



Homard

Homarus gammarus

DU COTENTIN

IL NE MANQUE PAS DE CARACTERE !



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
2013**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
HOMARD NFM**

TFI	31 décembre 2013
Sud Ouest Gourmand	novembre 2013
France 3 – Thalassa	13 septembre 2013
GaultMillau	été 2013
Maxi Cuisine	juillet / août 2013
Gala gourmand	juil / août 2013
TV5 Monde	06 mai 2013
France Inter	05 mai 2013
Nikkan Suisan Keizai Shimbun (revue japonaise)	30 avril 2013
La Renaissance	30 avril 2013
France Bleu Cotentin	19 avril 2013
La Presse de la Manche	18 avril 2013
MSC	11 avril 2013
La Manche Libre	23 mars 2013
La Presse de la Manche	04 mars 2013
TV manche.tv	

TFI
Le 31 décembre 2013

Journal de 13 h

Sujet : Le homard du Cotentin, un crustacé éco-labellisé



Surface approx. (cm²) : 2669
N° de page : 8-13



Le homard bleu sur un plateau royal

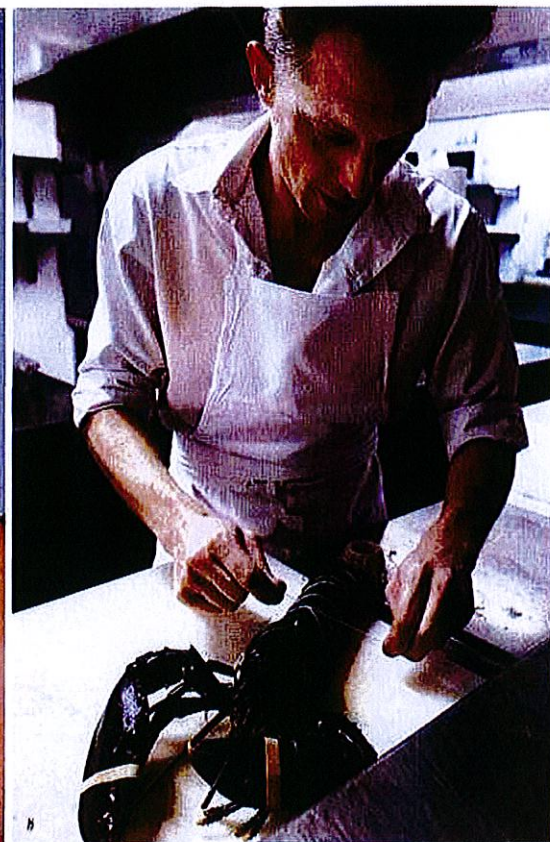
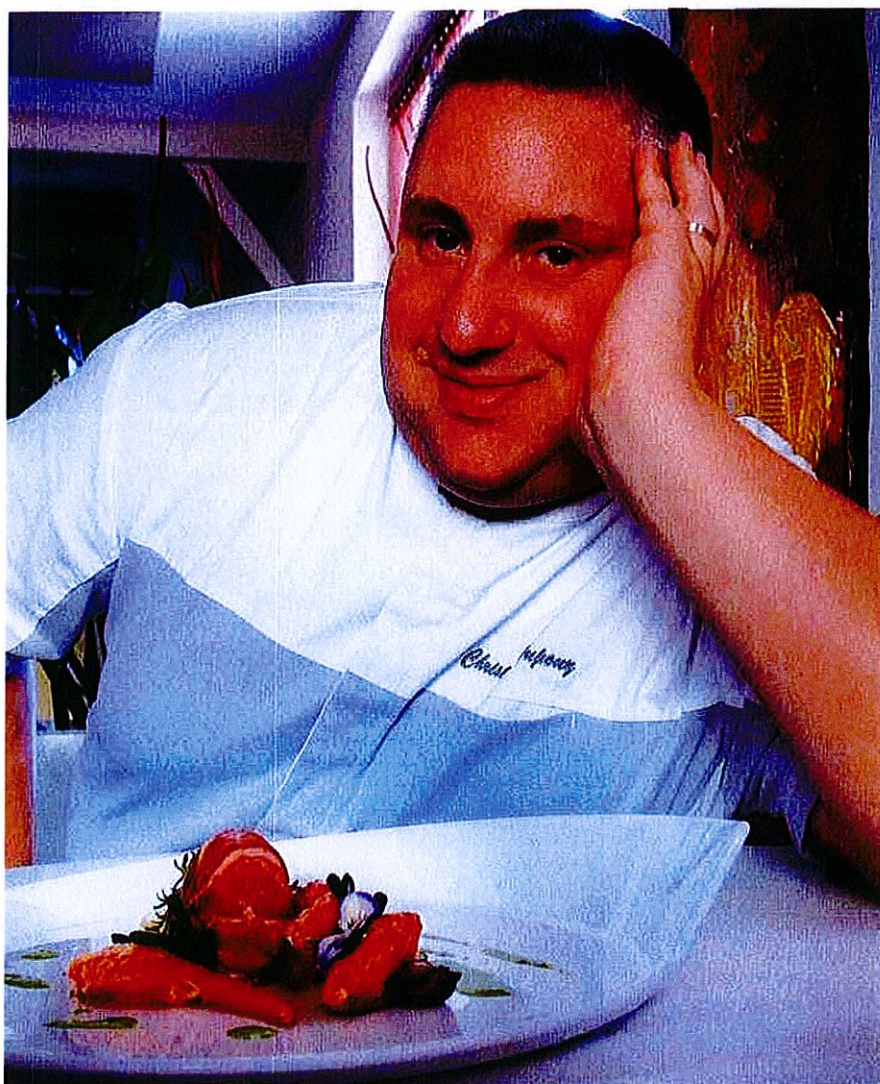
DEUX CHEFS DU SUD-OUEST, THOMAS BRASLERET, DE LA CAPE, ET CHRISTOPHE DUPOUY, DES CLEFS D'ARGENT, PARLENT DE CE HOMARD BLEU QUE L'ON PÊCHE PRINCIPALEMENT SUR LES CÔTES NORMANDES, PRODUIT D'EXCEPTION PAR EXCELLENCE

TEXTES : FABIEN PONT. PHOTOS : LAURENT THEILLET

Pêche au homard sur l'archipel des Minquiers. Trop petit, celui-ci est remis à l'eau (à gauche).

C'est le roi des crustacés. Sur les tables prestigieuses ou dans les menus de fête, le homard est toujours, en quelque sorte, l'invité permanent. Mais attention, pas n'importe lequel. Celui dont on parle est bleu, d'où son nom. Certains l'appellent aussi breton sans craindre le paradoxe, car c'est surtout en Normandie et dans les îles Anglo-Normandes qu'il est pêché.

Les restaurateurs ne tarissent pas d'éloges sur un produit très bien dans son assiette, seul ou avec d'autres ingrédients. Thomas Brasleret et Christophe Dupouy, les chefs étoilés de La Cape à Cenon et des Clefs d'Argent à Mont-de-Marsan, sont unanimes pour dire de ne pas en faire « des tonnes ». De ne pas compliquer les recettes. « Il faut garder le goût iodé du homard et la fermeté de sa chair », explique le premier. « C'est un produit qui est telle-



Christophe Dupouy (au centre)
et Thomas Brasleret (à droite),
les chefs des Clefs d'Argent
et de La Cape.

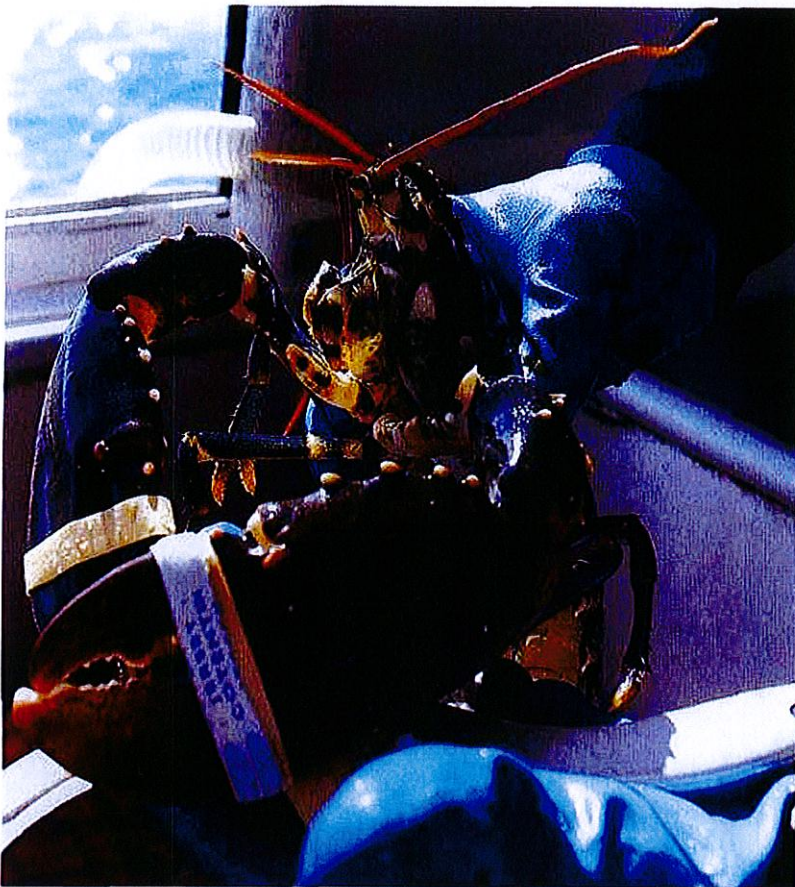
ment bon comme ça qu'il ne faut pas trop en rajouter », poursuit le second.

Passé notamment par les cuisines de Ducasse au Louis XV à Monaco et d'Arrambide à Saint-Jean-Pied-de-Port, Christophe Dupouy est un des rares chefs de la région à proposer un menu « tout homard ». « En 2010, Michelin nous avait demandé de créer quatre menus autour du caviar, de l'œuf, de l'asperge et du homard. » Depuis cette date, deux fois par an, en général à la fin du mois de mai et au début du mois de novembre, le chef landais s'amuse à créer une entrée, un plat et même un dessert dont le dénominateur commun est la chair du crustacé. « J'arrive à composer un menu complet avec un homard de 700 à 800 grammes. J'ai trouvé le défi très intéressant et amusant. Je cherche le côté ludique de cette cuisine », dit-il en reconnaissant qu'il est plus facile de proposer

chaque jour, pendant une semaine ou deux, ce crustacé, plutôt que toute l'année à la carte. « En en commandant beaucoup en même temps, on arrive à avoir des prix plus intéressants, mais surtout je suis sûr de les passer. » Du mille-feuilles de ho-

**« C'est un produit qui est tellement bon
comme ça qu'il ne faut pas trop en rajouter. »**

mard avec une mayonnaise à la vanille revisité, au dessert au homard bleu de Normandie, cèpes et « papada currada » (jambes de porc de Navarre séchées), Christophe Dupouy mêle talent et audace à surprendre une clientèle très vite séduite par l'originalité et la qualité des plats. « Désormais, ce



Bagués, les homards du Cotentin sont aux normes de la pêche durable (ci-dessus).

La pêche au homard est exigeante et dure. 600 casiers sont relevés et remis à l'eau quotidiennement.

L'archipel des Minquiers, en terre britannique, paradis des crustacés, des phoques et des dauphins.

Pascal Thévenin et les deux marins lors du relevage d'une filière.

sont les gens qui m'appellent pour connaître les dates du menu tout homard. Une ou deux fois par an, ils se font plaisir en dégustant un produit exceptionnel. »

BON AU NATUREL

Exceptionnel, c'est aussi le qualificatif employé par Thomas Brasleret pour décrire le homard bleu. « S'il y a vraiment un produit de luxe que l'on doit manger une fois dans sa vie, c'est ce crustacé, car il est bon au naturel. » Originaire de Vesoul, le jeune chef étoilé de 35 ans avoue qu'il a découvert ce crustacé très tard. « Là où j'étais, il n'y avait pas tous ces fruits de mer et encore moins de homard. J'en ai mangé pour la première fois lorsque je travaillais au restaurant L'Essentiel, à Chambéry. Le plat était une salade de homard aux agrumes. » Plus tard, lors de son séjour à San Francisco, aux États-Unis, il cuisinera du homard. « Le chef, qui était asiatique, le faisait cuire dans de l'huile d'olive avec de la citronnelle et du gingembre. Une cuisson très douce, pas plus de 55 degrés. En général, il le

présentait très simplement. Je me souviens en revanche que le homard ne supportait pas les longs voyages en avion. Il perdait 60 % de son goût. » Avant toute chose, le chef conseille de faire très attention avec le sel. « L'assaisonner, c'est prendre un risque », dit-il. Pour en conserver toutes les qualités premières, Thomas Brasleret joue avec des produits qui vont mettre en valeur ses qualités que sont le goût et la douce fermeté de sa chair. Réalisant un plat d'instinct, il choisit du veau, du mascarpone et de la bourrache, cette salade à la saveur comparable à celle de l'huître. « Le veau est un ami



Pascal Thévenin et son neveu.
À Chausey, la pêche au homard
est une affaire de famille
(à gauche).

Il n'y a pas que des homards
dans les casiers... (ci-dessous).



« S'il y a vraiment un produit de luxe que l'on doit manger une fois dans sa vie, c'est ce crustacé, car il est bon au naturel. »

des crustacés. Avec un fromage comme le mascarpone, il va mettre en valeur le homard. Après, je ne crois pas qu'il faille rajouter beaucoup d'autres ingrédients. Un plat ne doit pas ressembler à un rayon d'épicerie, fût-elle très fine. » Sa recette, « Tartare de homard et veau à la bourrache », est un régal.

