

BRETAGNE®

# LA FÊTE DE LA COQUILLE

*Saint-Vincent*  
invite la  
*Saint-Jacques*  
*de la Baie de Saint-Brieuc*  
pour fêter la gastronomie

la perle des Côtes d'Armor  
à  
*Montmartre*

**25** & **26** janvier 2020  
Place des Abbesses • Paris

Un événement porté par   

**La Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc à l'honneur à la Fête**

# **de la Coquille à Montmartre les 25 et 26 janvier 2020**

**La perle des Côtes d'Armor sera l'invitée de la 13<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Coquille Saint-Jacques qui se tiendra le samedi 25 et le dimanche 26 janvier 2020 Place des Abbesses à Montmartre (Paris 18<sup>e</sup>). Les amateurs y trouveront des produits d'exception en direct de la Bretagne.**

La 13ème édition de la Fête de la Coquille St-Jacques se tiendra, le samedi 25 et le dimanche 26 janvier prochains Place des Abbesses à Paris (18e). Pendant ces deux jours les produits de la mer des Côtes d'Armor (22) seront mis à l'honneur, la Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc ainsi que d'autres produits bretons pour le plus grand plaisir des gourmets et des amateurs de gastronomie bretonne.

Deux jours également pour découvrir les métiers de la filière pêche et le savoir-faire des producteurs bretons.

Démonstrations culinaires, marché gastronomique, l'étal de poissons des criées des Côtes d'Armor et la Coquille Saint-Jacques sous toutes ses formes.

Vente de poissons, coquille St Jacques, huîtres, rillettes de poissons, soupes... et une vingtaine d'exposants qui présentera le savoir-faire costarmoricaïn autour des biscuits, kouign amann, crêpes, galettes, caramel au beurre salé, charcuterie traditionnelle, fumaison artisanale, cidre, jus de pomme...

**LA FÊTE DE LA COQUILLE**  
*Saint-Vincent*  
 invite la  
*Saint-Jacques*  
 de la Baie de Saint-Brieuc  
 pour fêter la gastronomie

la perle des Côtes d'Armor  
 à  
**Montmartre**  
**25 & 26** janvier 2020  
 Place des Abbesses - Paris

Retrouvez les spécialités bretonnes sur le Marché gastronomique  
 les 25 & 26 janvier 2020 - Place des Abbesses - Paris.

Erquy : Coquilles Saint-Jacques entières et en noix  
 Erquy : poissons direct de la criée  
 Erquy : Huîtres à déguster sur place ou à emporter  
 Espace musical  
 Champagne Louis Déhu  
 Commanderie du Clos Montmartre  
 Domaine du Racème Vins et Crémants d'Alsace  
 Domaine David AOP Muscadet  
 Destination Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps  
 Erquy : soupe et rillettes  
 Erquy : Brochettes de coquilles Saint-Jacques  
 Manège Aux P'tits Pouibots  
 Entre terre et mer  
 Les Compagnons du Goût  
 Uncle La Brasserie des Tortillons  
 Charcuterie du Bodéo  
 De la mer à l'assiette  
 Boccocos  
 Fish Truck Pavillon France et Armor Synergie  
 Atelier de la Nacre  
 Espace partenaires  
 Les Poissons de Marion  
 Charcuterie Roland Denoual  
 GOUTSA  
 Le Neptune BINIC  
 Crêperie de Guerdan  
 Cidre de Le P'tit Fausset  
 Le Fumoir de Saint-Cast  
 La Paimpolaise Conserverie  
 Chez Ty Kouign  
 L'Ambr'1 Caramels et gourmandises

Côtes d'Armor le Département  
 18 ANS  
 Armor Synergie  
 Pêcheurs Bretons  
 COPHEN 22  
 Paimpol France  
 Allis Marines S.A.S  
 HERDROLA IFS  
 Rte  
 Le Réseau de Transport d'Electricité  
 Logis

Un événement porté par  
 CCI CÔTES D'ARMOR  
 Association Régionale la Coquille Saint-Jacques

Au Programme :

## Vendredi 24 janvier

**8h-12h30** : Concours des chefs autour de la coquille St-Jacques à l'école Albert de Mun présidé par Guillaume GOMEZ, chef des cuisines du palais de l'Elysée et avec l'aimable participation de Philippe FAURE-BRAC, meilleur sommelier du monde en 1992.

