

11 ▶ 27
OCTOBRE
2019

À PARIS ET EN
NORMANDIE

NORMANDIE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 09.2019

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE FAIT SA GRANDE DÉBARQUE - Du 11 au 27 octobre à Paris et en Normandie

« En s'associant à l'ensemble de la profession, la Région porte une grande ambition autour de la Coquille Saint-Jacques de Normandie. La qualité du produit, la gestion de la ressource, la structuration de la filière... tout concourt à faire de ce coquillage l'étendard de la pêche normande.

À nous de relever le défi ! » Hervé Morin, Président de la Région Normandie

La coquille Saint-Jacques, c'est comme les asperges au printemps : on l'attend, on en salive d'avance et on s'en régale tout au long de la saison ! Nombre de restaurateurs et de poissonniers attendent avec impatience son arrivée **début octobre**, en provenance des ports de Dieppe, Fécamp, Le Tréport, Le Havre, Trouville-sur-Mer, Ouistreham, Courseulles-sur-Mer, Port-en-Bessin, Grandcamp Maisy, Saint-Vaast-la-Hougue, Barfleur, Cherbourg, Granville...

Son arrivée ? Sa « Débarque » dit-on en Normandie.

Et justement, la 1^{ère} région de pêche en France des coquilles Saint-Jacques* - a choisi de saluer l'ouverture de la saison en orchestrant - simultanément en Normandie et à Paris - une mise en valeur festive et bon enfant, dans des restos, bistrots, poissonneries et sur les marchés.

Après le succès rencontré l'an dernier par la première Grande Débarque, Normandie Fraîcheur Mer et la Région Normandie, moteurs de l'opération, renouvellent et élargissent.

70 acteurs l'an dernier : ils seront 100 cette année.

Ralliant même à la fête, des bars à vin / bars à manger avec une offre de consommation de la coquille Saint-Jacques de Normandie tout à fait inédite, particulièrement simple à mettre en œuvre et ludique : **la snacklette normande...** Un détournement maritime de l'appareil à raclette, proposé ici dans une version individuelle et écologique (chauffée non pas à l'électricité mais à la bougie chauffe-plat !)

Un événement qui mobilise la filière, du pêcheur jusqu'au metteur en marché. Un événement qui ravit les consommateurs !

* La profession « pêche normande » réunit aujourd'hui le Comité Régional des Pêches de Normandie, l'Organisation des Pêcheurs Normands, le FROM Nord et enfin, Normandie Fraîcheur Mer, le groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Normandie.

PLUS DE 100 LIEUX
participent à
LA GRANDE DÉBARQUE #2

✕ POISSONNERIES

✕ MARCHÉS

✕ BISTROTS

✕ RESTOS

✕ BARS À VIN

RESTOS/ BISTROTS, BARS À VIN, POISSONNERIES, FISH TRUCK... TOUS IMPLIQUÉS DANS LA GRANDE DÉBARQUE :

plusieurs façons de déguster / d'apprécier / de découvrir
la coquille Saint-Jacques de Normandie



Photo©JB Fréné



RESTOS/ BISTROTS

C'est peu dire qu'elle inspire les chefs. Si tous reconnaissent que la simplicité lui va particulièrement bien (juste snackée, en carpaccio...), ils aiment aussi **la magnifier** et la confronter à d'autres univers voire **revisiter** une recette familiale...

Bref, plus de 60 restos et bistrots vont embarquer dans l'opération, avec des plats ou des menus dédiés. Vivement le 11 octobre !



Photo©JB Fréné



POISSONNERIES-BOUTIQUES ET SUR LES MARCHÉS

La coquille Saint-Jacques de Normandie, délicieuse et tellement simple à préparer : la preuve par la démonstration !