Pour autant, ce n'est pas un produit qu'il utilise quotidiennement. « C'est un mets relativement cher qu'il est parfois difficile de mettre à la carte du restaurant, ou tout au moins qui ne s'inscrit pas forcément dans notre concept de présenter de la cuisine gastronomique dans des menus aux prix accessibles. »

PÊCHE AU HOMARD

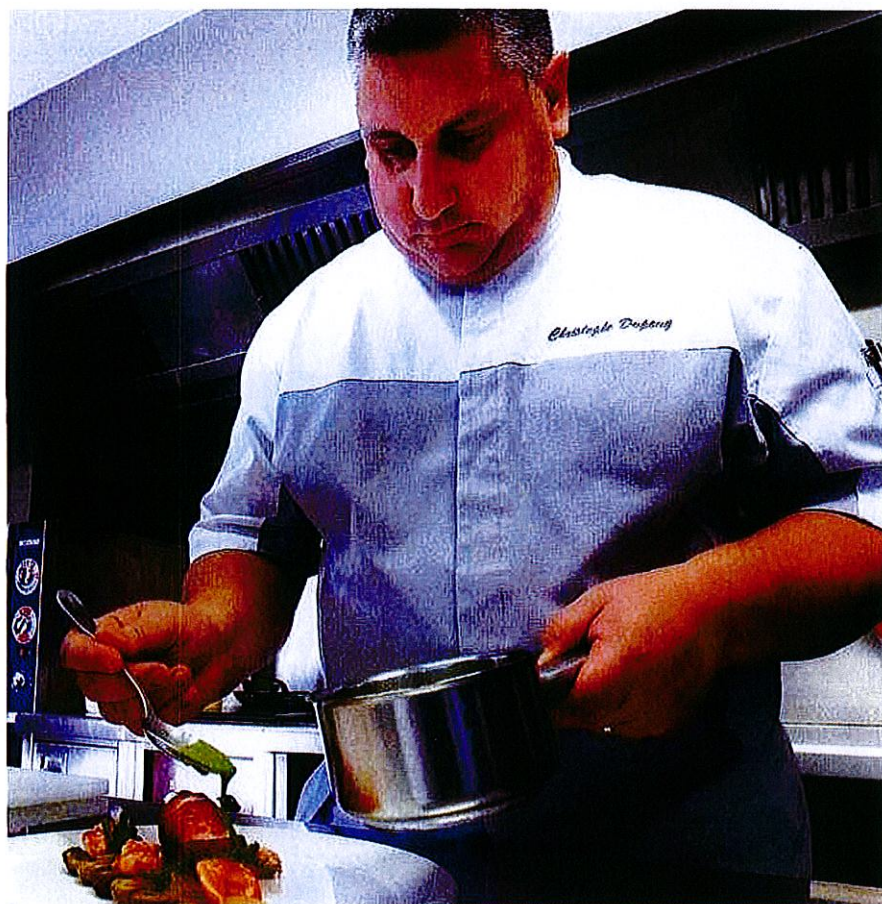
Ce homard bleu du Cotentin et de Jersey, si recherché, si convoité, les pêcheurs de Granville (Cotentin) le capturent en terre étrangère. À une vingtaine de kilomètres des côtes normandes, l'archipel des Minquiers pointe ses rochers de granit à mi-chemin entre l'île – française – de Chausey et celle – anglo-



normande – de Jersey. Ses 200 kilomètres carrés de superficie, où affleurent ce que les Normands appellent familièrement des « cailloux », sont le refuge des crustacés et le paradis des « caseyeurs ». Relativement préservé en raison de sa dangerosité, l'archipel voit croiser pêcheurs français et anglais depuis des siècles.

De Granville, ils sont une douzaine à se rendre presque chaque jour sur cette zone si prisée. Pascal Thévenin est un familier des lieux. « Je viens ici depuis plus de trente ans. J'avais 16 ans lorsque j'ai embarqué en 1982 comme marin sur le bateau

Hormis les gros spécimens, la taille de chaque homard est scrupuleusement vérifiée (ci-dessus).



Deux fois par an,
Christophe Dupouy propose
un menu tout homard.

de mon père. Mon grand-père aussi pêchait le homard. Je me suis mis à mon compte en 1987 comme patron pêcheur. C'est toujours ici que l'on va chercher le homard. »

Deux heures de mer à 9 nœuds depuis Granville. Le temps pour Nicolas Thévenin, son neveu, et David Verdière, les deux hommes d'équipage, de préparer les boîtes, ces apprêts dont raffolent les crustacés. Le bateau a embarqué plusieurs dizaines de kilos de rougets. Ils sont coupés en deux et seront placés dans les casiers lorsque ces derniers, après avoir été vidés, seront remis à l'eau.

En cette fin de septembre, les conditions de pêche sont idylliques. Un ciel bleu et pas de houle. Quelques phoques bronzent sur les rochers tandis que le bateau se rapproche des bouées qui marquent l'emplacement des casiers. Celles de Pascal Thévenin sont identifiables au petit fanion noir, blanc et jaune fluo.

À la barre du Joker, son bateau de 12 mètres, le patron se faufille entre les blocs de granit. Son regard va sans arrêt du sonar aux rochers. Certains sont à peine visibles ; d'autres, plus grands, s'éta-

lent loin de leur sommet, sous l'eau, à la manière d'icebergs. « Le danger est partout, mais il connaît l'endroit comme sa poche », dit David Verdière. « Et aujourd'hui, avec ce temps, il n'y a pas de problème. Par grosse mer et dans le brouillard, c'est autre chose... »

TRAÇABILITÉ

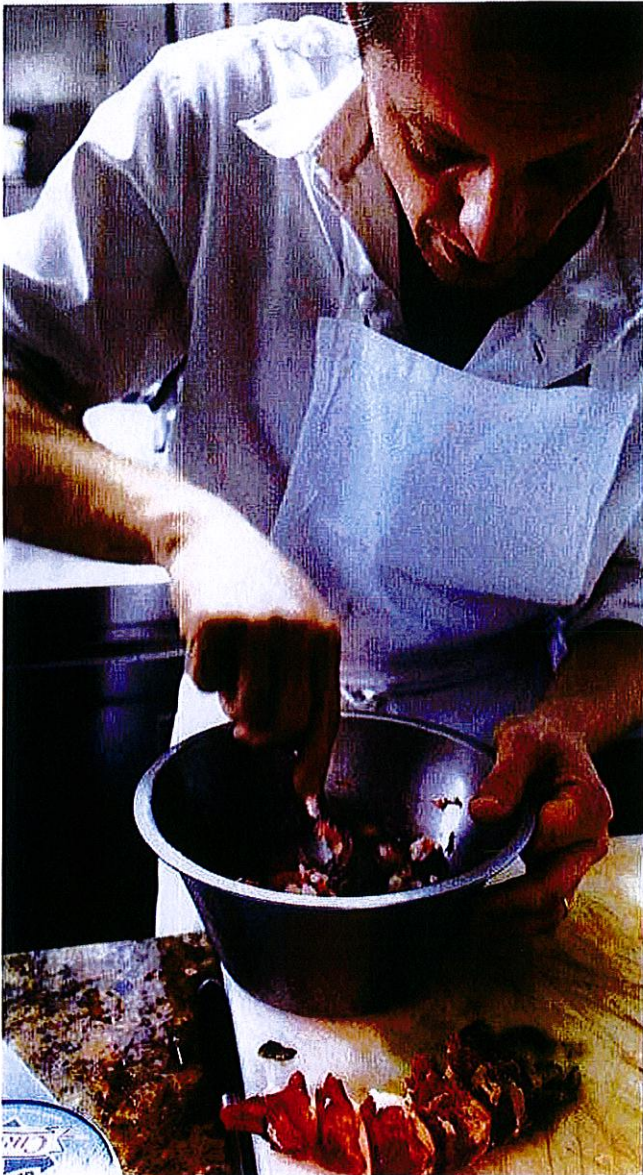
« Les homards, ils sont dans les cailloux », explique Pascal Thévenin. « C'est donc au plus près d'eux qu'il faut mettre les casiers. » Appuyé sur le bastingage, David Verdière attrape la première bouée et accroche le fil sur le treuil électrique qui va remonter les casiers. « On appelle ça des filières et il y a 30 à 50 casiers par filière », ajoute Pascal Thévenin.

À raison de 200 casiers par marin, le joker doit en relever 600 dans la journée. Travail harassant, répétitif, mais toujours exécuté avec le plus grand sérieux : le premier marin relève le casier, le monte sur le haut du garde-fou et le débarrasse des algues et des importuns (aujourd'hui les araignées, dont la pêche n'est pas encore ouverte) avant de le trans-

Grâce à la certification Pêche durable MSC, l'état du stock évolue favorablement. En 2012, la production de homards du Cotentin et de Jersey représentait 370 tonnes par an, soit un cinquième de plus que trois ans auparavant. Les Jersiais se taillaient la plus grosse part avec 250 tonnes.

Première criée de France pour le homard, Granville a commercialisé 42 tonnes en 2012. À cela il faut ajouter les volumes vendus directement par les pêcheurs aux restaurateurs. Cependant, la balance commerciale française du homard bleu est largement déficitaire. En 2011, la France en a importé plus de 1 500 tonnes, essentiellement en provenance du Royaume-Uni et d'Irlande.

Enfin, en 2011, le prix moyen à la criée s'établissait à 16,95 € le kilo.



Thomas Brasleret prépare un tartare de homard et de veau (à gauche).

Le homard bleu de Normandie, cèpes et « papada currada » de Christophe Dupouy (ci-dessus).

« Les homards, ils sont dans les cailloux. C'est donc au plus près d'eux qu'il faut mettre les casiers. »

mettre à son collègue chargé de stocker les homards dans de grands bacs, de « boëter » puis de les ranger dans le bateau. La filière terminée, les casiers sont remis à l'eau (entre 10 et 15 mètres de profondeur). Ne sont gardés que les homards susceptibles de faire la taille, c'est-à-dire dont la tête doit mesurer au moins 8,7 cm de long.

« Jusqu'en 2005, la taille était de 8,5 cm, mais une étude scientifique a montré qu'à 8,7 cm, le homard s'était reproduit au moins deux fois. Cette norme, ainsi que le nombre de licences accordées, le nombre de casiers par bateau, s'inscrit dans un cahier des charges extrêmement rigoureux établi par le MSC (Marine Stewardship Council) et le groupement des marins pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie sous le sigle NFM (Normandie

Fraîcheur Mer) », explique Pascal Thévenin. « Cela nous permet de protéger la ressource, car on constate chaque jour en relevant nos casiers que les homards se reproduisent bien, mais aussi de proposer un produit exceptionnel de fraîcheur et de qualité et dont la certification garantit la traçabilité. »

La pêche continue. Des tourteaux et des homards principalement. Beaucoup de homards. Ils sont bagués « Cotentin Jersey » et déposés délicatement, pinces attachées pour ne pas qu'ils se battent, dans un grand bac d'eau de mer. Le poids moyen des prises tourne autour de 800 grammes. Mais la ressource est là, car environ quatre sur cinq sont remis à l'eau. Trop petits. Leur tour viendra plus tard...

SUD OUEST
GOURMAND

Retrouvez les recettes de Thomas Brasleret et Christophe Dupouy sur www.sudouest-gourmand.fr et sur www.atelierdeschefs.fr

EH OUI !

Car l'été c'est ...

ACCUEIL ÉMISSIONS VIDÉOS COULISSES ACTUS ANTARCTIQUE FORUM CONTACT FAQ

Thalassa

13/09/2013 / LES PINCES DU CONTENTIN



Au large de Granville, il existe un territoire maritime que les spécialistes appellent « le berceau du homard ». Dans les archipels de Causey ou des Minquiers, les crustacés grandissent sous les cailloux et on les attrape au casier. Une pêche réglementée et qui a peu d'impact sur l'environnement.

Extrait
1m35s
Diffusion : 13/09 à 20h50

J'aime 10

Tweeter 0

0

Aide

Commenter

En savoir plus

Rechercher sur Thalassa

SUIVEZ-NOUS



Thalassa

J'aime 57 845

Suivre @ThalassaWeb #thalassa

PUBLICITÉ



VIDÉOS

TOUTES LES VIDÉOS

REPLAY

AUTRES



Label Normandie
13 / 09 / 2013
Bande annonce (39s)



Les anges de la baie (1)
13 / 09 / 2013
Extrait (54s)



Les anges de la baie (2)
13 / 09 / 2013
Extrait (1m46s)



Vues sur mer
13 / 09 / 2013
Extrait (2m15s)



Génération L H
13 / 09 / 2013
Extrait (2m26s)



Les pinces du Contentin
13 / 09 / 2013
Extrait (1m35s)



Vacances normandes
13 / 09 / 2013
Extrait (2m)



Thalassa
Label Normandie
13 / 09 / 2013
Replay (1h50m)



La Polynésie au coeur
09 / 09 / 2013
Extrait (1m41s)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... suivant » dernier »

0 commentaires



Laisser un commentaire...

Les plus récents

Communauté

Partager

Personne n'a encore commenté.

Flux des commentaires Inscrivez vous par email

PROGRAMME TV

ÉMISSIONS

VIDÉOS

INFO

JEUX

PARTICIPEZ

SUIVRE FRANCE 3 :

francetélévisions

Droits de reproduction et de diffusion réservés © 2013 France Télévisions

Devenir annonceur sur nos sites | Mentions légales et crédits | Conditions générales d'achat | Règlements des jeux-concours TV

franca3.fr, adhérent du Geste, est un site du groupe France Télévisions

Les sites du groupe France Télévisions : Francetv La1ère france2 France3 France4 France5 FranceÔ Pluzz Info Sport Fondation

SOMMAIRE

1 | PRÉSENTATION

3 | REPORTAGE : VUES SUR MER

5 | REPORTAGE : LES PINCES DU COTENTIN

2 | REPORTAGE : LES ANGES DE LA BAIE

4 | REPORTAGE : GÉNÉRATION LH

6 | REPORTAGE : VACANCES NORMANDES

REPORTAGE : LES PINCES DU COTENTIN



Au large de Granville, il existe un territoire maritime que les spécialistes appellent « le berceau du homard ».

Dans les archipels de Chausey ou des Minquiers, les crustacés grandissent sous les cailloux et on les attrape au casier. Une pêche réglementée et qui a peu d'impact sur l'environnement.

Souvent appelé homard breton, homard bleu ou européen, le crustacé capturé au large de la péninsule porte désormais

l'appellation de « homard MSC Jersey Cotentin ».

Les bonnes pratiques de pêche lui ont permis d'obtenir un écolabel, c'est-à-dire une certification de pêche durable. Une reconnaissance que les pêcheurs normands partagent aujourd'hui avec ceux de Jersey, attestant de l'entente cordiale entre les deux communautés travaillant sur cette mer commune.

Depuis cette année, le crustacé se distingue à la criée ou chez les poissonniers par son élastique portant la mention MSC : Marine Stewardship Council, un écolabel mondialement reconnu et attestant d'une bonne gestion des mers.

Pour leur nouvelle vie, les pinces du Cotentin entendent bien faire parler d'elles au-delà des frontières...