## Samedi 25 janvier

**9h30** : ouverture du marché gastronomique, place des Abbesses.

Outre l'association d'Erquy qui assure la vente de poissons, coquille St Jacques, huîtres, rillettes de poissons, soupes, et de brochettes de St-Jacques, une vingtaine d'exposants présente le savoir-faire costarmoricain autour des biscuits, kouign amann, caramel au beurre salé, charcuterie traditionnelle, crêpes, galettes, cidre, jus de pomme, fumaison artisanale...

**10h30** : début des animations culinaires organisées dans le cadre du partenariat avec Armor Synergie et France Filière Pêche dans le Fich Truck Pavillon France.

**11h** : début des animations musicales

**20h** : fermeture du marché

### **Dimanche 26 janvier**

**10h** : ouverture du marché gastronomique, place des Abbesses.

**10h30** : début des animations culinaires organisées dans le cadre du partenariat avec Armor Synergie et France Filière Pêche dans le Fich Truck Pavillon France.

**17h** : vente de poissons à la criée, avant fermeture du marché

**18h** : fermeture du marché

### **Fête de la Coquille St Jacques**

25 et 26 Janvier 2020

Place des Abbesses

Montmartre - Paris 18ème



# Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur

**Christopher Coutanceau, chef doublement étoilé Michelin, du restaurant éponyme à La Rochelle (17) présenté en ami 2018, son livre « Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur », aux éditions Glénat. 240 pages, non seulement de recettes gastronomiques ou des recommandations pour préparer respectueusement les produits de la mer mais c'est avant tout un hommage à l'océan et à ses produits que le chef aime tant et défend avec ferveur.**



Livre « Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur » Ed. Glénat

L'univers marin est omniprésent dans son restaurant qui surplombe la plage de la Concurrence à La Rochelle, du mobilier à la vaisselle, et bien sûr à la carte. Le chef ne travaille que des poissons de ligne, coquillages et crustacés issus d'une pêche locale, éco-responsable.

Défenseur de la pêche durable et de l'anti-gaspillage, passionné depuis sa plus tendre enfance, la ligne directrice du chef **Christopher Coutanceau** est claire depuis toujours. Et c'est dans son restaurant éponyme, récompensé par deux étoiles **Michelin** qu'il gère avec son associé **Nicolas Brossard**, qu'il s'y attèle. A la criée tous les matins, il choisit avec amour et passion les plus beaux produits de la pêche, coquillages, crustacés ou poissons. En grand passionné, il est investi fortement dans la défense de la faune et de la flore marine. Il collabore avec de nombreuses associations de préservation des ressources marines, militant d'une pêche artisanale, son expertise inégalée des espèces marines est un atout pour

les chercheurs et les professionnels.

C'est tout son univers et son expertise avisée que l'on découvre dans ce livre. Une vraie partie de pêche où l'on plonge tour à tour dans son vaisseau marin, sa cuisine avec ses recettes et ses plats emblématiques ; Ses coups de gueule sont également exposés, ses fournisseurs locaux sont mis à l'honneur ainsi que ses partenaires de jeu. Une place capitale est donnée à l'importance du vin avec Nicolas Brossard aux commandes d'une des plus belles caves de France (plus de 1800 références et 19000 bouteilles), des accords mets-vins, des conseils.... Une véritable odyssee, généreuse et gourmande. Le reportage photo de **Philippe Vaurès** submerge chaque lecteur dans les moindres méandres des fonds marins et les textes de **Patricia Khenouna** raisonnent avec véracité.