La Grande Débarque a sélectionné **18 poissonneries, à Paris et en Normandie**, leur proposant de venir chez elles en boutique ou sur leur stand lors de marchés, pour installer une plancha et snacker les noix charnues de nos belles coquilles. Croûtées à l'extérieur, fondantes à l'intérieur, **ces noix seront gracieusement offertes** aux clients, qui pourront en même temps se faire raconter la vie, la pêche, la ressource de notre coquillage préféré... Autant vous dire que, comme l'an passé, les clients vont adorer !



Photo©ARTINOA - Bar Le 5° Cru



NOUVEAU !

LES BARS À VIN ET À MANGER

Ce sont des lieux qui ont souvent la philosophie de la simplicité, de **la sincérité des vins**, de l'approche durable de la production : tout l'esprit de La Grande Débarque ! La belle normande est en effet, par excellence, **un produit de saison, issu la pêche locale, artisanale, une ressource gérée** dans un souci de **durabilité** : nous sommes faits pour nous entendre !! Restait à s'adapter en proposant un mode de consommation **épuré, écologique, savoureux** : la snacklette normande. Une approche inédite, conviviale, chaleureuse et délicieuse. Snacker les noix sur de petits appareils à raclette individuels, chauffés, non pas à l'électricité mais avec des bougies chauffe-plat. C'est bon, c'est beau et simplissime... Cela pourrait bien devenir un nouveau rituel !



SNACKLETTE DE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE AU CHORIZO

SAVOUREUX

SIMPLISSIME

UN NOUVEAU
RITUEL ?

Ingrédients pour 1 personne

- 4 coquilles Saint-Jacques de Normandie
- 8 rondelles de chorizo

Préparez les coquilles Saint-Jacques de Normandie avant de passer à table :
Décoquillez les noix (ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous)
Passez les noix sous un léger filet d'eau froide, épongez-les sur un papier absorbant et réservez.

Lorsque vous êtes à table :

Allumez les bougies de votre snacklette (celle-ci doit être bien posée à plat sur une assiette, sans risque de déséquilibre)
Quand la coupelle est chaude (au bout de 5 minutes à peine), déposez dessus 2 rondelles de chorizo.
Elles vont commencer à griller en rendant leurs sucs.
Retournez les rondelles de chorizo. Posez la noix au milieu.
Un recto-verso de 20 secondes et c'est prêt !



NOUVEAU !

LE FISH TRUCK PAVILLON FRANCE

Autre NOUVEAUTÉ pour la Grande Débarque 2019

Pavillon France et France Filière Pêche se mettent au service de La Grande Débarque en dédiant leur FISH TRUCK à la coquille Saint-Jacques de Normandie plusieurs jours à Paris. C'est le pendant de l'animation menée avec les poissonniers, en dehors des circuits habituels d'emplettes. L'idée est ici de rencontrer les Parisiens au plus près de leur lieu de travail, pendant la pause de midi, ou en afterwork... avant d'aller voir un film au cinéma : le FISH TRUCK se posera ainsi sur le parvis MK2 - La Bibliothèque François Mitterrand les 11 et 12 octobre. Au menu, pédagogie décontractée et dégustations gratuites.



LE JEU



Toute la filière est sur le pont. Ainsi les mareyeurs normands, soutenus par Normandie Fraîcheur Mer et l'Union des Mareyeurs de France, proposent aux consommateurs de jouer et de tenter de gagner 1 kg de noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie prêtes à snacker, un sac isotherme « La Grande Débarque » et 4 snacklettes normandes individuelles. Pour ce faire, il suffit de se rendre sur www.lagrande-debarque.fr, de jouer en répondant à trois questions... et d'être tiré au sort parmi les bonnes réponses.



LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE - Quelques chiffres repères



Les 2/3 des coquilles Saint-Jacques, soient 20.000 T, pêchées par plus de 250 bateaux et débarquées dans les ports normands répartis sur 640 km de côtes dans les ports du Tréport, Dieppe, Fécamp, Le Havre, Trouville-sur-Mer, Ouistreham, Courseulles-sur-Mer, Port-en-Bessin, Grandcamp Maisy, Saint-Vaast-la-Hougue, Barfleur, Cherbourg, Granville...