*Reportage Antoine Mora, Christian Auxemery
Production France 3 – Thalassa*

ADRESSES UTILES

- [Article : Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité «pêche durable»](#)
- [Article sur lemonde.fr : S'initier à la pêche au homard en Cotentin](#)

PHOTOS



LES PINCES DU COTENTIN

9 photos



Coordonnées

CHAMBRE À PART

VILLA CLARISSE:
5 rue du Général Lapasset
Saint-Martin-de-Ré
05 46 68 43 00 - www.villa-clarisse.com

NEWS

SALON GOURMET SÉLECTION:
www.salon-gourmet-selection.com
TOUS AU RESTAURANT:
www.tousaurestaurant.com
CENTRE CULINAIRE:
www.centreculinaire.com

SO DESIGN

ILLY:
www.shop.illy.com
MALLE W. TROUSSEAU:
01 47 00 71 98
www.mallewtrousseau.com
CASA BUGATTI:
www.casabugatti.com
JEAN DUBOST:
www.jeandubost.com
QDO:
<http://qdo.dk>

SO GOOD

FAUCHON:
www.fauchon.com
PÂTISSERIE BY CYRIL LIGNAC:
24 rue Paul-Bert
Paris 11^e
01 43 72 74 88
HÉDIARD:
www.hediard.com

SO SHOPPING

ALEXIS MUNOZ:
www.alexismunoz.com
AUERHAHN-WMF:
01 49 80 80 10
CUISINART:
www.cuisinart.fr
HOMARD DU COTENTIN
ET DE JERSEY:
www.normandiefraicheurmer.fr
DOM PETROFF:
www.dompetroff.fr
ENO:
05 49 28 60 01/02
www.eno.fr
FABRICE GILLOTTE:
www.fabrice-gillotte.fr
INOCHEF:
www.inochef.com
KUHN RIKON:
01 42 81 24 89
MICROPLANE:
www.microplaneintl.com

STAUB:
www.staub.fr

NEWS CAVE

SEERO:
<http://tastevin-seero.com>
SUNTORY:
www.suntory.com
JAILLANCE:
www.jaillance.fr
LIEFMANS:
www.liefmans.be/fr
KRONENBOURG:
www.kronenbourg.fr
FESTIVINI:
<http://festivini.com>
KIRIN:
www.kirineurope.com
MES VIGNES:
05 65 30 38 45
CAVES BOUCHARD:
03 80 24 80 24
AOC PIERREFEU:
www.terroir-pierrefeu.fr
OSCARS BORDEAUX:
www.planete-bordeaux.net
DALMERAN:
04 90 49 04 04
ROSÉ 51:
<http://pernot-ricard.fr>
AÉROBAR:
www.futuroscope.com
SAINTE-ROSELINE:
www.sainte-roseline.com
MARRENON:
04 90 07 51 65
ALLIANCE LOIRE:
www.alliance Loire.com
BEAUGRAIN ET JOLIGRAIN:
www.vins-bourgogne.fr
RÉSIDENCE D'ARTISTE
CLÉMENT FAYAT:
05 57 51 31 37
TOQUES EN MADIRAN:
www.toquesenmadiran.com

SO GREEN

YAOURTS NON HOMOGENÉISÉS:
www.bernardgaborit.fr
GIN XELLENT:
www.xellent.com
HOTEL LA CLAIRIÈRE:
03 88 71 75 00
CAPSULE BIODÉGRADABLE:
www.jpgaillard.com
LA CAVE DU ROI DAGOBERT:
www.cave-dagobert.com

NEWS RESTOS

LE PETIT VERDOT:
01 42 22 38 27

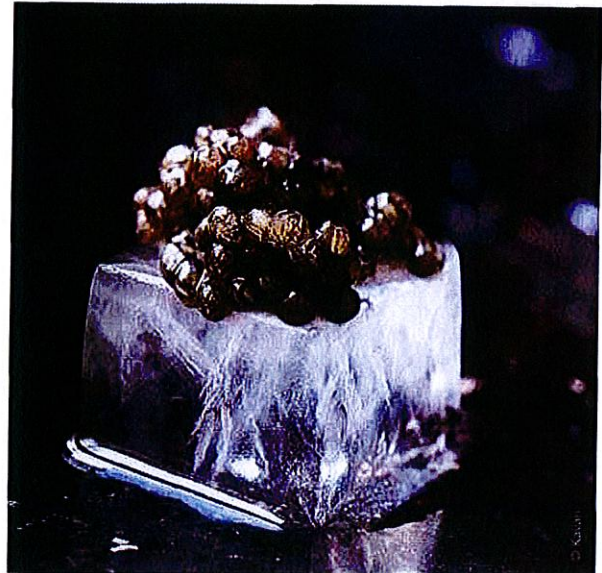


TABLE:
01 43 43 12 26
GRAFF:
01 45 51 33 42
LE REPAIR DE CARTOUCHE:
01 47 00 25 86
LA BUVETTE:
09 83 56 94 11
AHIZPAK:
05 59 22 58 81
LA TABLE D'ARANDA:
05 59 22 16 04
L'IMAGINAIRE:
02 98 43 30 13
L'ALTÉVIC:
03 89 78 83 56
LE PETIT HÔTEL
DU GRAND LARGE:
02 97 30 91 61
LES RÊVES D'ISABELLE:
04 94 73 96 28
LE PIGEON BLANC:
02 41 61 41 25
L'ESPRIT CUISINE:
02 43 56 78 51
LE PIED DE NEZ:
04 94 29 72 26
IL ÉTAIT UNE FOIS:
04 42 58 78 56
A CANTINA DI GHJULIA:
09 83 93 12 59
LE FRÈRE:
04 95 24 36 30

FOCUS PRODUIT

KASPIA:
17 place de la Madeleine
Paris 8^e
www.kaspia.fr

KAVIARI:
13 rue de l'Arsenal
Paris 4^e
www.kaviari.fr
LA MAISON NORDIQUE:
229 rue du Fbg-Saint-Honoré
Paris 8^e
et 125 bd de Grenelle
Paris 15^e
www.lamaisonnordique.com
PETROSSIAN:
18 bd de la Tour-Maubourg
Paris 7^e
01 44 11 32 22
www.petrossian.fr
MAISON PRUNIER:
15 place de la Madeleine
Paris 8^e
www.prunier.fr
STURIA:
www.sturia.com

DOSSIER CUISINIERS

IL ÉTAIT UNE FOIS:
04 42 58 78 56
A NEPITA:
04 95 26 75 68
L'ESQUISSE:
04 50 44 80 59
LE DIAPASON:
04 90 81 00 00
L'ÉCOLE DES FILLES:
04 93 09 40 20
LES REMPARTS:
05 56 25 95 24
LA RAISON GOURMANDE:
04 93 01 13 12
L'ATELIER:
05 59 22 09 37

DE VIERPOT:
03 28 49 46 37
SEPTIÈME PÉCHÉ:
05 56 06 42 16
SOLENA:
05 57 53 28 06
C'YUSHA:
05 56 69 89 70
LE BOUCHE À OREILLE:
01 64 95 69 50
BASTIDE DE CABRIÈS:
04 42 69 07 81
LE MILLÉSIME:
03 80 62 80 37
AUBERGE DU JEU DE PAUME:
03 44 65 50 00
**RESTAURANT DANIEL
ET FRÉDÉRIC DOUCET:**
03 85 24 11 32
LE PARVIS:
02 41 63 11 12
LE 5E PÉCHÉ:
04 68 98 09 76
RENDEZ-VOUS DE CHASSE:
03 89 23 15 86
AUBERGE DE COMBES:
04 67 95 66 55
LE FLAVEUR:
02 98 60 43 47
BOIS FLEURI:
04 76 95 84 84
LE KLÉBER:
04 75 25 11 69
L'ESSENTIEL:
02 31 87 22 11
LA MAISON DES CARIATIDES:
03 80 45 59 25

SO: 03 80 30 03 85
IIDA YA:
03 84 70 98 73
L'INSOLITE:
02 98 92 00 02
CÔTÉ RUE:
06 43 75 23 67
TOYA:
03 87 89 34 22
AXEL:
01 64 22 01 57
**LE RESTAURANT DE LAUZUN -
LES LIAISONS GOURMANDES
DE CAPION:** 04 67 57 50 83
LE JARDIN DES PLUMES:
02 32 54 26 35
AU BON ACCUEIL:
02 33 38 10 04
AUBERGE FRANKENBOURG:
03 88 57 93 90
SENSATION:
04 67 50 39 31
L'ESPRIT CUISINE:
02 43 56 78 51
AUBERGE DE LA MARINE:
03 22 27 92 44
LA FARIGOULETTE:
04 94 71 06 85
**HÔTEL RESTAURANT
DU MORVAN:**
03 86 30 00 66
RÉMANENCE:
04 72 00 08 08
L'EFFERVESCENCE:
04 78 37 23 89
PALÉGRÉ:
04 78 92 94 84

FLAIR:
04 72 56 06 31
TAKAO TAKANO:
04 82 31 43 39
O BONTEMPS
THE BOUCHERIE OF MAGALAS:
04 67 36 20 82
BISTRO DU COURS:
04 86 97 59 11
CHÂTEAU DE RIELL:
04 68 05 04 40
LA CHANCELIERE:
02 47 26 00 67
CAP E TOT:
05 59 81 62 68
L'U.NI:
02 40 75 53 05
LULU ROUGET:
02 40 47 47 98
LES CHAUMIÈRES:
05 55 58 25 26
VINIVORE:
04 93 07 08 91
FLAVEURS:
04 93 62 53 95
LES DEUX CANAILLES:
04 93 01 84 83
VNCENT CROIZARD:
04 66 67 04 99
SKAB:
04 66 21 94 30
RINO:
01 48 06 95 85
NEVA:
01 45 22 18 91
PULPERIA:
01 40 09 03 70
**PIERRE SANG
IN OBERKAMPF:**
<http://pierresangboyer.com>
CHATOMAT:
01 47 97 25 77
FL:
01 45 51 06 04
ROSEVAL:
09 53 56 24 14
LE SERGENT RECRUTEUR:
01 43 54 75 42
ABRI:
01 83 97 00 00
GARANÇE:
01 45 55 27 56
PIROUETTE:
01 40 26 47 81
BONES:
09 80 75 32 08
ALBION:
01 42 46 02 44
ES: 01 45 51 25 74
AU PASSAGE:
01 43 55 07 52
LE CLARISSE:
01 45 50 36 20
L'ESSENTIEL:
03 20 90 06 97

EN PLEINE NATURE:
09 66 93 42 12
AUX ANGES:
04 77 78 19 85
L'ORIGINE:
02 35 70 95 52
LES AMBASSADEURS:
04 77 22 85 80
LA GONIVIÈRE:
02 33 05 15 36
LE BÉNÉTIN:
02 99 56 97 64
LA BOUITTE:
04 79 08 96 77
LA GRANGE AUX DÎMES:
02 48 71 84 93
LE VERTIGE DES SENTEURS:
04 66 91 08 84
O CAPRICE DE MATHIAS:
04 32 62 00 00
L'AUBERGE DE LA REINE JEANNE:
04 90 92 15 33
LA TABLE DU ROY:
04 42 11 55 40
AUBERGE SAINT-LAURENT:
03 89 81 52 81
LE PAVILLON DE GOUFFERN:
02 33 36 64 26
MÉO: 04 90 91 47 74
L'AIR DE FAMILLE:
05 61 29 85 89
SOLIDES:
06 70 81 85 71
BARJU:
09 63 03 44 51
FLAVEURS:
04 75 56 08 40
LE PIGEON BLANC:
02 41 61 41 25
LE CROQUE CHOU:
04 90 95 18 55
LA LIÉGEOISE:
03 21 32 41 01

ARRIÈRE-CUISINE

ITINÉRAIRES:

5 rue de Pontoise
Paris 5^e
01 46 33 60 11
58 QUALITÉ STREET:
58 rue de la Montagne
Sainte-Geneviève - Paris 5^e
01 43 26 70 43

RECETTES DE CHEF

CÔTÉ RUE:
42 Grande Rue - 83300 Draguignan
04 83 11 50 55 -
www.restaurant-coterue.com
RESTAURANT ÉDOUARD LOUBET:
Les Claparèdes, chemin Les Cabannes
84480 Bonnieux - 04 90 75 89 78
www.capelongue.com



LA RAISON GOURMANDE:

5 bd Mal-Leclerc
06310 Beaulieu-sur-Mer - 04 93 01 00 01
www.reservebeaulieu.com
ANNIE MAUFFREY CÉRAMISTE:
www.anniem.net
LA BOVIDA:
www.labovida.com

CHAI D'ŒUVRE

CHÂTEAU ANGÉLUS:
05 57 88 85 95

ÉLECTROCHEF

MAISON PIC:
258 av Victor-Hugo - 26000 Valence
04 75 44 15 32 - www.pic-valence.fr
DE DIETRICH:
0892 02 88 04 - www.de-dietrich.com
GAGGENAU:
www.gaggenau.com
V-ZUG:
info.fr@vzug.fr - www.vzug.fr
MIELE:
0 974 50 1000 - www.miele.fr

VINS D'ÉTÉ

CHÂTEAU DE PIBARNON:
04 94 90 12 73
**DOMAINE AUDREY
ET CHRISTIAN BINNER:**
03 89 78 23 20
LES VIGNES DE L'ANGEVIN:
06 21 53 37 17
**DOMAINE FERNAND ENGEL
ET FILS:** 03 89 73 77 27
FRÉDÉRIC BROCHET
DOMAINE AMPELIDAE:
05 49 88 18 18
MAISON LOUIS PICAMELOT:
03 85 87 13 60
DOMAINE LANGLOIS-CHÂTEAU:
02 41 40 21 40
ANTECH LIMOUX:
04 68 31 15 88
CHÂTEAU TOUR GRISE:
02 41 38 82 42
ANDRÉ ET MICHEL QUÉNARD:
04 79 28 12 75
DOMAINE PÉLAQUIÉ:
04 66 50 06 04
DOMAINE MARCEL DEISS:
03 89 73 63 37
DOMAINE HENRI BOURGEOIS:
02 48 78 53 20
TARDIEU-LAURENT:
04 90 68 80 25
CLOS SAINT-JEAN:
04 90 83 58 00
DOMAINE DE SAINT-PAUL:
04 90 83 70 28

**LA TOUR GALLUS,
DAMIEN RINEAU:**

06 71 98 48 21
CAVE DES VIGNERONS DE BUXY:
03 85 92 03 03
DOMAINE JEAN CHARTRON:
03 80 21 99 19
DOMAINE TUPINIER:
03 86 41 85 23
**DOMAINE CORINNE
ET JEAN-PIERRE GROSSOT:**
03 86 42 44 64
CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS:
04 68 27 07 86
CHÂTEAU DE LA TUILERIE:
04 66 70 07 52
DOMAINE GITTON PÈRE ET FILS:
02 48 54 38 84
DOMAINE TINEL-BLONDELET:
03 86 39 13 83
JEAN-LOUIS ET FABIENNE MANN:
03 89 24 26 47
CAVE DE L'ORMARINE:
04 67 77 03 10
DOMAINE PIERRE FRICK:
03 89 49 62 99
CHÂTEAU DES FOUGÈRES:
05 58 51 08 68
CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE:
05 53 58 32 11
CHÂTEAU MONT-REDON:
04 90 83 72 75
DOMAINES LANDRON:
02 40 54 83 27
DOMAINE MASSON-BLONDELET:
03 86 39 00 34