### **A propos des auteurs**

**Christopher Coutanceau** (Recettes) fils cadet du chef Richard Coutanceau, est né le 12 octobre 1978 à La Rochelle. D'abord tenté par une carrière de footballeur, il choisit la cuisine, perpétuant ainsi une solide tradition familiale. Formé auprès des plus grandes toques (Jean Bardet, Michel Guérard, Joël Robuchon, Guy Martin, Ferran Adria...), il rachète en 2007 le restaurant de son père qu'il dirige aujourd'hui avec son associé Nicolas Brossard. Ancien chef sommelier chez Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il est animé par la même volonté de mettre en valeur le patrimoine gastronomique régional. Il fait la part belle aux vins charentais et vendéens, étoffant avec appétence une cave réputée depuis plus de trente ans.

**Philippe Vaurès Santamaria** (Photographies) a suivi des études d'histoire de l'art et de photographie à Paris. Ses images expriment sa sensibilité pour le clair-obscur et les maîtres de la peinture italienne et flamande. On l'a vu photographier les recettes des candidats de Top Chef à l'instigation de Yannick Alléno pour qui il réalise les prises de vues du magazine Yam. Il a illustré plusieurs ouvrages de Cyril Lignac et signe notamment l'iconographie de 12 Chefs japonais cuisinent en France de François Simon et Ryoko Sekiguchi (Chêne, 2014).

### **Patricia Khenouna**

Après avoir été longtemps rédactrice en chef adjointe du Reader's Digest et de Mes Meilleures Recettes, elle collabore avec la presse magazine et les maisons

d'édition. Sa passion pour la gastronomie, l'art de vivre, la culture et le spectacle lui permettent de nourrir son amour du « beau » et du « bon ». Des plus grandes toques, figures du spectacle ou anonymes qu'elle rencontre, elle brosse des portraits humains, intimistes et colorés.

Livre « **Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur** »

**Editions Glénat**

49.00 €

Disponible dès le 9 mai 2018

---



# Silure à la carte ! Les promesses culinaires d'un géant à la chair tendre

**Depuis plus de trois décennies, le silure glane a repeuplé les eaux françaises. Objet de toutes les controverses, ce géant connaît aujourd'hui un regain d'intérêt. Silurade, confit, carpaccio, brandade ou terrine... Désormais, de nombreux chefs du Val de Loire réhabilitent ce carnassier à la chair tendre.**



En novembre 2016, un silure de 262 cm a été pêché dans la Loire par Franck Bourdin

Il s'agit du plus gros poisson d'eau douce européen. À vingt ans, les plus beaux spécimens peuvent atteindre une taille de 2,50 mètres, pour un poids de 100 kg. Une tête massive, un corps allongé, une peau brune très glissante et un ventre clair... Le silure alimente de nombreuses controverses.

Pourtant, très peu d'études ont été menées jusqu'à présent sur ce poisson. Son impact et ses effets sur les autres espèces locales reste aujourd'hui méconnu. Côté certitudes, on sait que le silure n'est pas un prédateur exceptionnel. Il n'est d'ailleurs pas classé à ce jour comme nuisible\* et pourtant, ce grand solitaire continue d'avoir mauvaise presse.



Louis Desplat chef à domicile aime particulièrement travailler le silure

« En fait, qu'il s'agisse du milieu scientifique, des pêcheurs professionnels comme



de gastronomie, le silure n'a de cesse de souffrir d'une mauvaise réputation » explique **Louis Desplat, jeune chef à domicile**, et spécialiste des poissons de Loire.

« Sur une pièce de trente kilogrammes, seuls dix sont propres à être consommés. Nous perdons énormément de matière par animal. D'autant qu'une mauvaise découpe du poisson peut s'avérer désagréable en bouche, avec ce goût de vase typique, qui a fait fuir tant de consommateurs. Comme la lotte, l'aspect du silure repousse encore beaucoup de gastronomes, qui lui préfèrent des chasseurs symboliquement plus nobles, comme le sandre ou le brochet. Pourtant, sur le plan culinaire, le colosse des fonds ligérien offre de très belles promesses. »