2 Label Rouge à sa boutonnière (2002 pour la coquille fraîche et entière / 2009 pour les noix fraîches et surgelées)



Un projet d'IGP « coquille Saint-Jacques de Normandie » est à l'étude.

À L'ORIGINE DE CETTE VASTE OPÉRATION,

la Région Normandie et l'ensemble de la filière pêche normande,

dans une volonté de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie, et en tout premier lieu, la coquille Saint-Jacques, première espèce pour la région, en tonnage et en valeur. 1^{ère} aussi sur le plan français : avec les 2/3 des volumes pêchés en France - soit 20.000 tonnes - par plus de 250 bateaux.

... Dans une volonté d'intéresser, de mobiliser et d'animer une communauté toujours plus grande de prescripteurs (chefs, poissonniers etc.) et de consommateurs.



Depuis des années, la profession a étudié, structuré et réglementé. La ressource est aujourd'hui abondante car bien gérée. Sa qualité est reconnue par deux Label Rouge.

Rien de plus naturel que de le faire savoir, notamment dans la perspective d'une demande de reconnaissance en IGP - Indication Géographique Protégée - signe officiel d'origine et de qualité européen.



TOUS LES DÉTAILS DES ANIMATIONS SUR LAGRANDEDEBARQUE.FR

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVEC #LAGRANDEDEBARQUE

Contact presse : Michèle Fréné & Florence Basseux | Michèle Fréné Conseil : 02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30 - mfc@michele-frene-conseil.fr

UN ÉVÈNEMENT PORTÉ PAR



RÉGION
NORMANDIE



LES ADRESSES NORMANDES DE LA GRANDE DÉBARQUE 2019



POISSONNERIES/BOUTIQUES ET SUR LES MARCHÉS



BARS À VIN/CAVES À MANGER

- 01 La Maiz'on - St-Pair-sur-Mer
- 02 L'Équipage - Cherbourg
- 03 Mooky's - Caen
- 04 L'Apérothérapeute - Langrune-sur-Mer

- 05 L'Envers du Décor - Alençon
- 06 Chez D.D - Honfleur
- 07 Les Vins en Scène - Dieppe

- 01 L'Atelier du Poissonnier - Agon-Coutainville
Samedi 19 octobre
- 02 L'Air du Large - Saint-Lô
Samedi 19 octobre
- 03 La poissonnerie de l'Estran - Vire
Vendredi 18 octobre
- 04 Poissonnerie Cacitti Stéphane - Cabourg
Dimanche 20 octobre
- 05 Martin poissonnerie - Mortagne-au-Perche
Samedi 26 octobre
- 06 Le Palais du Coquillage - L'Aigle
Mardi 22 octobre
- 07 La Marée Gourmande - Pont-Audemer
Vendredi 18 octobre
- 08 La Marée du Jour - Dieppe
Samedi 26 octobre
- 09 Poissonnerie Le Littoral - Rouen
Samedi 19 octobre
- 10 Les Flots de Trouville - Vernon
Mercredi 16 octobre



RESTOS/BISTROTS

- 01 La Satrouille - Cherbourg-en-Cotentin
- 02 L'Équipage - Cherbourg-en-Cotentin
- 03 La Marine* - Barneville-Carteret
- 04 Les Fuchsias - St-Vaast-La-Hougue
- 05 Le Mascaret* - Blainville S/Mer
- 06 La Citadelle - Granville
- 07 L'Édulis - Granville
- 08 Le Jardin des Dunes - St-Jean-le-Thomas
- 09 Obione - Avranches
- 10 À L'Ardoise - St-Hilaire-du-Harcouët
- 11 La Chenevière - Port-en-Bessin
- 12 Hôtel de Paris - Courseulles-Sur-Mer
- 13 L'Angle Saint-Laurent - Bayeux
- 14 Château de Sully* - Bayeux Sully
- 15 À Contre Sens* - Caen
- 16 Stéphane Carbone* - Caen

