



Mets & Vins

« Les coquillages »

10 déc. 2016



**Relais de chasse
Lieu-dit la Gauleraie
49150 - Fougeré**



**Le Premier Bouteiller
est fin prêt pour le service :
il a mis ses petits arpions à l'aise !**





Le Grand Echanson ouvre les festivités !



Bernard JACOB nous présente Olivier CORBIN :

- vendeur de coquillages bretons
- marin breton
- cuisinier
- historien du monde de la pêche bretonne



**C'est Olivier Corbin et sa femme Muriel (debout à droite),
qui nous ont préparé les mets de cette soirée !**



« Je vais vous présenter les coquillages, du plus fin au plus puissant ! »



Le Maître de Chai nous précise qu'il a mis deux « *breuvages* » avec chaque mets afin de nous faire tester de nouveaux « *accords* » !



Les petits gâte-sauces en pleine action !



Carpaccio de Saint-Jacques servi avec...



Chinon blanc 2014
« Domaine Pascal Brunet »



Savennières 2013
« Château de la Mulonnière »



Saint-Jacques

- Saint-Jacques sans corail
- de la baie de St Brieuc
- ramassées de fin août à fin février
- pêchées les lundis, mercredis et jeudis
- durant **45 mn** seulement
- service : avec aneth, citron et fleur de sel
mettre le citron un peu avant de servir
afin de « cuire » un peu la chair

**COMITE REGIONAL DES PECHE MARITIMES
ET DES ELEVAGES MARINS DE BRETAGNE**
- ARTICLES L 912-1 ET SUIVANTS DU CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME--

DECISION N° 163-2016 DU 23 NOVEMBRE 2016

**FIXANT LE CALENDRIER ET LES HORAIRES POUR LA PECHE DES COQUILLES SAINT JACQUES
SUR LE GISEMENT PRINCIPAL (SECTEUR DE SAINT BRIEUC)**

ANNEXE 1 A LA DECISION N° 163-2016 - DU 23 NOVEMBRE 2016

Considérant la nécessité d'encadrer la pêche des coquilles Saint-Jacques sur le gisement principal de la Baie de Saint-Brieuc et de faciliter la commercialisation des captures effectuées sur ce gisement,

1. HORAIRES DE PECHE DES COQUILLES SAINT-JACQUES EN BAIE DE SAINT-BRIEUC :

Lundi 5 décembre 2016	09:45	à	10:30		PM
Mercredi 7 décembre 2016	11:30	à	12:15		PM
Jeudi 8 décembre 2016	12:45	à	13:30		PM
Lundi 12 décembre 2016	11:45	à	12:30		BM
Mercredi 14 décembre 2016	13:30	à	14:15		BM
Jeudi 15 décembre 2016	14:15	à	15:00		BM
Lundi 19 décembre 2016	10:15	à	11:00		PM
Mercredi 21 décembre 2016	11:45	à	12:30		PM
Jeudi 22 décembre 2016	13:00	à	13:45		PM
Lundi 26 décembre 2016	11:15	à	12:00		BM
Mercredi 28 décembre 2016	12:45	à	13:30		BM



**René, le tout nouvel Echanson,
remplit son rôle de bouteiller avec beaucoup de sérieux !**



**Alors que la charge de Bouteiller n'a plus de secret pour Tayeb !
Quoi que...**



Bernard a aussi été mis à contribution !



Praires servies avec...



Anjou blanc 2010
La Varenne du Poirier
« Domaine les Grandes Vignes »



Praires sauvages

- le « must » du coquillage
- pêchées à la drague près de St Brieuc
- à 30 m de profondeur





Y'a p'êt' du rab ?

J'aurais pas dû
les manger
aussi vite !







**Tu vas les manger
toutes les trois ?**



**C'est la première fois de leur vie que Patrice et René dégustent des praires !
Elles semblent avoir sur eux un effet euphorisant !**





Huîtres sauvages de pleine mer servies avec...



Muscadet Sèvre et Maine 2015
Vielles Vignes
« Domaine Pierre de Schiste »



Cidre artisanal brut
« Celliers de l'Odét »



Huîtres sauvages de pleine mer

- pêchées au marteau burin
- tous les jours
- île en face d'Erquy et de Pléneuf-Val-André















**(NdA : n'ayant, hélas, pas pensé à apporter un magnétophone,
je n'ai malheureusement pas tout retenu des propos passionnants d'Olivier !)**



Huîtres plates de la Rance servies avec...