## Une chair raffinée et gourmande

Passées ces quelques réticences, le silure révèle effectivement tout son potentiel : une chair grasse, à la tenue impeccable et teintée de belles notes végétales. Silurade, confit, en carpaccio ou en brandade agrémentée de tomates séchées, les possibilités sont nombreuses pour savourer ce poisson... « Qui reste un de mes préférés » confie Louis Desplats : « thym et citron lui vont à ravir, le safran le réhausse parfaitement. Les silures offrent un excellent maintien durant la cuisson, et peuvent se cuire comme un steak. »

Côté accompagnement, laissez-vous porter au fil du terroir de Loire. Les options ne manquent pas, à commencer par une compotée de poireaux, de pommes de terre grenailles sautées au thym et à la fleur de sel ou de légumes du jardin rôtis.



Cordon bleu de silure

« Il y a deux décennies, j'étais un des seuls à proposer du silure à la carte » se souvient **Bernard Charret**, dirigeant des **Chandelles Gourmandes à Larçay**. « Désormais, de nombreux jeunes chefs du Val de Loire font figurer ce poisson sur leurs menus, je salue ces initiatives ! Sa chair est délicate, j'ai un faible pour les terrines de silure, c'est une entrée raffinée, gourmande. Nos clientèles et le public peuvent ainsi se familiariser avec le goût du grand carnassier, qui, rappelons-le n'est toxique, que dans la partie inférieure de la queue, où le gras est stocké. »



Bernard Charret a un faible pour les terrines de Silure

## Où acheter du silure ?

« À Tours, Montlouis et ses alentours, je recommande les services du pêcheur **Thierry Bouvet** » confie le Chef des Chandelles Gourmandes. **Philippe Boisneau** est également un professionnel expérimenté : « installé à Chaumont, il est également docteur en sciences, un véritable spécialiste de la biodiversité aquatique de la Loire ! »



Brochette de silure poêlée et sa petite émulsion au safran de Touraine

« Il y a dix ans, je travaillais avec des spécimens d'une trentaine de kilos. À ce jour, les silures atteignent 250 kilos » explique Bernard Charret. « Vous rendez-vous compte à quel point la courbe de croissance du silure glane est exponentielle ? Ces grands carnassiers dominant désormais la chaîne alimentaire du fleuve, et les pêcheurs professionnels sont une ressource précieuse, un rempart efficace face à leur possible prolifération. »

Vous pouvez également passer commande auprès de votre poissonnier, en précisant que l'on vous prépare les filets. Enfin, les marchés du terroir peuvent proposer, à l'occasion, du silure. Sa chair blanche est ferme, sans arrête et ce poisson reste l'un des moins chers d'eau douce, n'hésitez plus !\* Pour les poissons, on parle d'espèces "susceptibles de provoquer des déséquilibres biologiques"

**Par Théophile Pillault**

**Crédit photos Théophile Pillault et DR**

[www.louisdesptitsplats.fr](http://www.louisdesptitsplats.fr)

## RELIRE

Cordon bleu de silure, fondue de poireaux, béarnaise au thym citron

Brochette de silure poêlée et sa petite émulsion au safran de Touraine

Pavé de silure de Loire rôti au riz vénéré, mirepoix de légumes, bisque d'écrevisses.

Bernard Charret, Convergence Bio : « Bien choisir son alimentation c'est choisir de vivre »

---



## **Jonathan Buirette (MOF) ; pour une pêche responsable**

**Jonathan Buirette, MOF Poissonnier, défend une pêche responsable pour la préservation des espèces en mer.**

**Ce dimanche 29 & lundi 30 novembre se tenait à**

## **Rennes la 3ème édition de l'Rdurable. Jonathan Buirette, MOF Poissonnier, Le Petit Chalutier dans le 17e arrdt à Paris participait à cet événement en tant que défenseur d'une pêche responsable et raisonnée.**

