cotentin, granville, homard du cotentin, moules de barfleure, normandie, normandie fraicheur mer, poissons sauvages de normandie

Invité :

Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraicheur Mer.

Les produits de la pêche normande sont : moules de Barfleure, poissons sauvages de Normandie, homard du Cotentin, bar de ligne du Cotentin, bulot de la baie de Granville, coquille saint Jacques de Normandie.

Tweet 0 | J'aime 0 | 0 | Share

Nouveau commentaire :

Se connecter | Twitter

Nom * :

Adresse email (non publiée) * :

Site web :

Commentaire * :

 Me notifier l'arrivée de nouveaux commentaires

Proposer

LES PLUS RÉCENTES | LES PLUS POPULAIRES

- 59:25 Journal Télévisé Normand du 12 juin 2012 - Festival du Film de Cabourg
Il y a 4 heures | 0 vues
(0 vote)
- 1:03:49 Journal Télévisé Normand du 08 juin 2012 - Course à pied Les Courants de la Liberté
Il y a 2 jours | 14 vues
★★★★ (1 vote)
- 1:04:05 Journal Télévisé Normand du 07 juin 2012
Il y a 5 jours | 101 vues
(0 vote)
- 1:03:09 Journal Télévisé Normand du 06 juin 2012 - 42 km de Solidarité au festival Les Courants de la Liberté
Il y a 6 jours | 52 vues
(0 vote)

1 sur 37



Paru dans l(es) édition(s): stlo

Manche

Moules de Barfleur : l'ouverture reportée

Un taux de chair de moules insuffisant. C'est ce qui a motivé la commission ad hoc du comité régional, a reporter de deux semaines l'ouverture de la pêche aux moules sur le gisement de l'Est Cotentin. Initialement prévue le 28 mai, celle-ci aura donc lieu le 11 juin. L'objectif est bien sûr de proposer à la vente un produit d'excellente qualité. Pour info, le taux de chair observé actuellement est de 18 %, quand le groupement Normandie fraîcheur mer le fixe à 23 % minimum. L'an dernier, la pêche avait débuté le 13 juin et s'était poursuivie jusqu'en décembre, avec des taux de chair de 33 à 38 %. Pour bien se développer, la moule a

manqué d'un peu de soleil. Mais cela devrait vite être rattrapé. Cette année, 65 bateaux possédant la licence pourront accéder à trois gisements : Réville, Ravenoville et Grandcamp-Maisy (dans le Calvados). Les quotas ont été augmentés : de 480 kg par homme embarqué, ils passent à 600 kg à partir du 2 juillet. Et déjà les professionnels pensent que la saison de la moule de Barfleur sera bonne.



⇒ **Moules de Barfleur** : l'ouverture de la campagne reportée.

Annoncée le lundi 28 mai, l'ouverture de la campagne de moule de pêche de Barfleur (*photo ci-dessous*) a été repoussée au lundi 11 juin. « Nous avons refait des prélèvements le 19 mai et le taux de chair (18 %) n'est pas suffisant. Les conditions météo du printemps n'ont pas facilité la pousse », indique David Rigault, le nouveau président de la commission moules du comité des pêches de Basse-Normandie. La saison 2011 avait été exceptionnelle : les 65 navires disposant d'une licence avaient pêché sur un seul gisement, celui de Réville, et la campagne s'était étalée jusqu'en décembre. Trois des cinq gisements de l'est-Cotentin seront ouverts le 11 juin (Réville, Ravenoville et Grandcamp), la ressource étant insuffisante pour Barfleur et le Moulard. Le quota a été relevé à 2,4 tonnes par navire et par jour, avant de passer à 3 tonnes à partir du 2 juillet.