Islay Single Malt Scotch Whisky
16 ans d'âge
« Lagavulin »



Bière belge d'Abbaye
Tradition Bénédictine
« Maredsous »



Huîtres plates de la Rance

- pêchées à la main
- à 15 m de profondeur
- près du barrage de la Rance
- fonds vaseux
- ne voient pas la marée





Huîtres-whisky ? Huîtres-bière ?

Deux accords qui plongent Bernard et Claudine dans un abîme de réflexion !





Maryvonne a été la seule à prendre des notes durant la soirée !
(dixit les RG)



Patrice est heureux de constater que l'alliance huîtres-whisky a été très appréciée par les convives !



Huîtres chaudes servies avec...



Touraine méthode traditionnelle
Délire de bulles
« Rousseau Frères »



Huîtres chaudes

- moins couramment servies
- gardent toutes leurs saveurs à la cuisson
- nombreuses possibilités de préparation :
 - à la vapeur
 - gratinées au four
 - en potage
 - sur la braise
 - ...



Des bulles ? C'est le moment qu'attendait Renzo pour pouvoir ressortir ses connaissances sur l'élaboration de ce vin !



Sans commentaire !



Dominique et Bernard prennent leur rôle de testeur très au sérieux !



**Même dans une réunion du 3^{ème} âge, oups, pardon ! Je reprends...
Même dans une réunion de SENIORS,
on n'échappe pas aux i-pad et autres tablettes !**



Praires farcies servies avec...



Côtes de Bourg blanc 2013
« *Château Brulesécaille* »



Praires farcies

- beurre $\frac{1}{2}$ sel
- persil
- éviter l'ail

- 5' au four



**Sylvie ne semble pas complètement rassurée
quant à la dextérité du nouvel échanton-bouteiller !**







**Fabrice montre à Tayeb
la bonne façon
de tenir sa bouteille
pour servir
dans les règles de l'art !**







Kalou !



**Hélas, à part des caresses,
Kalou ne pourra guère grappiller dans nos assiettes ce soir !**



Ormeaux servis avec...



(photo Web)

Chablis 2014
« *Domaine Roland Lavantureux* »



Ormeaux

- coquillage de luxe
- quasi-inconnu hors de Bretagne et d'Asie
- quota de pêche en France : 15 000 par an
- seule une quarantaine de plongeurs professionnels bénéficie d'une licence
- 20% de la pêche consommée en Bretagne
- 80% exportée (surtout au Japon)



Une pêche très contrôlée

qui a permis de réduire le braconnage quasi-industriel
qui sévissait avant 1994
(les titulaires des licences sont bien souvent d'anciens
braconniers, désormais soucieux de protéger leur ressource)



À la manière du gibier protégé,
chaque ormeau pêché est bagué sur zone :

- bague rouge : ormeaux sauvage
- bague bleue : ormeaux d'élevage

La gendarmerie maritime peut vérifier à tout moment :

- la taille des ormeaux (9 cm au moins)
- le nombre d'individus pêchés
- les bagues des ormeaux pêchés
- l'état du matériel de plongée

Les bateaux doivent livrer leur pêche quai Carnot, à Concarneau,
et remplir une fiche de pêche.

Le quota admis par bateau est d' 1 tonne par saison
(environ 7 000 ormeaux)



La nacre des ormeaux, utilisée notamment pour les rosaces des guitares, est aussi une des causes de leur disparition !



Coquillage univalve.

Le pied est large et octroie au mollusque une adhésion au substrat très puissante.