« Je suis pour la diversité des produits, donc j'élargis mon choix au maximum. Je peux proposer jusqu'à 60 espèces différentes parfois et je réponds en général à des demandes classiques comme la sole, le saumon, le bar, la daurade, ou la Sébaste. Je vends à 95% des produits de pêche française, dont 60% effectuée en « petit bateau ». On essaie de développer des produits moins connus, mais aussi bons et de faire découvrir d'autres variétés au client. Au moment des fêtes on propose des huîtres, je travaille avec un petit producteur qui fait de l'huître en captage naturel en Marenne d'Oleron ; je propose aussi des huîtres « spéciales » Roumegous, de la Bouzigues, une huître plus haut de gamme en direct de l'étang de Tau. »

## **« Une pêche responsable pour vous c'est quoi ? »**



« Une pêche responsable c'est de pouvoir puiser dans les stocks sans les épuiser. Il faut qu'il y ait moins de pêche que ce qui arrive sur le marché. Dans ma poissonnerie je travaille avec Sea Web Europe\*. Lorsque j'ai commencé à travailler avec eux, pour une meilleure traçabilité pour le client, j'ai choisi de supprimer une 10aine d'espèces dont Le Flétang le Sabre, la Julienne le Grenadier et la Sébaste. Il faut penser à l'avenir de notre métier, si dans dix ans on ne peut plus fournir de poissons, on aura un réel problème. Il faut donc laisser les poissons se reproduire. Se dire, par exemple, « cette année on ne pêche pas », il faut arrêter de pêcher quand les poissons ont des œufs. Quand on pêche plus que le volume vraiment disponible en mer, on tue les espèces. D'autant que certaines espèces se reproduisent très vite, il est donc possible de réguler le marché en tenant compte de leur temps de reproduction naturelle. Côté client, on peut les orienter vers des poissons moins chers mais tout autant qualitatifs. C'est un effort commercial qu'il faut consentir à faire, si je l'explique à mes clients,

réceptifs comme ils sont à ces enjeux, ils comprendront et m'accompagneront dans mon engagement en changeant légèrement leurs habitudes pour découvrir de nouvelles saveurs de la mer. Cette démarche correspond aussi aux valeurs des MOF Poissonniers. C'est aussi notre rôle de défendre le patrimoine de la mer. »



En dehors de son activité de Poissonnier, **Jonathan Buirette** a également créé en 2015, avec **Sophie Fernandez**, MOF Poissonnière à Gaillac, une société de prestation de formation, **Perlostrea**, qui intervient dans les écoles hôtelières auprès des jeunes apprentis pour les former à la découpe et à la préparation du poisson. « L'idée est de leur permettre de respecter encore plus le produit, le poisson, en leur apportant notre connaissance des produits et du métier ».

\***Sea Web Europe** est une association environnementale qui interpellent les consommateurs sur interpelle le consommateur sur la préservation des ressources de la mer.

### **Le Petit Chalutier**

109 Avenue de Saint-Ouen

75017 Paris

01 44 85 58 44

**Par Dominique Postel**

**Crédit photos ©Dominique Postel et DR**



Jonathan Buirette, MOF Poissonnier et Felix Bardi, Poissonnier.

---



## **Fête de la gastronomie: les filières de la Pêche à l'honneur !**

**Pour la 5e édition de la Fête de la Gastronomie 2015, un événement porté par le ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Cook and Com de Sonia Dupuis met la conchyliculture et la filière Pêche à l'honneur, les 25, 26 et 27 septembre 2015.**

**Durant ces trois jours, un village autour de la**

**filière pêche et conchylicole se tiendra sous un pavillon de 450 m2 sur la place Raul Dautry, en face de l'emblématique Gare Montparnasse, et sera rythmé par de nombreuses animations. Des dégustations d'huîtres creuses et plates des différentes régions de France seront organisées le vendredi et le samedi, ainsi que de nombreuses animations culinaires autour du poisson et des ormeaux avec des Chefs de renom. Mais le point d'orgue sera la tenue de la 15<sup>e</sup> édition du Championnat de France des écaillers 2015, le dimanche 27 septembre 2015.**

Les objectifs de cet événement dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, sont de valoriser les métiers, les savoir-faire et les acteurs du secteur, être un outil de développement économique et de visibilité, promouvoir la transversalité et la complémentarité des acteurs de la gastronomie, stimuler l'économie locale, valoriser les territoires et contribuer au rayonnement économique, culturel et touristique des territoires français.