- 17 Restaurant Ivan Vautier* - Caen
- 18 Ty Gibus - Caen
- 19 Chez François - L'Appéticerie - Caen
- 20 Monsieur Louis - Caen
- 21 Le Manoir du Lys* - Bagnoles-de-l'Orne
- 22 Le Bistrot - Alençon
- 23 La Renaissance* - Argentan
- 24 Le Bistrot de l'Abbaye - Argentan
- 25 Le Comptoir de Maria - Argentan
- 26 Café Forges - Beuvron-en-Auge
- 27 Le Pavé d'Auge* - Beuvron-en-Auge
- 28 1912/Cures Marines - Trouville-sur-Mer
- 29 Brasserie Ephemer - Trouville-sur-Mer
- 30 Le Dauphin - Le Breuil-en-Auge
- 31 SaQuaNa** - Honfleur
- 32 La Papillotte - Le Havre

- 33 Chez André - Le Havre
- 34 Juste à Côté - St-Romain-de-Colbosc
- 35 Le Bec au Cauchois* - Valmont
- 36 Les Vins en Scène - Dieppe
- 37 Le Moulin Fouret - St-Aubin-le-Vertueux
- 38 Gill** - Rouen
- 39 Gill Côté Bistro - Rouen
- 40 La Place - Rouen
- 41 L'Odas* - Rouen
- 42 Brasserie Paul - Rouen
- 43 La Cascade Insolite - Le Vaudreuil
- 44 L'Estampille, by Erisay - Vernon
- 45 La Musardièrre - Giverny
- 46 La Gazette - Evreux

