

# Saint-Jacques : c'est le moment de la découvrir



Georges Cornier, président de la chambre de commerce et d'industrie et Jean-René Duval, président de Manche gastronomie.

*"On n'a jamais vu des prix aussi bas,"* note un fidèle d'une poissonnerie granvillaise de la rue Le-campion. *"A 2,90 euros le kilo, la coquille saint-Jacques est vraiment donnée sur les étals. Depuis quelques semaines, j'en achète beaucoup et j'en congèle tout autant."* Mais à l'évidence, les clients n'en raffolent pas tous vraiment, sauf naturellement en période de Noël. *"C'est un produit négligé au début de l'automne,"* précise Georges Cornier, président de la chambre de commerce. *"Il est vic-*

*time de son image festive."* Pour inciter les Granvillais à en manger, la CCI et l'association Manche gastronomie organisent le mardi 4 novembre, toute la journée, une grande manifestation sur le thème : *"C'est la saison, apprenez à cuisiner la coquille."* L'opération vient en complément du Festival des coquillages et crustacés et des rendez-vous réguliers programmés pour le grand public au rythme des saisons et des pêches. Après la Journée de la seiche au printemps dernier, les projecteurs se-

ront braqués sur la saint-Jacques. *"La coquille de la Baie de Granville est un produit exceptionnel. Sa noix est fine et goûteuse,"* précise, en connaisseur, Georges Cornier. *"A la différence de celle de la Baie de Seine, elle n'est pas pleine de sable,"* ajoute Jean-René Duval, du restaurant brévillais, Le Jardin de Léontine.

Pour la découvrir, trois temps forts sont prévus sous la criée de Granville, dans les locaux du groupe Fim et dans les restaurants de la région granvillaise.

## La Journée de la coquille le mardi 4 novembre

**Démonstrations.** Les grands chefs du Pays granvillais proposeront des démonstrations et dégustations sur la coquille. Voici les invités : Laurent Delchard, restaurant du Port, à Granville ; Jean-René Duval, Le Jardin de Léontine, à Bréville ; Claude Giard, Le Marquis de Tombelaine, Jean-François Perrin, Pierrot L'hippocampe et Elisabeth Robert, le Cabestan. Entrée gratuite à partir de 9 h 30 avec des ateliers toutes les 40 minutes.

**Atelier gourmand.** Claude Giard

animera au Groupe Fim un atelier gourmand pour apprendre à cuisiner plusieurs recettes : La noix de Saint-Jacques poêlée au vinaigre balsamique et son vermicelle de légumes ; poêlée de saint-Jacques aux pommes et au pommeau ; tarte de saint-Jacques. Entrée : 35 euros par personne, de 14 h à 18 h. Tél. 02 33 91 21 30.

**Tables et étals en fête.** Comme pour la seiche, au printemps dernier, la coquille saint-Jacques s'invitera chez les restaurateurs du

Pays granvillais et au restaurant d'application du groupe Fim : amuse-gueule, entrée ou plat. La coquille sera sur toutes les tables.

**Concours de cuisine amateurs.** Les trois premiers lauréats se verront remettre chacun un prix. Premier prix : 13 kilos de coquilles. Second prix : 10 kg. Troisième prix : 6 kilos.

Clôture des inscriptions : le vendredi 31 octobre, à 12 h, à la chambre de commerce.

## Le "Pecten maximus" est un mollusque bivalve

Vivant principalement sur des fonds meubles entre 10 et 50 mètres de profondeur, la coquille saint-Jacques se nourrit de phytoplanctons. Mûre à partir de 2 ans et demi, elle présente plusieurs cycles de ponte,

à la fin du printemps et en été. Sa pêche est autorisée du 1er octobre au 15 mai et réglementée par des quotas. A Granville, vingt-cinq bateaux sont armés pour la collecter. En 2007, les bateaux

granvillais ont pêché 1 755 tonnes de coquilles pour un prix moyen de 2,05 euros le kilo. Actuellement, le prix de retrait est fixé à 2,36 euros le kilo en Manche est à 1,80 euro le kilo en Manche ouest.