

Granville

Le bulot en vedette pour son retour sur les étals

Le gastéropode sera cuisiné à toutes les sauces, les 3 et 4 février. Deux journées pour promouvoir un produit phare du port de Granville.

Après la seiche et la coquille saint-jacques, le bulot fera sa star dans quinze jours : il se fera cuisiner sous toutes ses formes, les 3 et 4 février. Car ce gastéropode, au nom scientifique de Buccinum undatum, est l'espèce numéro un du marché granvillais. Le produit phare du port en tonnage et en valeur. Sa pêche reprend d'ailleurs dans moins d'une quinzaine de jours.

Une dizaine de chefs lui rendront hommage et le mettront à toutes les sauces à la Firn et sous la Halle à marrée. « Les restaurateurs vont quitter leurs cuisines pour mettre en valeur, et en avant, ce produit qui a besoin d'être travaillé. On marque ainsi le coup pour la réouverture de la pêche », souligne Jean-René Duval, président de Manche Gastronomie du terroir.

Le souci de la ressource

L'opération est menée conjointement avec la Chambre de commerce et d'industrie Centre et Sud-Manche pour donner envie de cuisiner et de consommer ce coquillage. Georges Cormier, président de la CCI, salue « l'attitude remarquable des pêcheurs de bulots, qui préservent leurs ressources par leur travail et la réglementation mise en place. Ils prennent soin de faire un produit de qualité qui demande des



Georges Cormier, président de la Chambre de commerce et d'industrie et Jean-René Duval, président de Manche Gastronomie du terroir, conjuguent leurs efforts pour promouvoir le bulot.

connaissances.»

Et de fustiger les bulots venus d'ailleurs : « Bien sûr, nous avons de la concurrence et il est clair que la

grève en mai dernier a été catastrophique. Granville s'est tourné vers d'autres marchés comme l'Irlande mais ça n'a rien à voir, ce n'est pas

la même qualité. » À vérifier les 3 et 4 février.