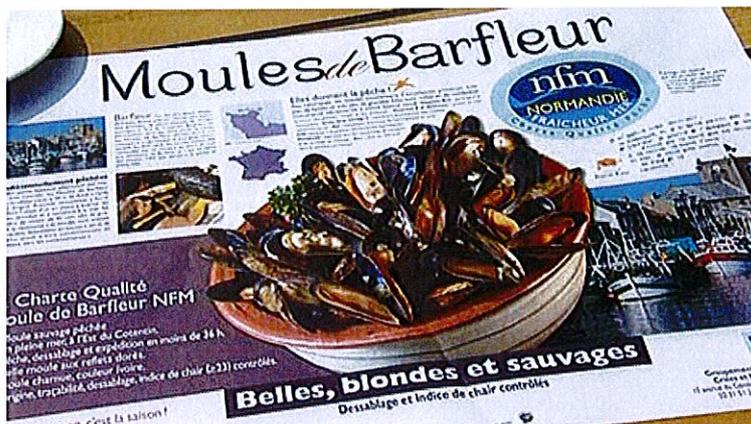


Lionel Flageut

Date : 25/05/12

Barfleur : la pêche à la moule reportée

Par Catherine BERRA



La pêche à la moule de Barfleur , repoussée de 15 jours pour préserver sa qualité

France 3 Basse-Normandie

C'est une première, les professionnels ont décidé ensemble de repousser la pêche à la moule de 15 jours.

Une décision prise afin de garantir la qualité absolue de cette moule sauvage pêchée en haute mer à l'est du Cotentin, labellisée " moule de Barfleur ".

En effet, la moule de Barfleur n'est pas encore arrivée à maturité en raison des mauvaises conditions météorologiques de ces derniers temps.

Les marins pêcheurs estiment donc qu'il faut la laisser grandir et grossir encore un peu pour qu'elle ait "plus de chair" et soit ainsi à la hauteur de sa réputation. Ils ne commenceront à la pêcher en haute mer qu'à partir du 11 juin, alors que la campagne démarre traditionnellement fin mai.

Évaluation du site

Cette section du site Internet de la chaîne de télévision France3 diffuse des articles concernant l'actualité de Basse Normandie.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

C'est que l'image de qualité et de saveur de la **moule** de **Barfleur** a été longue à construire. Pas question alors de prendre le risque de gâcher cette image en mettant la **moule** sauvage trop tôt sur le marché.

Comme nous l'explique le reportage ci-dessous, la régale des consommateurs n'en sera que plus grand...

Pour en savoir plus : <http://www.nfm.fr/htm/MouleBarfleur.html>

Moules de Barfleur: l'ouverture reportée au 11 juin

Initialement annoncée pour le 28 mai, l'ouverture de la campagne de moules de pêche est reportée de deux semaines pour bénéficier d'un produit de meilleure qualité.

Lors de sa première réunion, début mai, la commission moules du comité régional des pêches avait fixé l'ouverture de la campagne de moule de pêche sur les gisements de l'Est Cotentin au lundi 28 mai. Une campagne qui s'annonçait sous de bons auspices: les prélèvements effectués en mars par le comité régional et Ifremer annonçaient une ressource bien présente sur trois des cinq gisements, ceux de Réville, Ravenoville et Grandcamp. Restait une incertitude: la croissance des moules.

Samedi dernier, de nouveaux prélèvements ont été effectués. « Il s'avère que le taux de chair des moules est insuffisant », explique David Rigault, le président de la commission moules. L'indice relevé est de 18 %, alors qu'il était de 20 % environ en mars. En fait, les moules sont actuellement en fin de reproduction, après avoir expulsé leur laitance et elles ont besoin d'un peu de chaleur pour favoriser un boom phytoplanctonique. À titre indicatif, le cahier des

charges du groupement Normandie [fraîcheur] mer fixe à 23 % le taux de chair minimum. Les coquilles en revanche sont déjà de belles tailles et propres.