Voici les premiers chefs annoncés présents sur la manifestation

**Julien BINZ**, 1\* Michelin restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr en Alsace

**Fabien BERTEAU**, pâtisserie Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme

**Eric COISEL**, Prunier à Paris

**Damien DUQUESNE**, 750g à Paris

**Yves DUPIN**, La Marée à Paris

**Irvin DURAND**, Le Bien Aimé à Paris

**Béatrice FABIGNON**, Gastronomie Antillaises à Paris

**Clément LEROY**, L'Etoile-Sur-Mer - Guy Savoy à Paris

**Julien MARSAULT**, Le Château de Sable, Pospoder

**François PASTEAU**, L'Epi Dupin à Paris

**Sébastien PETIT**, Le Relais Gourmand, Orvilliers (78)

**Stéphane PITRE**, Restaurant Louis à Paris

**Joel Prod'homme**, Mollard à Paris

**Jean François ROUQUETTE**, 1\* Michelin Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme

**Julia SEDEFJIAN**, 1\* Michelin Les Fables de la Fontaine à Paris

**Udeo IMEMURA**, Chez Julien à Paris

Des recettes ludiques et créatives seront spécialement élaborées pour faire aimer le poisson aux plus jeunes grâce à la présence de nombreux chefs dont **Charles Soussin** qui animera un atelier dédié aux enfants sur le stand France Filière Pêche. Le poisson n'aura plus aucun secret pour les participants qui pourront notamment apprendre à écailler, lever les filets ou encore avoir des informations sur le calendrier des saisons des produits de la pêche française.



Olivier Roellinger ©JD Sudres/Voyage-Gourmand

L'ONG Seaweb sera également présente avec l'équipage des Cuisiniers de la mer qui réunit de jeunes chefs autour d'**Olivier Roellinger**. Ces ambassadeurs de la mer proposeront de nombreux ateliers culinaires.

La gastronomie antillaise et les saveurs d'Outre - mer seront aussi mises à l'honneur.

De nombreuses personnalités des métiers de bouche participeront aux festivités telles qu'**Arnaud Vanhamme** (MOF Maison Vanhamme 2011), **Jonathan Buirette** (Paris MOF 2015), **Sophie Fernandez** (Gaillac MOF 2015), **Sylvain Huchette**, France Haliotis (Ormeaux)...



RDV le 27 septembre pour la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015

La Fête de la Gastronomie, c'est aussi l'occasion de faire profiter aux Parisiens d'offres exceptionnelles sur les différents produits présentés tout au long de l'événement avec des ventes d'huîtres, de moules, d'ormeaux, de sel, de produits antillais, de jus de pommes et de vins de grands domaines.



Un stand « Les Pépites de la mer » proposera des snacking issus des produits de la mer locaux et/ou d'une pêche durable, ainsi que des ressources peu connues du grand public (des pépites), comme la crépidule aussi appelée coquillage coquin. Cette initiative a donc une double vocation : plaisir et information.



L'éclate de moules sera réalisé sur la place puis dégusté par tous-DR

**Le samedi à 18 h, l'éclade de moules** (moules recouvertes d'aiguilles de Pin) sera réalisé sur la place puis dégusté par tous. Ce moment très convivial reflète parfaitement l'essence même de cet événement : le partage.

**Dimanche 27 septembre 2015, des animations culinaires auront lieu le matin de 9h à 12h et dès 14h, place à la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015** pour clôturer la manifestation.

L'artiste **Antoine Château** fera participer les Parisiens à une animation picturale culinaire. Au menu du jour : poisson à la « sauce Saveur Graffik ». Cette animation a pour but d'offrir une passerelle originale entre l'art culinaire et les arts graphiques en valorisant le patrimoine culinaire français. Une vente aux enchères de la toile sera organisée le dimanche, au profit de l'association **Le Château Gourmand**

[www.economie.gouv.fr/](http://www.economie.gouv.fr/)