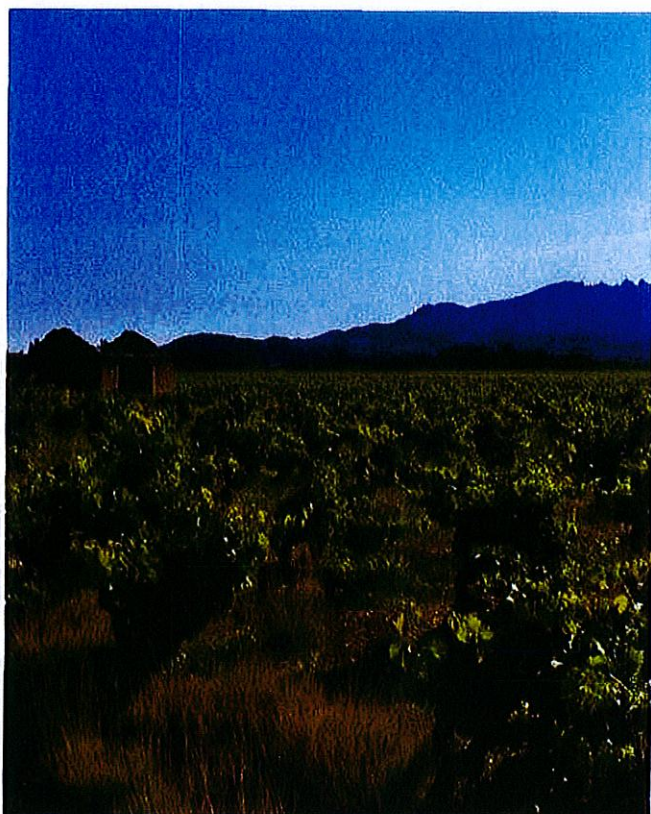
DOMAINE DE ROCHEVILLE:

06 85 20 92 09
DOMAINE DE L'AMAUVE:
04 90 46 82 81
**DOMAINE DE LA CHARMOISE
HENRY MARIONNET:** 02 54 98 70 73
DOMAINE KUENTZ-BAS:
03 89 49 30 24
CHÂTEAU BERTINERIE:
05 57 68 70 74
DOMAINE ANDRÉ DEZAT ET FILS:
02 48 79 38 82
CHÂTEAU GRAND LAUNAY:
05 57 64 39 03
CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE:
04 75 08 20 87
DOMAINE ALAIN GEOFFROY:
03 86 42 43 76
MAISON CAMILLE CAYRAN:
04 90 30 82 05
CHÂTEAU DE PIZAY:
04 74 66 26 10
PRODUCTEURS PLAIMONT:
05 62 69 62 87
DOMAINE L'ANCIENNE CURE:
05 53 58 27 90
DOMAINE RICHARD ROTTIERS:
03 85 35 22 36
DOMAINE COLINOT:
03 86 42 33 25
**CHÂTEAU HERMITAGE
SAINT-MARTIN:** 04 94 00 44 44
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE:
04 94 00 44 44
CHÂTEAU LA ROQUE:
04 67 55 34 47

CHÂTEAU MOULIN CARESSE:

05 53 27 55 58
**DOMAINE BEAU MISTRAL
RASTEAU:**
04 90 46 16 90
CHÂTEAU DU BLOY:
05 53 22 47 87
**DOMAINE FOUGERAY
DE BEAUCLAIR:**
03 80 52 21 12
JOSEPH MELLOT:
02 48 78 54 54
BAUDRY-DUTOUR:
02 47 58 64 06
CHÂTEAU HAUT LAMOUTHE:
09 64 45 34 53
CHÂTEAU COURT LES MÔTS:
05 53 27 92 17
LES VIGNERONS DE TUTIAC:
05 57 32 48 33
VIGNERONS DE BALMA VENITIA:
04 90 12 41 00
DOMAINE DES BERNARDINS:
04 90 62 94 13
CHÂTEAU DE LASTOURS:
04 68 48 64 74
CHÂTEAU ROQUE-PEYRE:
05 53 24 77 98
CHÂTEAU BRIAND:
05 53 07 10 31
**CHÂTEAU VENTENAC,
ALAIN MAUREL:** 04 68 24 93 42
JULIEN DE SAVIGNAC:
05 53 07 10 31
HENRI MILAN:
04 90 92 12 52
BOUCHARD PÈRE ET FILS:
03 80 24 80 24
DOMAINE AMIOT-SERVELLE:
03 80 62 80 39
CLOS DE L'ANHEL:
04 68 43 18 12
CHÂTEAU LA CADERIE:
05 57 49 41 32
DOMAINE CHASSELAY:
04 78 47 93 73
DOMAINE COSTEPLANE:
04 66 77 85 02
CHÂTEAU DE VAUX MOLOZAY:
03 87 60 20 64
DOMAINE PHILIPPE TESSIER:
02 54 44 23 82
DOMAINE DE LA LAIDIÈRE:
04 98 03 65 75
LE MAS DES CHIMÈRES:
04 67 96 22 70
DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ:
04 67 77 09 28
DOMAINE DU CARROU:
02 48 54 10 65
MICHEL PRUNIER ET FILLE:
03 80 21 21 05
DOMAINE DEVILLARD:
03 85 45 21 61





CHÂTEAU DE L'OU:
04 68 54 68 67
DOMAINE ALLEGRIA:
06 25 93 08 08
CHÂTEAU PECH-LATT:
04 68 58 11 40
CHÂTEAU JONC-BLANC:
05 53 74 18 97
CHÂTEAU MARTET:
: 05 57 41 00 49
LE CHEMIN DES RÊVES:
04 99 62 74 25
DOMAINE DE LA LANDE:
02 47 97 80 73
CHÂTEAU CASTERA:
05 56 73 20 60
CAVE DE MONTPEYROUX:
04 67 96 61 08
LA JASSE CASTEL:
04 67 88 65 27
VIGNOBLES
MARIE-LAURE LURTON:
05 56 58 22 01
DOMAINE PIERRE DAMOY:
03 80 34 30 47
CHÂTEAU LAJARRE:
05 57 40 50 59
CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER:
04 68 65 68 65
BORIE LA VITARÈLE:
04 67 89 50 43
DOMAINE FABRICE VIGOT:
03 80 61 13 01

**MICHEL ET XAVIER
MILLION-ROUSSEAU:**
04 79 36 83 93
**DOMAINE DES SOULANES
(FAMILLE LAFFITE À TAUTAVEL):**
04 68 29 12 84
DOMAINE DES TROIS ORRIS:
06 75 02 51 00
DOMAINE ANDRÉ HARTMANN:
03 89 49 38 34

VINS ROSÉS

**LES CAVES
DU CHÂTEAU D'ESCLANS:**
04 94 60 40 40
BROTTE: 04 90 83 70 07
CHÂTEAU DE PIBARNON:
04 94 90 12 73
CHÂTEAU MINUTY:
04 94 56 12 09
DOMAINE DE LA BÉGUDE:
04 42 08 92 34
**DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE
BANDOL :** 04 94 32 63 20
CHÂTEAU ROUBINE:
04 94 85 94 94
CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE:
04 94 99 50 30
CHÂTEAU LES VALENTINES:
04 94 15 95 50
DOMAINE DU JAS D'ESCLANS:
04 98 10 29 29

DOMAINE MOUTARD DILIGENT:
03 25 38 50 73
DOMAINE LA TOUR BOISÉE:
04 68 78 10 04
CHÂTEAU BAS:
04 90 59 13 16
CHÂTEAU DALMERAN:
04 90 49 04 04
CHÂTEAU FERRY LACOMBE:
04 42 29 40 04
CHÂTEAU GASSIER:
04 42 66 38 74
CHÂTEAU LA JEANNETTE:
04 94 65 68 30
CHÂTEAU D'OLLIERES:
04 94 59 85 57
CHÂTEAU DE PASSAVANT:
02 41 59 53 96
CHÂTEAU VIGNELAURE:
04 94 37 21 10
CHÊNE BLEU:
04 90 10 06 30
CLOS PEYRASSOL:
04 94 69 71 02
**DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE,
CÔTES DE PROVENCE:**
04 94 95 01 75
DOMAINE D'ÉOLE: 04 90 95 93 70
DOMAINE DE L'OLIVETTE:
04 94 98 58 85
DOMAINE MABY:
04 66 50 03 40
**DOMAINE ORENGA
DE GAFFORY:** 04 95 37 45 00
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD:
05 56 58 38 00
DOMAINE BAUDRY-DUTOUR:
02 47 58 64 06
CAVE DE MARRENON:
04 90 07 40 65
CAZES: 04 68 64 08 26
CHÂTEAU LES AMOUREUSES:
04 75 54 51 85
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE:
04 94 28 20 31
CHÂTEAU DES BAUMELLES:
04 94 32 63 20
CHÂTEAU BOUISSEL:
05 63 30 10 49
CHÂTEAU BROWN: 05 56 87 08 10
CHÂTEAU LA CALISSE:
04 94 77 24 71
CHÂTEAU DE LA CLAPIÈRE:
04 94 31 26 58
CHÂTEAU DES ESTANILLES:
04 67 90 29 25
CHÂTEAU LA GORDONNE:
04 94 28 20 35
CHÂTEAU DE LANCYRE:
04 67 55 32 74
CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE:
04 67 90 29 20
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE:
04 94 00 44 44
CLOS TEDDI: 06 10 84 11 73
DOMAINE LA GARELLE:
04 90 72 31 20
DOMAINE DES PEIRECÈDES:
04 94 48 67 15
**DOMAINE SAINT-ANDRÉ
DE FIGUIÈRE:** 04 94 00 44 70
DOMAINE SORIN:
04 94 26 62 28
CHÂTEAU LAFON-ROCHET:
05 56 59 32 08
MAS LA CHEVALIÈRE:
04 67 49 88 45
MAS DES CAPRICES:
06 76 99 80 24 ou 06 89 15 18 50
L'OSTAL CAZES:
04 68 91 47 79
PHÉLAN SÉGUR:
05 56 59 74 00
**ANDRÉ LURTON
CHÂTEAU BONNET:**
05 57 25 58 58
**BERNARD MAGREZ
CLOS DES MURAIRES:**
05 57 26 38 38
CHÂTEAU D'AQUÉRIA:
04 66 50 04 56
CHÂTEAU BEAUBOIS:
04 66 73 30 59
CHÂTEAU DE BERNE:
04 94 60 43 60
**CHÂTEAUX ET DOMAINES
CASTEL/CHÂTEAU CAVALIER
PRESTIGE:**
05 56 95 54 00
CHÂTEAU LA CENDRILLON:
06 32 58 04 90 / 06 63 85 65 80
CHÂTEAU LA COSTE:
04 42 61 92 90
CHÂTEAU DES DEMOISELLES:
04 94 70 28 78
CHÂTEAU EUGÉNIE:
05 65 30 73 51
CHÂTEAU HOSTENS-PICANT:
05 57 46 38 11
CHÂTEAU DE JAU: 04 68 38 91 38
CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE:
05 53 58 32 11 33
CHÂTEAU LAULERIE:
05 53 82 48 31
DOMAINE DES ESCARAVATIERS:
04 94 55 51 80
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS:
04 68 43 35 20 0
CHÂTEAU PENIN:
05 57 24 46 98
**CHÂTEAU SAINT-LOUIS
LA PERDRIX:** 04 66 01 13 58
CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN:
04 94 99 76 76 59
DOMAINE LA MILLIÈRE:
04 90 34 53 06
DOMAINE MONTROSE:
04 67 98 63 33

GÉRARD BERTRAND:

04 68 45 28 50

JEAN-MICHEL SORBE:

02 48 51 30 17

MOULIN DE LA ROQUE:

04 94 90 10 39

OGIER: 04 90 39 32 32

ORTAS - CAVE DE RASTEAU:

04 90 10 90 14

ALLIANCE LOIRE:

02 41 53 74 44

CAVE DE TAIN:

04 75 08 20 87

CHÂTEAU CAPION:

04 67 57 71 37

CHÂTEAU DE CORCELLES:

04 74 66 00 24

CHÂTEAU GRAND MOULIN:

04 68 27 40 80

CHÂTEAU DE PENNAUTIER:

04 68 72 65 29

CHÂTEAU RIOTOR:

04 90 83 72 75

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE:

05 57 55 56 56

DOMAINE DU CAUSSE

D'ARBORAS:

causse-arboras@wanadoo.fr

DOMAINE DE LA GRUME:

04 74 03 13 85

DOMAINE VICO:

04 95 47 32 04

FRANÇOIS LURTON:

05 57 55 12 12

**SEIGNEUR DE FONTIMPLE/
VIGNERONS DE CARACTÈRE:**

04 90 65 84 54

VIGNOBLES JEANJEAN:

04 67 88 80 00

WINENOT:

03 80 61 02 88

CAVE DE TURCKHEIM:

03 89 30 23 60

DOMAINE DE LA CROIX

BLANCHE:

04 75 04 65 07

ALAIN DUMARCHER:

04 75 04 31 82

DOMAINE DE LA LAIDIÈRE:

04 98 03 65 75

RIGAL: 05 65 30 70 10

SAINT-VERNY:

04 73 69 60 11

MOULIN DE LA ROQUE:

04 94 77 24 71

BU ET APPROUVÉ

LA VIVONNE, BANDOL:

04 94 98 70 09

VIGNERONS DES TERRES

SECRETES: 03 85 37 61 76

DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT:

03 85 92 03 71

CHAMPAGNE LALLIER:

03 26 55 43 40

PLAIMONT:

05 62 69 66 79

MICHEL GONET CHÂTEAU D'ECK:

03 26 57 50 56

CHÂTEAU CANTINOT:

05 57 64 31 70

CHÂTEAU ANGLUDET:

05 57 88 71 41

CHÂTEAU MAUCAILLOU:

05 56 58 01 23

OLIVIER LEFLAIVE:

03 80 21 37 65

JULIEN BROCARD: 03 66 41 49 00

JEAN-MARC BROCARD:

03 66 41 49 00

CHÂTEAU DE LA MARTINETTE:

04 94 73 84 93

CATHERINE M DELAUNAY:

03 80 61 46 31

CHAMPAGNE DUVAL LEROY:

03 26 52 10 75

CHÂTEAU LARMANDE:

05 57 24 71 41

CHÂTEAU LARRIVAUX:

05 56 59 58 15

CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE:

05 57 51 13 64

œNOTOURISME

CHÂTEAU VILLEMAURINE:

05 57 74 47 30

CHÂTEAU GUADET:

05 57 74 40 04

CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT:

05 57 74 46 87

CHÂTEAU FONPLÉGADE:

05 57 74 43 11

L'ENVERS DU DÉCOR:

05 57 74 48 31

CHÂTEAU GRAND CORBIN-

DESPAGNE: 05 57 51 08 38

CHÂTEAU DE PRESSAC:

05 57 40 18 02

CHÂTEAU FAUGÈRES:

05 57 40 34 99

HOSTELLERIE DE PLAISANCE:

05 57 55 07 55

RELAIS FRANC MAYNE:

05 57 24 62 61

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT:

05 57 26 38 38

CHÂTEAU DE ROUILLAC: 05 57 12

84 63

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE:

05 57 83 11 22

LES SOURCES DE CAUDALIE-LA

GRANDE VIGNE: 05 57 83 83 83

DOMAINE DE LA SOLITUDE:

05 56 72 74 74

CHÂTEAU CARBONNIEUX:

05 57 96 56 20

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE:

05 56 64 75 87

CHÂTEAU HAUT-BAILLY:

05 56 64 75 11

CHÂTEAU DE LÉOGNAN:

05 56 64 14 96

CHÂTEAU MAUCAILLOU:

05 56 58 01 23

CHÂTEAU MAYNE-LALANDE:

05 56 58 27 63

CHÂTEAU KIRWAN:

05 57 88 71 00

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE: 0

5 57 88 36 28

CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES:

05 56 59 24 24

CAFÉ LAVINAL:

05 57 75 00 09

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE

COMTESSE DE LALANDE:

05 56 59 19 40

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE:

05 56 73 17 17

CHÂTEAU BEYCHEVELLE:

05 56 73 20 70

CHÂTEAU LAGRANGE:

05 56 73 38 38

MAISON DU TOURISME

ET DU VIN DE PAUILLAC:

05 56 59 03 08

CHÂTEAU CASTERA:

05 56 73 20 60

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET:

05 56 73 38 80

LE PRESOIR D'ARGENT:

05 57 30 43 04

MUSÉE DU VIN ET DU NÉGOCE: 05

56 90 19 13

LE VIEUX PRESBYTÈRE:

05 57 74 65 33

DOMAINE DES TENTATIONS:

05 56 89 53 53

L'IGUANE: 05 56 34 07 39

LE CLOS D'AUGUSTA:

05 56 96 32 51

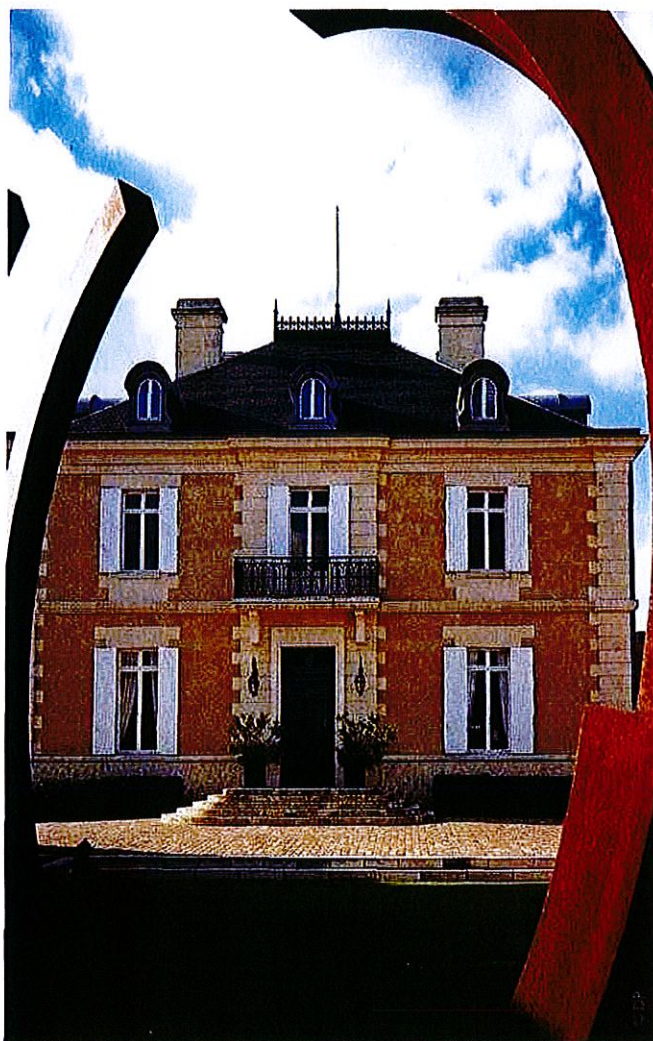
GRAVELIER: 05 56 48 17 15

SOLENA:

05 57 53 28 06

UNE CUISINE EN VILLE:

05 56 44 70 93



news de l'été

Mug'moiselle

À l'occasion de l'exposition dédiée à Jacques Demy, qui se déroule actuellement à La Cinémathèque française jusqu'au 4 août, Arteum a conçu une collection de produits inspirés de l'univers de ses films. Parmi ceux-ci, on trouve des mugs colorés affichant des répliques cultes, parfaits pour siroter son thé glacé cet été !

Aujourd'hui...



Le homard normand montre pince blanche

Les homards du Cotentin et de Jersey arborent désormais un bracelet d'identification avec le label MSC. Celui-ci, que vous avez peut-être déjà vu sur l'emballage de certains poissons et fruits de mer, garantit que ces produits sont issus d'une pêche respectueuse de l'environnement. Méthode artisanale, nombre limité et taille minimale de capture, homard ultra-frais... sont quelques-uns des engagements pris par les pêcheurs de homards normands. Une initiative à soutenir sans attendre, car c'est leur pleine saison !



Cantine éphémère

Jusqu'au 29 septembre, dans le cadre du « Voyage à Nantes », parcours artistique dans le cœur de la ville, une cantine est installée en bord de Loire. Sous



l'architecture démontable avec toiles modulables, le programme est prometteur : menus à base de produits locaux, ateliers de cuisine et de dégustation de vin (5 € pour 1 h), conférences sur les alternatives pour produire et manger autrement...

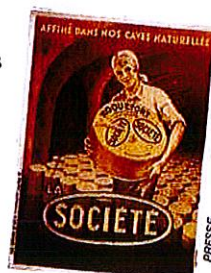
720

C'est le nombre de gouttes contenues dans une bouteille de Tabasco (57 ml). Quelques gouttes de ce condiment pimenté, créé aux États-Unis en 1868, suffisent à relever les plats.

Visitez les caves de roquefort

Créée en 1863, la marque de roquefort Société fête ses 150 ans cette année. Avec 150 000 visiteurs par an, ses caves d'affinages, creusées dans la roche calcaire de l'Aveyron, sont l'un des 5 sites industriels les plus visités de France. Pour son

anniversaire, Société propose de juillet à septembre des rencontres avec les maîtres affineurs autour de dégustations originales. À noter également que les visites (5 € pour les adultes et 3 € pour les enfants) seront gratuites lors des Journées du Patrimoine, les 14 et 15 septembre prochains.



Bon choix

Quand les supermarchés s'engagent

Casino soutient les éleveurs des Monts du Forez (Auvergne) en vendant leur lait dont les débouchés étaient menacés par l'arrêt de la production d'un des fabricants de fromage local. Les magasins U, eux, ne commercialisent désormais sous leur marque que des œufs labellisés « Bleu Blanc Cœur » garantis plus riches en oméga 3 grâce à la présence de graines de lin dans l'alimentation des poules. Enfin, Carrefour poursuit l'élargissement de sa gamme bio lancée en 1992 avec la boule de pain. Avec 50 nouveaux produits, l'enseigne propose maintenant plus de 600 aliments bio, dont plus de 70 % sont « made in France ».

Vache(ment) tendance

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt surfe sur la tendance. Il vient de lancer son photoblog (<http://agripicture.fr>), autrement dit un site où sont publiées régulièrement des photos décalées avec de courts textes. Le tout étant bien sûr relié aux grands réseaux sociaux. Vaches, champs, légumes en gros plan ou morceaux de fromages... tout cela est très photogénique. Souhaitons-lui une plus longue vie que la majorité des blogs lancés puis rapidement abandonnés par leurs auteurs dans la blogosphère...



PRESSE



Le homard breton

**CE CRUSTACÉ FESTIF À
LA CHAIR DÉLICATE
DÉCHAÎNE LES PASSIONS
DES GOURMETS.**

À QUOI IL RESSEMBLE ? Le homard se distingue de la langouste par sa couleur bleue, sa carapace moins épineuse, et ses deux grosses pinces charnues, souvent maintenues par des élastiques chez le poissonnier. Pêché à l'âge de 5 ans en moyenne, il pèse entre 800 g et 2 kg pour les plus grands spécimens et peut mesurer 30-50 cm. Un homard portion pèse 500-600 g.

POURQUOI ON L'AIME ? On l'apprécie pour sa couleur qui s'empourpre à la cuisson, d'un bel effet dans l'assiette, mais bien sûr pour la délicatesse de sa chair. Ce produit festif se prépare le plus naturellement possible : poché au court-bouillon, tronçonné et poêlé, ou simplement fendu en deux et grillé au barbecue.

COMMENT NE PAS SE TROMPER ? Deux espèces sont commercialisées : le homard européen et le homard canadien. Le premier est le plus goûteux. Le fameux "homard breton" est un homard européen. En France, le homard européen peut aussi provenir de Normandie (homard du Cotentin labellisé Normandie Fraîcheur Mer). La pêche bretonne et normande est

minoritaire face à celle de la Grande-Bretagne et de l'Irlande qui approvisionnent la France. À l'achat, veillez à ce qu'il ne soit ni blessé ni mutilé. Ses antennes doivent être aussi longues que son corps, signe qu'il n'a pas longtemps bataillé dans un vivier. Il doit être lourd et bien vigoureux. Les femelles sont réputées plus savoureuses mais leur pêche est strictement réglementée en France, où la surpêche et la pollution marine menacent la survie de ce crustacé : les femelles qui portent des œufs doivent être remises à l'eau.

CÔTÉ FORME ? La chair du homard est maigre, peu calorique (90 kcal/100 g) mais contient néanmoins d'excellentes protéines ainsi que des vitamines E, PP, du magnésium et du phosphore. Cet aliment est source d'énergie mais sans nous alourdir.



PHILIPPE MILLE

« Cuisez le homard dans de l'eau bouillante pour éviter l'aspect cotonneux. N'hésitez pas à ajouter dans l'eau de l'anis étoilé, de la mélisse ou de la citronnelle, pour parfumer ce délicat crustacé. »

Retour du marché

Homards aux herbes et au citron

LE MEILLEUR, TOUT SIMPLEMENT

PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 20 MIN
POUR 4 PERSONNES

- 2 homards (600 g chacun) ■ 2 citrons ■ 1 oignon ■ 1 carotte
- 1 petit poireau ■ 1 bouquet garni ■ 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ 1 bouquet d'estragon ■ 5 brins de basilic ■ 5 brins de persil
- gros sel, fleur de sel, poivre du moulin

1. Équeutez les herbes, ciselez-les. Pressez un citron, mélangez son jus avec l'huile. Pelez l'oignon et la carotte, nettoyez le poireau et émincez le tout.
2. Remplissez d'eau une grande marmite. Ajoutez le poireau, la carotte, l'oignon le bouquet garni, le vinaigre blanc et du sel. Faites bouillir 5 min sur feu moyen.
3. Plongez les homards dans le court-bouillon, laissez cuire 15 min à frémissements.
4. Égouttez les homards. Détachez les pinces puis cassez-les pour récupérer la chair. Séparez les queues des têtes, fendez les queues en deux avec un grand couteau bien tranchant.
5. Disposez sur chaque assiette une demi-queue de homard et de la chair des pinces. Arrosez d'huile d'olive citronnée, parsemez de fleur de sel, d'herbes et de poivre du moulin. Servez accompagné de tranches de citron.

LE TRUC EN PLUS

On plonge le homard tête en bas dans l'eau pour le cuire puis on l'égoutte également tête en bas.

LE VIN QUI VA BIEN

Un meursault blanc.



Le cardinal des mers

Le homard doit ce surnom au changement de couleur qu'il prend en cuisant : sa couleur bleue devient rouge flamboyant, comme la robe d'un cardinal (la cardinalisation). Notons que plus la température est élevée, plus le rouge s'accroît. La carapace sera d'une couleur plus soutenue si l'on fait sauter des tronçons de homard dans une huile très chaude plutôt que de les pocher, l'eau ne pouvant dépasser les 100 °C. Explication : les pigments rouges, qui sont enfermés dans des protéines, sont libérés à la cuisson.

Toasts de homard, pommes et céleri

SNACKING CHIC

PRÉPARATION : 25 MIN - CUISSON : 20 MIN
POUR 4 PERSONNES

- 1 homard (600 g) ■ 1 pomme ■ 1 petite branche de céleri
- 3 gousses d'ail ■ le jus d'1/2 citron ■ 1 jaune d'œuf
- 12 rondelles de baguette ■ 10 cl d'huile de tournesol ■ 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc ■ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de moutarde ■ 1 bouquet de coriandre et de persil ■ 1 bouquet garni ■ 1 pincée de curry ■ sel, poivre

1. Nettoyez le céleri et rincez-le. Équeutez les herbes, rincez-les, épongez-les et ciselez-les.
2. Plongez le homard dans une grande marmite d'eau bouillante additionnée du bouquet garni, du vinaigre blanc puis de quelques feuilles de céleri, cuisez 15 min à frémissements. Égouttez le homard puis décortiquez-le.
3. Fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde. Continuez à mélanger tout en versant l'huile de tournesol jusqu'à l'obtention d'une belle mayonnaise. Assaisonnez de sel, de poivre et de curry.
4. Épluchez la pomme. Taillez-la ainsi que la tige de céleri en tout

petits dés. Arrosez de jus de citron. Mélangez avec le homard, les herbes et la mayonnaise. Réservez au frais.

5. Faites dorer les rondelles de baguette. Frottez-les d'ail et arrosez-les d'huile d'olive. Garnissez du mélange de homard et servez aussitôt.

LE TRUC EN PLUS

On fait la mayonnaise avec une huile neutre pour ne pas masquer le goût subtil et délicat du homard.

LE VIN QUI VA BIEN

Un vouvray sec.



TV5 Monde

Emission Epicerie Fine le 06 mai 2013

Homard bleu du Cotentin | É x

www.tv5mondeplus.com/video/06-05-2013/homard-bleu-du-cotentin-463507

TV5MONDE+
A VOUS DE (re)VOIR

ACCUEIL EMISSIONS VIDEOS TV5MONDE+ 7 EVENEMENTS MA SELECTION

Rechercher

Genres : ART ET CULTURE | MAGAZINES

Clôturer une session

+ d'infos

Qualités Transcription

ÉPICERIE FINE: HOMARD BLEU DU COTENTIN

LUNDI 6 MAI 2013

TV5MONDE+

Homard bleu du Cotentin

Depuis le marché de la Convention, puis de la poissonnerie du Dôme à Paris, Guy Martin nous livre les secrets du homard bleu du Cotentin. Différent de ses cousins canadiens par sa taille, sa couleur et surtout par son goût, le homard bleu européen emporte la préférence du chef étoilé.