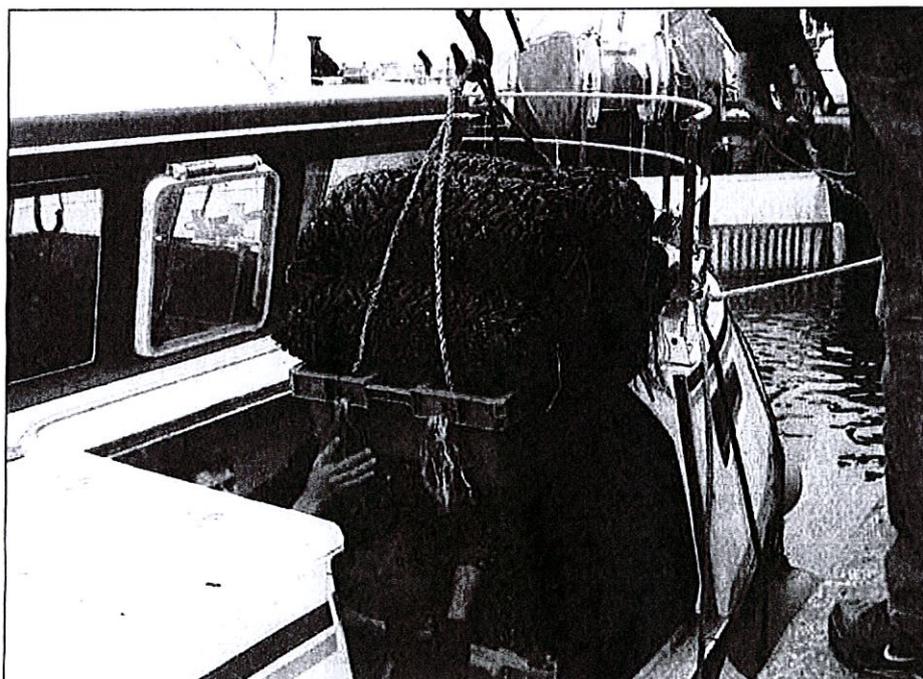
« Le printemps froid n'a pas favorisé la maturité des moules. Mardi, lors d'une nouvelle réunion à Saint-Vaast-la-Hougue, la commission a pris la décision de reporter de deux semaines l'ouverture. C'est à mon sens une bonne décision: la campagne débutera ainsi avec un produit de qualité », insiste David Rigault. Il rappelle au passage que, l'an passé, la campagne n'avait débuté que le 13 juin, sur le seul gisement de Réville. Et elle s'était étalée jusqu'en décembre, avec des taux de chair de 33 à 38 %, alors que la pêche ferme souvent en septembre...

■ Trois gisements seront accessibles

L'appellation « Moules de Barfleur » reste un gage de

qualité, ce produit d'exception faisant la renommée de la côte Est du Cotentin. « Cette pêche est une garantie de bon fonctionnement pour les soixante-cinq bateaux possédant la licence, de Cherbourg à Port-en-Bessin. Pour les six embarquements barfleuraux concernés, cela représente des marées de moins de quatre heures », souligne aussi David Rigault.

Le report de l'ouverture ne remet en revanche pas en cause les conditions de cette ouverture: trois gisements seront accessibles. Quant aux quotas, ils ont été augmentés par rapport à l'an passé et ne sont pas modifiés: « Chaque bateau a le droit de prélever 480 kg par homme embarqué, sans dépasser les cinq matelots, ceci jusqu'au 29 juin. À partir du 2 juillet, le quota sera porté à 600 kg par homme. Nous avons de bons gisements et pouvons affirmer que la saison sera bonne », se félicite déjà David Rigault.



Les blondes et sauvages seront dans les assiettes des consommateurs le 11 juin.



BASSE-NORMANDIE **La pêche aux moules** **retardée**

Le mauvais temps de ces dernières semaines retarde la pêche aux moules sur les gisements de Réville, Ravenoville et Grandcamp. L'ouverture, prévue à la fin du mois initialement, a été repoussée de deux semaines. Il faudra patienter jusqu'au 11 juin avant de pouvoir goûter la fameuse moule de **Barfleur**.