LES ADRESSES PARISIENNES DE LA GRANDE DÉBARQUE 2019



POISSONNERIES/BOUTIQUES ET SUR LES MARCHÉS

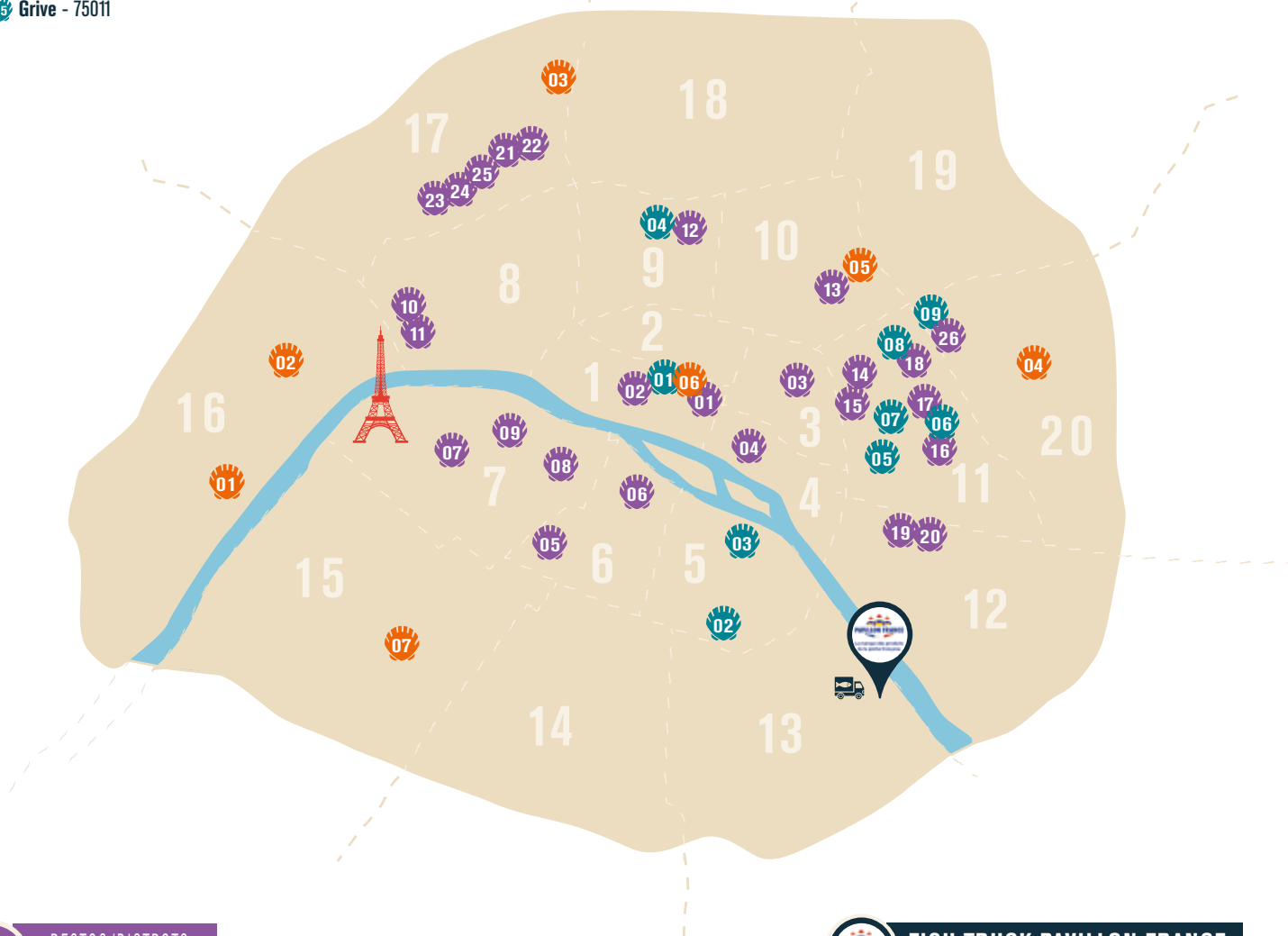


BARS À VIN/CAVES À MANGER

- 01 L'Envers - 75001
- 02 Aux Vents des Vignes - 75005
- 03 5° Cru - 75005
- 04 228 Litres - 75009
- 05 Grive - 75011

- 06 Le P'tit Pinard - 75011
- 07 Le Carton de six - 75011
- 08 Le Myrobolant - 75011
- 09 Le Grand Bain - 75020

- 01 Poissonnerie Vanhamme / Rue Guérin - 75016
Vendredi 11 octobre
- 02 Poissonnerie Vanhamme / Rue de la Tour - 75016
Samedi 12 octobre
- 03 Poissonnerie Le Petit Chalutier - 75017
Samedi 12 octobre
- 04 Marché Belgrand - 75020
Samedi 12 octobre
- 05 Marché de la Villette - 75010
Samedi 12 octobre
- 06 Marché Saint-Eustache - 75001
Dimanche 13 octobre
- 07 Marché Convention - 75015
Dimanche 13 octobre



RESTOS/BISTROTS

- 01 Pirouette - 75001
- 02 Zébulon - 75001
- 03 Bistrot Instinct - 75003
- 04 Claude Colliot - 75004
- 05 Anicia - 75006
- 06 Huguette - 75006
- 07 Bistrot Belhara - 75007
- 08 Racines des Prés - 75007
- 09 Le Café des Ministères - 75007
- 10 La Haute Cloche - 75008
- 11 Le 39V - 75008
- 12 L'Époussette - 75009
- 13 Apéro Saint-Martin - 75010

- 14 Chez Julo - 75011
- 15 Le Repaire de Cartouche - 75011
- 16 Coup d'Œil - 75011
- 17 Le P'tit Pinard - 75011
- 18 Le Myrobolant - 75011
- 19 La Table d'Aligre - 75012
- 20 L'Ébauchoir - 75012
- 21 Comme chez Maman - 75017
- 22 Wim à Table - 75017
- 23 Papillon - 75017
- 24 Le Garde-Manger - 75017
- 25 Rooster - 75017
- 26 Le Grand Bain - 75020



FISH TRUCK PAVILLON FRANCE

Vendredi 11 et Samedi 12 octobre