Ajouter à ma sélection

★★★★★ (0 votes)

VIDÉOS SIMILAIRES

- Ananas Victoria
- Le « agost », ou gâteau a...
- Le café
- La patate douce
- Fromage de l'abbaye de
- Le hareng de la mer du Nord

démarrer

L:\COMPTABILITE\...

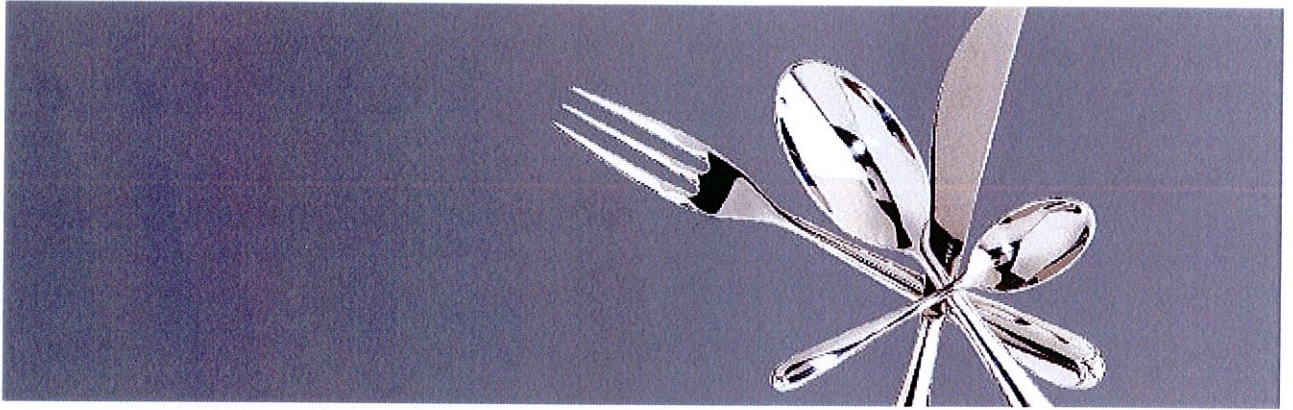
Boîte de réception -...

État des envois/fréc...

TV5MONDE : TV rk...

Homard bleu du Cot...

17:27



FRANCE INTER le dimanche 5 mai 2013

En direct de Coutances : ça swingue dans les casseroles !

Philippe Hardy



Originaire de Carentan où il est né, **Philippe Hardy** est revenu s'installer dans La Manche dans l'ancien presbytère d'Heugueville sur Sienne. A ces côtés, son épouse Nadia, ancienne danseuse étoile qu'il a rencontrée à Sofia en Bulgarie, Lorsqu'il était chef cuisinier à l'ambassade de France.

Le parcours de Philippe Hardy est ainsi jalonné d'étapes singulières et de rencontres marquantes, que ce soit avec le grand chef Alain Passard, intrigué par son style de cuisine, ou encore avec Joël Robuchon et Alain Ducasse qui lui propose de prendre les rênes d'un de ses restaurants au Japon durant quelques jours. Une opération qui lui vaut un grand succès auprès des Nippons. Une émission japonaise a même été tournée dans l'établissement normand de Philippe et Nadia.

Restaurant et Maison d'hôtes Le Mascaret

1 rue de bas - 50560

BLAINVILLE SUR MER

02.33.45.86.09

le.mascaret@wanadoo.fr

<http://www.lemascaret.fr/>

- les recettes...

.... De Philippe Hardy

Homard bleu de Normandie au bouillon

Ingrédients - pour 6 personnes

- 1.2 kg de homard
- 200 gr de betterave
- 6 pouces d'ail

Pour le bouillon

- 120 gr de blanc de poireau
- 120 gr de carottes
- 120 gr d'oignons
- 30 gr d'ail
- 1 feuille de kombu
- 7 gr de 5 baies
- Fanes de pousses d'ail
- Thym citron poivré
- 3 blancs d'œufs

Réalisation

Pocher 5 mn les homards, les décortiquer réserver la chair au frais, rincer les carcasses mettre celle-ci avec la garniture du bouillon et deux litres d'eau à réduire à feu doux pendant deux heures

Passer au torchon remettre sur le feu très doux en ajoutant les blancs, émulsionner laisser à petit frémissement 10 mn puis repasser dans un torchon propre

Eplucher et couper à l'emporte pièce rond de fines lamelles de betteraves, pocher 30 secondes, rafraichir aussitôt

Mettre les pousses d'ail épluchées et lavées dans du beurre fondu

Couper le homard en médaillon le faire revenir délicatement, placer au centre de l'assiette les médaillons recouverts de trois rondelles de betterave et d'une pousse d'ail

Verser le consommé chaud dessus.

Crème de moules au curry

Ingrédients - pour 6 personnes

- 2 kg de moules
- 1 /2 l de bouillon de poule réduit
- 1/2 l de crème
- 100 gr de radis
- 30 gr de ciboulette
- 12 gr basilic
- 40 gr de beurre
- 7 gr de curry

Réalisation

Gratter et laver les moules

Mettre le bouillon sur feu vif, ajouter les moules et le curry, couvrir, remuer régulièrement débarrasser celle-ci et laisser réduire le bouillon

Couper en brunoise les radis et les faire fondre au beurre ajouter les herbes ciselées

Décortiquer les moules, les disposer au fond de l'assiette

Filtrer, crémier le jus, émulsionner, verser sur les moules et recouvrir de brunoise de radis

Coups de coeur d'Elvira Masson

Les homards vivants du Cotentin

fournis par le pêcheur **William Thomas**

contact : 02 33 91 83 02

>> Vidéo sur la pêche responsable des Homards des Minquiers

Sur les étals, le Homard du Cotentin et de Jersey arbore désormais un "bracelet" d'identification - Homard Certifié "Pêche durable" depuis juin 2011 par le Marine Stewardship Council (MSC)

'13.4.30

2011年の6月にMSC認証を取得した英仏ロブスター漁業のロブスター(Homarus gammarus)は、バス(サメ)に識別「ブレスレット」が付けられることになった。生きのまま販売される水産物で、水揚げから消費者の手に届くまでMSCのエコラベルが付けられることは、世界でもこれが初。

MSCが持続可能 識別ブレスレット

英仏ロブスター漁業に

青いエコラベルが付けられるヨーロッパの10隻余りの漁船団によるロブスター(Homarus gammarus)は、バス(サメ)に識別「ブレスレット」が付けられることになった。生きのまま販売される水産物で、水揚げから消費者の手に届くまでMSCのエコラベルが付けられることは、世界でもこれが初。

同漁業は、漁業ライセンス、捕獲サイズ、割り当て規制、カゴのマークなどをはじめとするさまざまな管理方策によって厳しく管理されている。フランスにおいては、フランス国立海洋開発研究所(IFREMER)、フランウイシルヌルメールの海洋沿岸シナジー技術センター(SMEL)、バスリノルマンディー漁業地域委員会(CRPM)などが協力して科学的なモニタリングを行っている。またシャール湾、シャージュの領海、さらには、シェゼー、マジエでは、漁業海洋資源モニタリングが行われている。またシャール島などの高い評判の漁業領域も含まれている。



ブレスレットが付けられたロブスター



L'HUMEUR des FOURNEAUX

par Michel Bruneau



Printemps, été, automne, hiver... La mer et ses poissons ont aussi leurs saisons !

Poissons, coquillages, crustacés nous offrent une invitation à la découverte de tout un univers de goûts, de saveurs et de sensations à nulles autres pareilles ! Toutes ces espèces sont une source inépuisable d'inspiration et de création gourmande.

Bien sûr tout au long de l'année sur l'étal de votre poissonnier diverses variétés se côtoient ou se succèdent mais comme beaucoup d'autres produits certaines espèces de poissons, coquillages ou crustacés connaissent une saisonnalité très marquée, même si quelques unes présentent une production plus étalée dans le temps.

Alors découvrez quelques unes des pêches saisonnières et laissez libre cours à votre imagination, à votre créativité et à vos envies et plaisirs.

Bien sûr ces recommandations ne sont pas exhaustives la mer et ses richesses nous offrent un tel panel de découvertes.

En règle générale, préférez les poissons sauvages aux poissons d'élevage, à l'identité et à la nourriture souvent obscures !

Pêche

toute l'année

La raie

La raie est presque toujours commercialisée et vendue en aile. Sa chair est d'une saveur et d'une finesse incomparable. Pochée dans un court bouillon, poêlée au beurre clarifié mais aussi rôtie au four -sans enlever la peau et pourquoi pas moulées (une fois cuites) en terrine ou effilochées dans une salade.

Le tacaud

Entier il se cuit en papillote ou rôti, en filet poêlé au beurre et

à l'huile, il faut le paner ou le fariner, légèrement avant de le cuire.

De la même famille que le merlan, le tacaud mérite mieux que d'être cuisiné uniquement en soupe. Sa chair bien sûr est fragile mais pas trop cuit c'est un régal

La petite roussette ou saumonette

Poisson sans arêtes, à chair ferme, la roussette se prête aux mêmes cuissons que la lotte ou la raie.

On la cuisine couramment dans un court bouillon vinaigré, mais elle est excellente préparée en feuilleté comme un saucisson en croûte et servie avec une petite sauce tartare ou béarnaise

Le bulot ou rang ou buccin

Pas un plateau de fruits de mer sans bulots, originaires de la Baie de Granville, bien sûr, mais savez vous que ce gastéropode n'aime pas que la mayonnaise ? Essayez-le, finement émincé avec un céleri rémoulade, remplacez la viande d'une bolognaise par de la chair de bulots, osez le mariage d'une crème de pois frais avec quelques rondelles de bulots et vous découvrirez que le bulot cuisiné, peut être un grand moment de cuisine. Cuisson conseillée 30 à 40 minutes (selon la grosseur) dans un court bouillon parfumé puis laissez les bulots refroidir dans leur jus de cuisson.



Gourmandises du printemps

Le merlan

Poisson maigre par excellence sa chair délicate demande soin et attention lors de sa cuisson. En colère c'est un merlan frit à qui on a coincé la queue dans la bouche pour ensuite le faire frire à la friteuse (fariné ou pâte à frire).

Sa chair nécessite peu de cuisson et il est préférable de le cuire à l'arête avec sa peau.

Le maquereau

Très attirant sur les étals des poissonniers grâce à ses rayures bleues et sa robe luisante. C'est le poisson BBQ ou du grill par excellence.

Surtout évitez de trop le griller il séchera.

Les lisettes (petits maquereaux) se cuisinent au cidre (poché) et demandent une cuisson douce et lente

Vous réaliserez aussi d'excellentes rillettes avec de gros maquereaux.

La barbue

La petite sœur du turbot si elle n'a pas la noblesse du turbot, mérite tout de même d'être considérée comme une grande dame de la mer. Cuisinez-la avec la peau, pochée, rôtie ou poêlée elle se marie à merveille avec petits pois, asperges et autres jeunes légumes

L'araignée

La chair la plus fine et délicate peut-être de tous les crustacés. Cuite dans un court bouillon de 15 à 20 minutes selon le poids, il faut la déguster encore tiède (les crustacés n'aiment pas le réfrigérateur).

La seiche

C'est au printemps lorsque la

seiche est pêchée au casier, qu'elle est la meilleure, la plus tendre et goûteuse

Trois cuissons possibles :

Poêlée ou frite quelques minutes si elles sont jeunes et petites.

En civet ou en ragoût avec une cuisson plus longue et une sauce de caractère, tomate ou encr. (Cuisson de 35 à 45 minutes).

En cuisson longue (3 à 5 heures) et à basse température (60 à 70 °) si elles sont roulées et cuites sous vide ou en papier film

Gourmandises de l'été

Les moules de Barfleur (sauvages) ou moules de Bouchot (Elevage)

Toutes deux pêchées sur nos côtes, elles ont chacune leur saveur et leur particularité Cuites traditionnellement en marinière, elles sont excellentes aussi en papillote, farcies, en salade, en gratin ou en brochette.

Les sardines

La chair de la sardine est peut-être celle qui supporte le mieux le BBQ. Sa chair moelleuse et typée supporte aussi très bien d'être frite, poêlée ou traitée en tartare (surtout ne pas l'écailler pour une meilleure protection au BBQ)

Le Saint-Pierre

Selon la légende, ce poisson doit son nom à St-Pierre qui aurait créé la tâche noire de ses flancs avec son pouce...

C'est un poisson qui aime les herbes sauvages, (oseille, pissenlit, ortie, etc.) mais aussi

certaines mariages sucrés, salés (rhubarbe, pêche de vigne, prunes etc.).

Le homard

Le crustacé roi par excellence, je parle du homard bleu européen pêché sur nos côtes (Homarus gammarus) est pêché au casier par des petits bateaux.

Poêlé, rôti, grillé, poché, en civet, en matelote, en blanquette ou autres, il supporte toutes les préparations.

Sa chair tendre et délicate mérite une cuisson contrôlée et des assaisonnements raisonnables qui n'altéreront pas son goût.

Gourmandises de l'Automne

Le cabillaud

Salé pour se conserver, le cabillaud a longtemps été commercialisé presque exclusivement sous l'appellation morue Aujourd'hui le cabillaud est l'une des espèces préférées des Français

Sa chair mérite toutes les cuissons, en filet, en tronçon, entier, poché, poêlé, rôti en papillote, il faut ne pas le sur cuire afin de découvrir sa chair qui s'effiloche en belles écailles nacrées



La coquille Saint-Jacques (Pecten Maximus)

Crue ou cuite, c'est un coquillage à la chair particulièrement fine et savoureuse.

La coquille Saint-Jacques se cuisine à la minute sans sur cuisson Tout le monde des gourmets attend chaque automne son ouverture pour cuisiner cette star de la mer au goût incomparable

Évitez d'en acheter et d'en consommer en dehors des périodes de pêche française d'octobre à mai environ, vous participerez ainsi à une démarche durable

Le tourteau

Comme pour beaucoup de crustacés la réussite de la préparation du tourteau est essentiellement basée sur le court bouillon et le temps de cuisson. (20 à 30 mn selon grosseur).

Une fois cuit, égouttez les 3/4 du court bouillon, remettez le couvercle et laissez refroidir dans le récipient de cuisson. Dégustez ce tourteau encore tiède ou froid mais sans le mettre au réfrigérateur.

La lotte

Ce poisson est tellement laid entier, que sa laideur le fait surnommer, crapaud ou diable des mers.