Manche

Pêche aux moules : ouverture le 27 mai

C'est décidé, la nouvelle campagne de pêche aux moules ouvrira le 27 mai avec une augmentation des quotas de pêche.

Il y a quelques jours, la commission moule du comité régional des pêches a pris la décision d'ouvrir la nouvelle campagne de pêche le 27 mai à 21 h. « La pêche sera autorisée sur les gisements de Réville, Ravenoville et Grandcamp. Faute de produits, le gisement de Barfleur restera fermé cette année », expliquent des responsables. Au total, 65 licences de pêche ont été octroyées pour les pêcheurs de la Manche et du Calvados. Quant au produit, il sera de qualité, comme le démontre la prospection effectuée en mars par Ifremer. « Les tailles des moules vont de 30 mm à Barfleur à 44 mm sur le gisement de Réville pour atteindre les 48 mm sur le gisement de Saint-Floxel », poursuivent les membres de la commission. « Pour le tau de chair, il dépasse les 30 %. La ressource est bonne et la saison s'annonce bien. » De nouveaux quotas de pêche ont été décidés par la commission. « Du 28 mai au 29 juin,

le quota de pêche sera de 480 kg de moules par homme et par jour avec un maximum de 2,4 tonnes par navire. Dès le 2 juillet, ce quota passera à 600 kg par homme et par jour avec un quota de 3 tonnes par jour et par bateau. » La réunion aura également été l'occasion pour les membres d'élire un nouveau président à la commission moule en la personne de David Rigaut qui succède à Pascal papillon. Du côté des pêcheurs, la saison est attendue. « Nous attendons beaucoup de cette nouvelle saison de pêche aux moules avec l'espoir que les prix de vente soient corrects afin de pouvoir faire vivre nos armements. Nous souhaitons également que chacun respecte les règles afin de préserver le produit », déclare un groupe de pêcheurs saint-vaastais.

ÉVÉNEMENT

Moules de Barfleur : la pêche ouvrira le 28 mai

La nouvelle campagne de moules de pêche, sur les gisements de l'Est-Cotentin, devrait ouvrir le lundi 28 mai. Tous les gisements ne seront pas ouverts : sur ceux de Barfleur et du Moulard, comme l'an passé, la ressource est trop rare. Sur Réville, Ravenoville et Grandcamp en revanche, la ressource annonce une bonne campagne, meilleure que l'an passé, indique le comité régional des pêches de Basse-Normandie.

Le comité régional et Ifremer ont réalisé pendant le mois de mars une campagne de prélèvements, avec une moyenne de 103 moules au kilo et une

taille moyenne de 51 millimètres. L'indice de chair était encore assez faible, environ 20 %. « Les moules avaient besoin de grossir. Avec un peu de chaleur et un boom phytoplanctonique, cela peut aller assez vite », observe le groupement Normandie fraîcheur mer. De nouveaux prélèvements seront effectués la semaine prochaine, pour vérifier ce taux de chair.

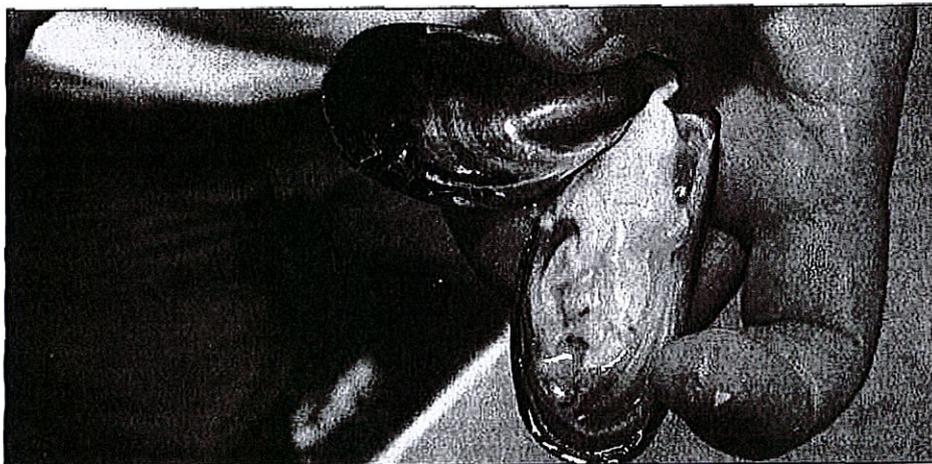
« L'an passé, nous avons fait toute la saison sur un seul gisement, celui de Réville, avec des taux de chair allant de 33 à 38 %. Avec de petits quotas, nous avons tenu jusqu'en décembre ! La