Rassurez vous la lotte est toujours commercialisée sous le nom de queue de lotte

Une chair ferme, fine et sans arête qui peut se cuisiner un peu comme de la viande (sautée, rôtie, en brochette, en sauce), la lotte autorise des mariages osés surtout ne la surcuisez pas elle deviendrait élastique et ferme.

Gourmandises de l'hiver

Le lieu jaune

Une chair légère et délicate qui demande toute votre attention lors de sa cuisson

C'est le poisson qui aime la simplicité, une cuisson juste meunière, un beurre fondu, un jus de citron, quelques herbes fraîches du jardin, un tour de moulin à poivre et quelques pépites de fleur de sel, c'est tout... Mais c'est bon !

Le bar

Le bar de pêche (à la ligne c'est exceptionnel) est peut-être le poisson Roi de la mer. Traditionnellement on lui associe le fenouil, l'aneth, le thym mais osez aussi la cuisson en croûte de sel à laquelle vous associez des algues hachées (Essayez aussi la cuisson en papillote sur des algues de mer)

La dorade grise

Très recherchée par les gastronomes cette dorade a un goût et une saveur particulièrement gustative, farcie, grillée, rôtie, à la vapeur ou au four de nombreuses recettes lui conviennent à condition de ne pas la cuire à trop forte température, ce qui la dessèche !

La praire

Coquillage roi de Granville (avec le bulot) la praire se déguste crue bien sûr, arrosée de quelques tours de moulin à poivre et d'un jus de citron. Mais elle se cuisine aussi bien sûr traditionnellement avec un beurre d'escargot !!!

Préférez lui, un beurre persil et tomates confites ou une crème d'olives et de basilic.

Le bracelet leur va bien "Homard du Cotentin et de Jersey"

La mode est au bracelet... Alors le homard de Jersey se veut être à la 'Mode' et surtout être le premier homard au monde certifié et reconnaissable à son bracelet bleu labellisé MSC. Ce sont d'ailleurs les seuls homards au monde certifiés pêche durable !

Cela signifie que les homards sont issus d'une pêche respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement. Il est temps que des pêcheurs prennent conscience que la mer n'est pas une ressource inépuisable.

Il est temps que les pêcheurs, les élus, les représentants des pêcheurs mais aussi les consommateurs prennent conscience que durabilité se doit de rimer avec proximité, qualité et saisonnalité même. De nombreuses espèces sont en voie de disparition si on ne réglemente pas leur pêche avec discernement et intelligence.

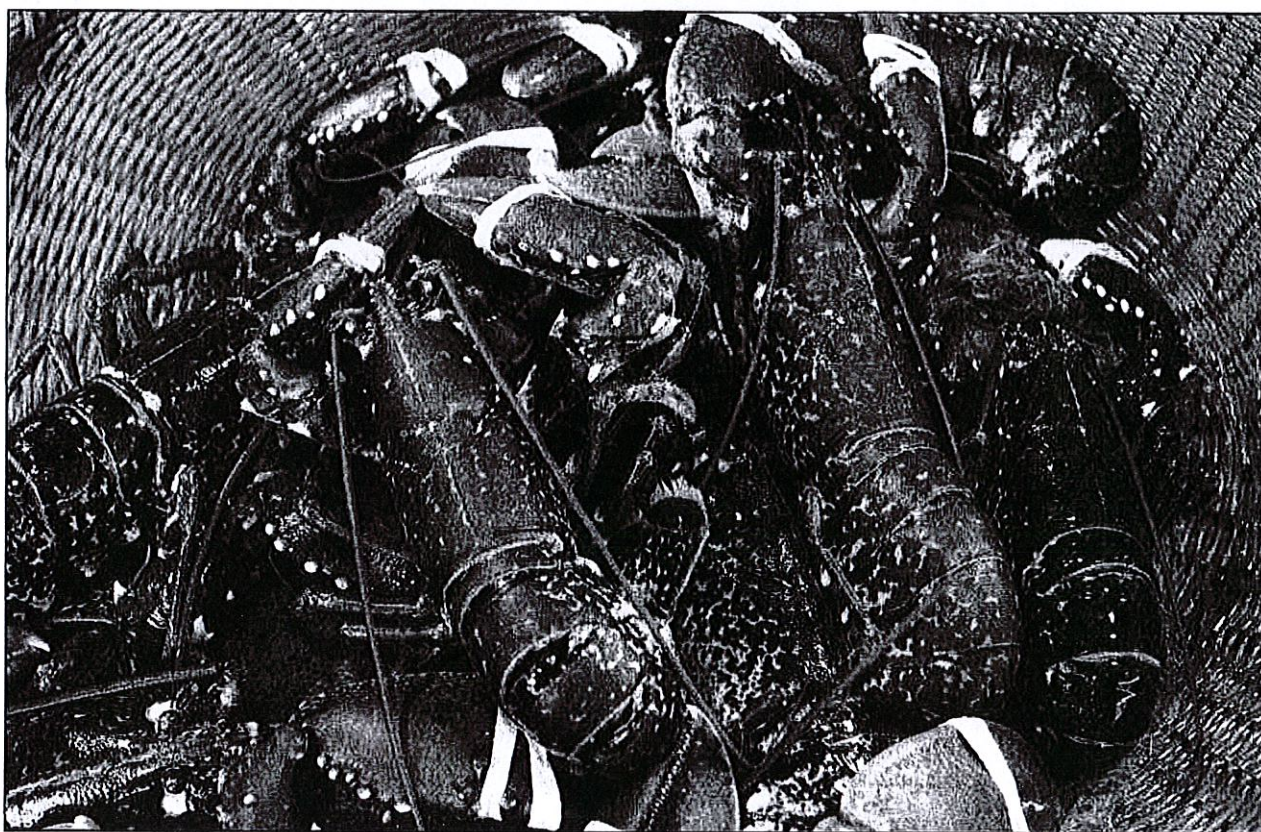
Bravo les pêcheurs normands ! votre démarche courageuse, la première au monde va permettre à ce noble produit qu'est le homard des eaux de l'ouest Cotentin à continuer à être rare, bien sûr, mais aussi et surtout à être un produit phare et représentatif d'une noble profession... Celle des pêcheurs normands !

France Bleu Cotentin
Le 19 avril 2013

Les Tokés à 10h30

Le Homard du Cotentin

Un label pêche durable pour le **homard** du Cotentin



Le homard bleu du Cotentin arbore le label pêche durable.

Depuis deux ans, les pêcheurs bas-normands et de Jersey bénéficient du label pêche durable, décerné par le MSC, pour la pêcherie de homards. Ils l'affichent maintenant avec des bracelets d'identification.

Certifiés « pêche durable » depuis juin 2011 par le Marine Stewardship Council (MSC), les homards pêchés sur la côte ouest du Cotentin et dans les eaux jersiaises vont désormais arborer un bracelet d'identification autour des pinces où l'on peut lire « MSC Cotentin-Jersey ». Ce label atteste d'une pêcherie respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement.

C'est la première fois qu'un produit de la pêche vendu vivant porte ce label MSC.

Environ 370 tonnes de homards sont pêchées de la baie de Granville au Nord-Cotentin, en passant par Jersey et des secteurs réputés tels que Chausey, les Minquiers et les Ecrehou. Depuis plus de vingt ans, cette pêcherie est strictement encadrée par des mesures de gestion, c'est-à-dire un permis de pêche attribué à une centaine de navires,

une taille réglementaire de capture, un nombre limité et le marquage des casiers. Un suivi scientifique est en outre assuré par l'Ifremer et le comité régional des pêches.

« **L'association de la qualité exceptionnelle de ces produits et la certification affichée sera sans aucun doute un atout pour la commercialisation** », estime Édouard Le Bart, responsable du MSC pour la France. Et c'est bien le souhait des marins-pêcheurs : assurer une rémunération à la hauteur des efforts engagés et mener un travail d'information auprès des consommateurs. Éric Leguélinel, pêcheur à Granville et président de la commission crustacés du comité régional, en perçoit déjà les avantages : « **Je livre un restaurateur qui est prêt à faire figurer cette mention pêche durable sur ses menus** », explique-t-il.

Faites un don maintenant



© NFM

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité «pêche durable»

11/04/2013

Certifiés « Pêche durable » depuis juin 2011 par le Marine Stewardship Council (MSC), les homards anglo-normands arborent désormais un « bracelet » d'identification. Estampillé du label bleu du MSC, celui-ci atteste que ce homard est issu d'une pêcherie respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement. Du bateau à l'assiette, la traçabilité « durable » est maintenant parfaitement affichée.

C'est sans précédent : pour la première fois au monde, un produit de la pêche vendu vivant, porte le label MSC, dès sa capture, jusqu'au consommateur final. Et, grâce au cahier des charges NFM, le homard du Cotentin et de Jersey labellisé MSC est aussi garanti 100% extra-frais !



En Normandie, le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché aux casiers par une petite centaine de navires bas-normands et jersiais. Généralement de huit à douze mètres, avec un à trois hommes à bord, ces « caseyeurs », capturent environ 370 tonnes annuelles sur l'ensemble de la zone de pêche. Celle-ci couvre la grande Baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, et les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecréhou.

La pêcherie y est strictement encadrée par une série de mesures de gestion (permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage de casiers...). Le suivi scientifique est assuré, en France, par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) en collaboration avec le centre technique Synergie Mer et Littoral (SMEL) de Blainville-sur-Mer et le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPM-BN) (1). À Jersey, c'est le Fisheries and Marine Ressources Environment and Planning Department qui s'en occupe.



Tous ces efforts de gestion et de suivi ont permis, en juin 2011, aux pêcheurs de Basse-Normandie et de Jersey d'obtenir la certification « Pêche durable » du MSC pour leur pêcherie de homard franco-britannique. Aujourd'hui, ils affirment cet engagement de manière concrète, visible et transparente : les homards « durables » porteront dorénavant un bracelet d'identification, arborant le label MSC.

« Pratiquer une pêche durable, c'est très bien. Encore faut-il le faire savoir... »,
Véronique Legrand

« Pratiquer une pêche durable, c'est très bien. Encore faut-il le faire savoir... », résume Véronique Legrand, chargée de mission au Comité Régional des Pêches. « Suite à l'obtention de la

certification MSC, nous nous sommes rapidement posé la question de rendre cette démarche plus visible auprès de l'ensemble de la filière, jusqu'au consommateur final : le choix a donc été fait de mettre en valeur le label MSC. »



« Ce nouveau bracelet va donner de la visibilité aux pêcheurs de homards du Cotentin et de Jersey et au label MSC », confirme Edouard Le Bart, responsable du MSC pour la France. La notoriété de cette certification est, en effet, en pleine expansion dans l'Hexagone, même si elle n'atteint pas encore celle observée dans les pays de culture germanique ou scandinave, où elle est devenue une référence. « L'association de la qualité exceptionnelle de ces produits et de la certification pêche durable affichée grâce au MSC sera sans aucun doute un atout pour la commercialisation en France, voire même à l'étranger ».



Car l'objectif, à terme, est bien d'ouvrir de nouveaux marchés pour le homard du Cotentin et de Jersey, et de mieux valoriser cette « petite pêche » côtière, artisanale et respectueuse du milieu marin . « Il y a tout un travail d'information à faire auprès des consommateurs et ce nouveau bracelet va y contribuer : il va nous permettre d'engager la discussion avec nos clients. », note William Thomas, patron granvillais du Iris de Suse, qui attend aussi que les pouvoirs publics soutiennent les pêcheurs bas-normands, « engagés depuis plus de vingt ans dans une démarche de gestion intelligente de la ressource. » À cet égard, il veut voir comme un signe encourageant les discussions actuelles autour de la politique de la pêche, qui, comme celle de l'agriculture, se décide à Bruxelles : « Il semble que les eurodéputés envisagent d'autoriser les Etats membres à privilégier les pêcheries locales sur la base de critères environnementaux. » Ce qui est exactement le cas de la pêcherie de homard anglo-normande... William Thomas espère aussi que cette certification contribuera à assurer aux marins-pêcheurs une rémunération à la hauteur des efforts engagés.



Granvillais lui aussi, le patron-pêcheur, Eric Leguelinel et Président de la commission « Crustacés » du CRPM, en charge de la gestion de cette pêcherie, a noté un intérêt réel pour certains de ses clients : « La certification MSC nous permet de faire reconnaître nos bonnes pratiques de pêche. Concrètement, je livre un restaurateur qui est prêt à faire figurer cette mention sur ses menus. » Il insiste aussi sur un autre point essentiel : la mise en avant de la certification MSC avec ces nouveaux bracelets, ne signifie pas que les démarches de qualité mises en place depuis des années sont mises de côté, bien au contraire. La pêche durable s'inscrit en effet dans une démarche globale de valorisation de la pêcherie : « Le logo MSC atteste du caractère durable de nos pratiques de pêche, il dit comment le homard a été produit. Autres points forts du homard du Cotentin et de Jersey : sa qualité et sa fraîcheur. Des caractéristiques encadrées par le cahier des charges Normandie Fraîcheur Mer (NFM) (2). Si le logo NFM n'apparaît plus sur le bracelet, le cahier des charges, lui, reste plus que jamais en vigueur. C'est, pour le consommateur, la garantie d'un homard extra-frais».



Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer confirme en effet la

complémentarité des deux démarches. « Les pêcheurs qui apposeront les bracelets portant le label MSC sur les homards s'engagent également à respecter un cahier des charges NFM qui permet d'assurer un haut niveau de qualité des homards qu'ils commercialisent : ultra-frais, très vivaces... »

Pour les pêcheurs de homard du Cotentin et de Jersey, « durabilité » continue de rimer avec « qualité » !

(1) Le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPM-BN) est une organisation des pêcheurs professionnels de la région Basse-Normandie. Son rôle principal est d'organiser la pêche, de gérer durablement ses ressources côtières et de préserver les intérêts de ses pêcheurs. Encadrement, gestion d'espèces et gestion spatiale par cohabitation sont les maîtres mots du CRPM de Basse Normandie.

Plus d'informations sur www.crpbn.fr

(2) Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle d'une charte qualité et de cahiers des charges et l'obtention de signes officiels de qualité.

Plus d'informations sur www.nfm.fr

Plus d'informations :

- Contactez stephanie.poey@msc.org
- Chiffres clés du MSC

Contact NFM :

Contact presse

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes – 14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

Des bracelets pour les homards certifiés "pêche durable"



Le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer a créé, avec le comité régional des pêches, un dispositif d'identification des homards du Cotentin et de Jersey certifiés "Pêche durable MSC (*Marine stewardship council*)". Il s'agit d'élastiques de maintien des pinces imprimés. Ils seront posés par les pêcheurs eux-mêmes et permettront de commercialiser leurs homards jusqu'au consommateur.