campagne qui va s'ouvrir s'annonce aussi exceptionnelle, avec trois gisements cette fois », souligne de son côté David Rigault, le nouveau président de la commission moules du comité régional.

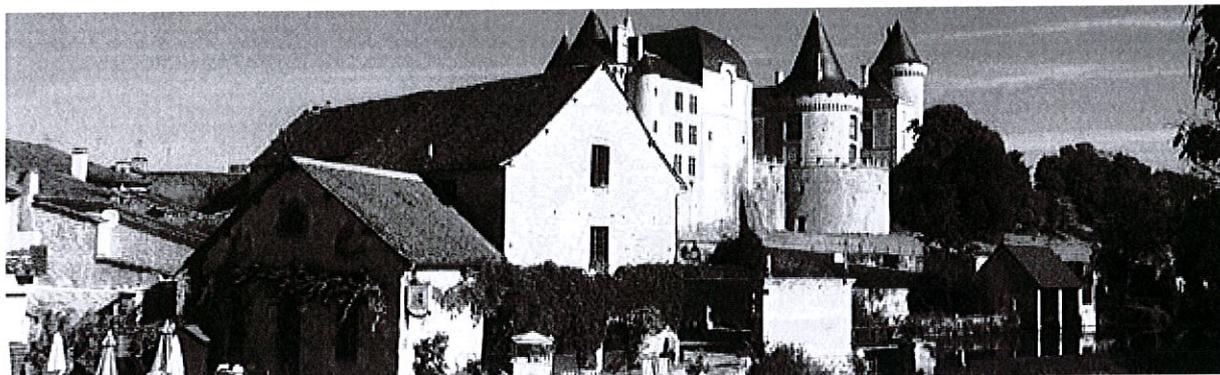
Pour les soixante-cinq navires qui disposent d'une licence, le quota a été relevé à 2,4 tonnes par navire et par jour, avant de passer à 3 tonnes à partir du 2 juillet.

J.L.

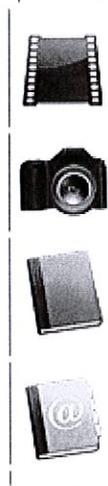
Une belle couleur ivoire et un bon taux de chair : la « blonde de Barfleur » sera de retour dès la fin du mois.



france  .fr



**L'ÉMISSION
LA MÉDIATHÈQUE
LES ARCHIVES
QUI SOMMES NOUS ?**



MON VILLAGE EN FRANCE

Mercredi 18 avril 2012 à 20h35

Des Pyrénées-Orientales à la Manche, en passant par la Charente, nous partons à la découverte de quelques-uns des plus beaux villages de France. Chaque année, ils attirent de très nombreux visiteurs. Mais lorsque la saison touristique s'achève, les ruelles se vident, les boutiques ferment et le temps semble s'arrêter... Alors, pour faire vivre leur village toute l'année, des passionnés s'engagent et redonnent un véritable élan à ces villages qui font tout le charme de la France !