Hydroliennes

Les pêcheurs inquiets



Jean LAVALLEY

Les pêcheurs acceptent une ferme pilote d'hydroliennes dans le raz Blanchard, mais pas de ferme commerciale. La présence de turbines leur fait craindre une disparition à terme de l'activité de pêche au large de la Hague, les casiers en particulier.

Hydrolien : concessions très limitées de la part des pêcheurs

S'ils acceptent le principe d'une ferme pilote, les pêcheurs du Cotentin sont opposés à l'implantation de fermes commerciales d'hydroliennes. Le raz Blanchard comme le raz de Barfleur doivent pour eux rester des zones de pêche.

« Notre crainte, si des parcs commerciaux d'hydroliennes sont implantés, c'est une remise en cause pure et simple de l'activité de pêche dans la Hague. Nous n'accepterons pas plus d'un site expérimental : pas question d'un mitage de fermes pilotes et pas de parc à grande échelle. » Voilà le message, très clair, qu'adresse Daniel Lefèvre, le président du comité régional des pêches.

La semaine dernière, il avait bien été invité lors de la visite de la ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie. « Invité par politesse », estime-t-il. Personne ne lui a donné la parole. Il aurait eu pourtant beaucoup à dire sur les projets de développement des énergies marines renouvelables.

Ces dossiers, le comité régional y travaille depuis dix ans. L'éolien d'abord (lire ci-dessous). L'hydrolien ensuite : deux des sites les plus prometteurs pour les énergéticiens, le raz Blanchard et le raz

de Barfleur, sont en effet des zones de pêche.

Dans la Hague, le principal métier concerné est celui des casiers : homards, tourteaux, araignées, la seiche aussi. Les pêcheurs y pratiquent également le filet, la palangre, et par opportunité le chalut pélagique. Du côté de Barfleur, on retrouve les ligneurs, les bulotiers, et surtout les dragues à moules. « **Bar, lieu, rouget barbet, émissole... Ce sont en majorité des espèces à forte valeur ajoutée** », précise Daniel Lefèvre. D'autant que les homards du Cotentin et de Jersey vont prochainement arborer le label « pêche durable MSC ».

■ En Angleterre, des ports condamnés par l'offshore

On ne connaît pas encore les futurs lieux d'implantation des hydroliennes. La définition des zones propices pour des fermes pilotes est l'objet de la mission que Delphine Batho vient de confier au préfet de

Basse-Normandie et au préfet maritime.

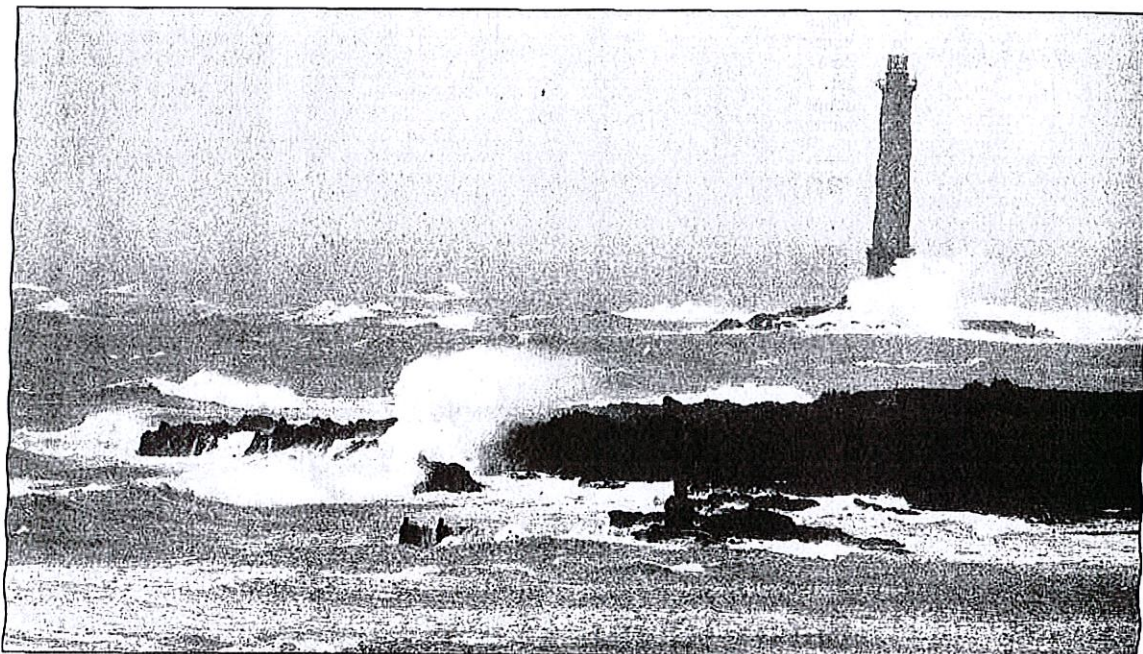
Selon le comité régional des pêches, une vingtaine de navires pourraient être impactés par une telle ferme pilote. Compte tenu des zones d'exclusion, ce sont au moins quatre-vingts navires qui le seraient avec une ferme commerciale. Des bateaux de pêche côtière de moins de 12 mètres de long surtout, inféodés à ces lieux de pêche. « **L'impact serait très lourd, voire insurmontable pour les navires des ports les plus proches, Cherbourg et Carteret, mais surtout Diélette et Omonville.** »

Si le comité régional est aussi réservé sur les projets hydroliens, c'est qu'il s'appuie sur deux précédents douloureux pour la profession. Le premier remonte à 1992, lorsque les pêcheurs français, à la suite de problèmes de cohabitation entre arts traînants et dormants, s'étaient fait chasser du haricot et du banc de la Schôle, une zone située entre Aurigny et Guernesey.

Cette exclusion est toujours d'actualité, jusqu'à 6 milles des côtes des îles. « La conséquence a été un déplacement des flottilles, difficile pour des petites unités qui ne peuvent pas aller au large, et un effort de pêche accru sur d'autres zones », souligne Daniel Lefèvre.

Il évoque également le développement de l'offshore pétrolier, sur la côte Est de la Grande-Bretagne, « qui a purement et simplement fait mourir des ports de pêche. Les marins ont abandonné leurs bateaux pour aller travailler sur des supplies. Une telle reconversion, nous ne voulons pas en entendre parler. L'éolien et l'hydrolien peuvent être un complément d'activité, mais ils ne doivent pas détruire ce tissu économique et social que représente la pêche en Basse-Normandie. Elle fait vivre 2000 marins et 500 bateaux, sans compter les emplois indirects », souligne Daniel Lefèvre.

J. L.



Goury et le raz Blanchard. Des parcs hydroliens commerciaux pourraient impacter durablement l'activité de quatre-vingts bateaux de pêche.



Des filières de casiers en attente sur le port de Carteret. Le homard du Cotentin va bénéficier du label « pêche durable MSC ».

Le comité de survie des pêcheurs artisans s'inquiète

Le comité de survie des pêcheurs artisans du Nord-Cotentin, une association créée en mars 2011 après les grèves concernant la crise du gazole et des cours du poisson, a tenu son assemblée générale le 25 février. La quarantaine d'adhérents a abordé les projets d'implantations d'hydroliennes dans le raz Blanchard. « Dans la mesure où ces implantations sont susceptibles d'avoir des conséquences sur l'écosystème marin et nos activités professionnelles, nous sommes en droit de disposer, de la part des groupes industriels et des ministres concernés, d'une information précise et complète », indique l'association. Elle s'interroge d'abord sur le nombre d'hydroliennes envisagé. « Quelques milliers, quelques centaines ou quelques dizaines ? » Les chiffres évoqués par le PDG de DCNS Patrick Boissier, évoquant l'équivalent de cinq réacteurs de type EPR entre le raz Blanchard et Aurigny, sont plus élevés que ceux avancés par d'autres industriels, constate l'association. Elle réclame également la réalisation, par un organisme indépendant des groupes industriels, d'une étude d'impact prenant en compte ces préoccupations, tant sur le milieu biologique avec l'effet des turbines que sur la pratique de la pêche. « Nous serons très vigilants », prévient l'association.

Eolien : un champ, c'est tout

« **Sur l'éolien, les premiers contacts remontent à 2002, avec le projet d'Eole Res d'implanter une ferme éolienne pilote entre Jersey et le Cotentin. À l'époque, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie considérait qu'il n'y avait aucune activité de pêche dans cette zone** », tempête encore Daniel Lefèvre.

« Une vingtaine de promoteurs ont ensuite été reçus par le comité régional. Les discussions les plus abouties avaient été menées avec EDF GDF sur les projets de parcs éoliens en baie de Seine. **Nous avons trouvé un consensus limitant l'impact sur nos activités. Et puis en 2009, l'État a repris les choses en main, retenu le site de Courseulles dans le premier appel d'offres, mais avec un périmètre deux fois plus important, 100 km², que celui accepté par les professionnels** », rappelle Daniel Lefèvre.

« **EDF a pris en considération les conséquences pour nous, notamment pour la co-**

quille Saint-Jacques, ramené son projet à 75 éoliennes sur 75 km², étudié avec nous le positionnement, l'ensouillage des câbles. Nous avons signé avec eux une charte de collaboration », poursuit le président du comité régional. Le choix d'Alstom d'implanter ses infrastructures industrielles à Cherbourg et les retombées en maintenance du parc pour Ouistreham avaient aussi pesé. En décidant de s'implanter au Havre, Areva avait privé GDF-Suez d'un accord avec les pêcheurs bas-normands...

Il reste cependant à discuter avec RTE de la sortie du câble, prendre en compte aussi le projet de câble sous-marin entre l'Angleterre et la France, envisagé pratiquement dans la même zone.

« **Ce parc de Courseulles, c'est tout ce que nous accepterons. Nous ne voulons pas entendre parler de son agrandissement ni de projet sur la côte Ouest du Cotentin** », insistent les pêcheurs.

Pascal Thévenin, le pêcheur des Minquiers

Fils et petit-fils de pêcheur, Pascal Thévenin vit à Bréville-sur-Mer, à deux pas de la baie de Granville. À bord du *Joker*, il pêche homards et autres crustacés tout au long de l'année. Un sacré tempérament !



Connu comme loup de mer et... comme le loup blanc, Pascal Thévenin est un enfant de Chausey. Pêcheur réputé et respecté par les marins du littoral de la côte

ouest, « c'est un homme discret et généreux, assure un patron granvillais. Il ne se mettra jamais en avant. Ce n'est vraiment pas son genre. »

Un artisan de la mer

« Je me considère comme un artisan de la mer », complète le pêcheur. La passion chevillée au corps, il aime parler de son « boulot ». « On n'a rien à cacher. Quand on aime son métier, on a toujours envie de le faire découvrir ».

Pourtant, rien n'est facile sur les flots, où les marins sont mis à rude épreuve. Les tempêtes et le froid sont parfois sans pitié avec les équipages. Mais du côté de Granville, les pêcheurs n'ont pas l'habitude de se plaindre. « Il faut parfois

s'accrocher », concède le Chausiais tout simplement.

Sur le plateau des Minquiers, qu'il connaît comme sa poche, Criquet

(son surnom) pêche aujourd'hui le homard, les araignées, les tourteaux et le bulot. « Être polyvalent nous permet de vivre. » Cinq jours dans la semaine, voire sept durant les fêtes de fin d'année, Pascal Thévenin sillonne la baie de Granville.

En homme responsable et respectueux de la ressource, il ne badine pas avec la réglementation. « On fait toujours très attention. C'est le cas pour le homard. L'effort de pêche est devenu beaucoup moins intensif depuis que nous respectons les tailles et le nombre de castiers. »

► (CONTACT :
27, rue Patrouillard
50290 Bréville-sur-Mer
02 33 50 27 44 ●

Le homard en chiffres

À noter : La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey (110 pêcheurs, jusqu'à 280 tonnes de homards par an) a obtenu, en juin 2011, l'écolabel international MSC, récompensant la pêche durable.

La Manche présente à Paris au Salon International de l'Agriculture 2013



Le sélectionneur

Les bleus



TOUT LE 50
a rendez-vous au
50^e Salon International
de l'Agriculture

AM
LES MINQUIERS

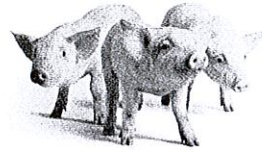
dir. & communication : Pierre-Éric Bernier

LA MANCHE, producteur d'innovations

Salon International de l'Agriculture du 23 février au 3 mars 2013

Pavillon de la Normandie - hall 7.2 - allée F - stand n° 55 - espace Manche - Paris Expo - Porte de Versailles





Connaissez-vous nos derniers produits high-tech ?

Retrouvez la Manche au Salon International de l'Agriculture à Paris
du 23 février au 3 mars 2013

Pavillon de la Normandie - hall 7.2 - allée F - stand n° 55 - espace Manche - Paris Expo - Porte de Versailles

d4c * communication - photos: Alice Bertrand

au programme



Chaque jour,
dégustations de produits locaux
jeux concours
rencontres
animations



Nouveauté
un espace
Jersey



entreprendre.manche.fr

> « LA MANCHE, PRODUCTEUR D'INNOVATIONS »

Coup double pour la campagne de communication de la Manche !



Jean-François Le Grand, président du conseil général de la Manche, Catherine Cousin, directrice de la communication, Michel Chopin, directeur de cabinet

rebaptisées « nos business centers », une vache incarnant « nos meilleurs cadres » et le bocage « nos bureaux open space »... des images et des mots impactants, au service d'un département dont l'agriculture s'illustre par sa qualité et sa modernité. En novembre, les Trophées de la Communication, qui sacrent depuis 11 ans les meilleurs outils, acteurs ou actions de communication, tous secteurs confondus, ont ainsi désigné la Manche « meilleure campagne de communication réalisée par un organisme public » sur 640 candidats. Une reconnaissance confortée peu après par le « prix de la Création » du 24^e Grand Prix Cap'Com, qui récompense la communication engagée par les collectivités territoriales et organismes publics. Choisie parmi les 240 campagnes présentées au jury, la Manche a été élue grâce au vote du public, qui a mobilisé 1 700 internautes. Fort de ce double succès national, le conseil général a décidé de reprendre le concept dans sa nouvelle campagne, en déclinant « la Manche, producteur d'innovations » avec l'humain au cœur de ses filières.

Avec deux distinctions nationales, la campagne de communication de la Manche, menée par le conseil général au Salon International de l'Agriculture 2012, a séduit le public comme les professionnels. Originale et décalée, elle juxtaposait photos et graphismes

soignés des produits phares de la Manche et slogans dans l'air du temps, démontrant que notre secteur agro-alimentaire est tout aussi à la pointe que le tertiaire des grands centres d'affaires urbains. Une carotte figurant « nos produits high-tech » aux côtés de rangées de cultures