A Villefranche-de-Conflent, dans les Pyrénées-Orientales, nous rencontrons Joël Méné. Cafetier et pompier volontaire, ce personnage atypique ne ménage pas ses efforts pour faire vivre son village natal. Avec son père, il assure la gestion du Fort Liberia, un chef-d'œuvre de Vauban. Tout au long de l'année, il multiplie les initiatives pour offrir aux habitants de nombreuses animations culturelles. Fier de son identité, il ne manque jamais une occasion de promouvoir la culture catalane, ses traditions et son patrimoine.

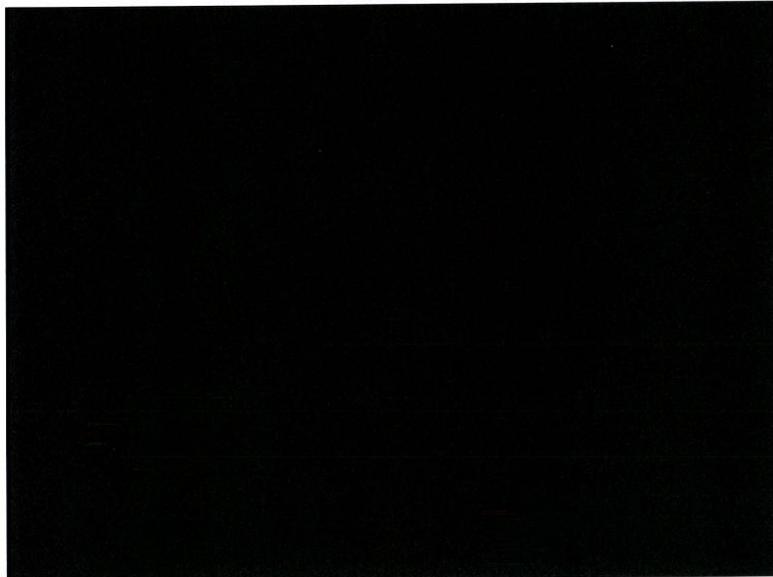
A Barfleur dans la Manche, nous suivons le travail du photographe Jérôme Houyvet. Amoureux depuis l'enfance de ce village de la pointe du Cotentin, il a décidé d'y ouvrir sa galerie. Sans relâche, il immortalise les instants de vie qui font le quotidien de Barfleur. Il y a cinq ans, Jérôme a décidé de faire découvrir sa région depuis les airs. Aux commandes d'un para-moteur, il multiplie les prises de vues aériennes : l'occasion de voir les villages normands sous un autre angle !

A Verteuil-sur-Charente, en Charente, tous les habitants se mobilisent pour redonner vie aux bâtiments emblématiques du village. Marie-Ange et François Lancestre, installés depuis peu, redonnent au moulin du village sa fonction d'origine. Gildine et Sixte de La Rochefoucauld, quant à eux, travaillent à la restauration du Château de Verteuil qui a accueilli quelques-uns des plus illustres personnages de l'histoire de France... De leur côté, Danièle et

Alain Barbou ont choisi de réhabiliter le couvent des Cordeliers et d'y ouvrir des chambres d'hôtes. Enfin, Benoît et Virginie Stefani ont restauré l'ancienne poste du village : c'est désormais une boutique de décoration unique en son genre !

*Un film de 110 minutes réalisé par Raynald Mérienne
Une coproduction : Anaprod et France 3*

Mercredi 18 avril 2012 à 20h35



Ecrire à "Des Racines & des Ailes"

"Des Racines & des Ailes" en DVD

FranceTVOD

Fil RSS

Ajouter à vos favoris



france3.fr
Droits de reproduction et de diffusion réservés © 2012 France Télévisions
Devenir annonceur sur nos sites | Mentions légales et crédits | Conditions générales d'achat
France 3.fr, adhérent du Geste, est un site du groupe France Télévisions
Les sites du groupe France Télévisions : La 1ère | France 2 | France 3 | France 4 | France 5 | France Ô | France TVoD | France Télévisions | Fondation