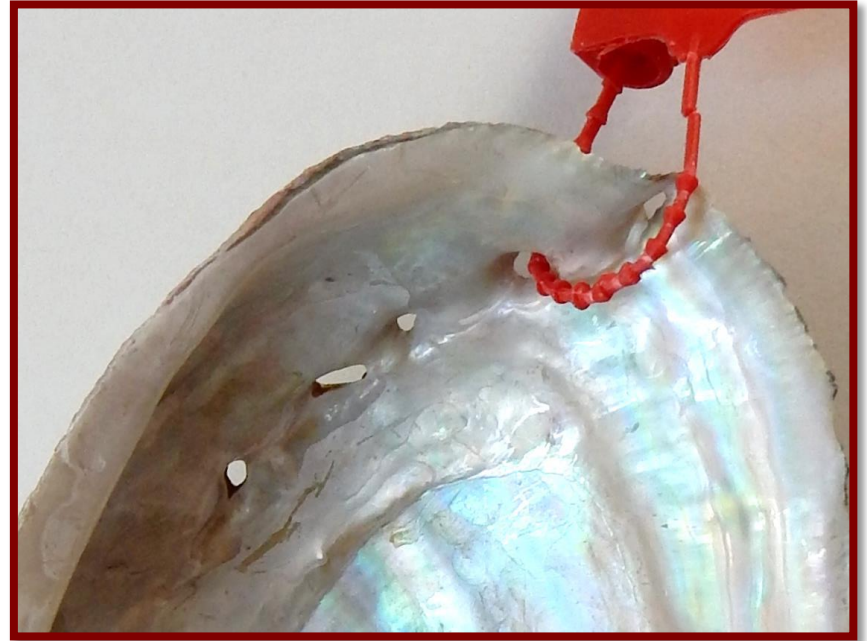


Manteau brun-vert orné de nombreux tentacules sensoriels.

La tête porte deux yeux de couleur bleue bien visible.



Coquille ovale
(ou en forme d'oreille)



Alignement
de 3 à 6 perforations rondes ouvertes

---O-O-O---

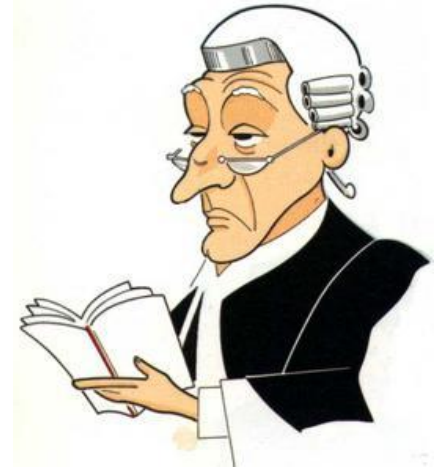
En France, plusieurs élevages sont actuellement en développement :

- à terre en bassin
- en pleine mer





Pêche de loisir



Lorsque vous pêchez des ormeaux, ne ramassez pas les petits sujets (moins de 12 cm de longueur), il y a peu à manger, et c'est criminel pour l'espèce.

Le règlement voudrait que l'on se limitât à 7 ormeaux (ou 12 dans certains endroits).

Dans le département de la Manche, la pêche sous-marine des ormeaux est interdite. La pêche de cette espèce ne peut se pratiquer qu'avec la tête en permanence hors de l'eau.

Ne les achetez pas aux plongeurs avec bouteilles car ils effectuent de véritables ravages sur le gisement de cet animal très rare.



**La « bague » rouge prouve que ces ormeaux sont des ormeaux sauvages !
(la bague est bleue pour les ormeaux d'élevage)**



Gastronomie

Ce mollusque au goût « *très iodé* », « *fin et léger* »,
selon les amateurs,
est apprécié des chefs.



La cuisine californienne utilise l'ormeau :

- en pizza
- sauté avec de la mangue caramélisée
- en « steak » avec un émietté de cracker

La cuisine japonaise utilise l'ormeau :

- vivant et cru (en awabi sushi)
- cuit de diverses manières
- fermenté (dans le tottsuru)



Ormeaux à la poêle

- extraire les ormeaux de leur coquille et ne conserver que le pied blanc (ou muscle)
- les viscères peuvent corser une soupe de poisson ou de crabes
- attendrir les ormeaux : les placer dans un torchon et les battre avec un marteau ou un rouleau à pâtisserie
- laisser les reposer une nuit dans un torchon au frais sous un poids
- faire chauffer du beurre dans une poêle afin de le rendre noisette puis y déposer les ormeaux farinés
- cuire une à deux minutes sur chaque face en les arrosant continuellement du beurre de cuisson
- deux tours de moulin à poivre puis un peu de fleur de sel en fin de cuisson
- les émincer assez finement puis servir arrosés de ce beurre



Attention : trop cuit, l'ormeau devient immangeable



Une cuisson sous haute surveillance !





Olivier semble satisfait du travail de son équipe de marmitons !



**Le style de Tayeb s'affine :
maintenant il tient sa bouteille comme un pro !**

Bernard suit son exemple !







(NdA : oui, je sais, Tayeb était dans la cavalerie et il était gradé mais l'expression me plaît et puis, zut, quid de la licence poétique des auteurs ?)





Saint-Jacques fumées servies avec...



Anjou blanc 2009
Le Haut de la Garde
« Château Pierre-Bise »



Saint-Jacques fumées

- fumées par Olivier Corbin lui-même
- fumées au bois de hêtre
- 3 à 5 h de fumage
- $\frac{3}{4}$ de sel, $\frac{1}{4}$ de sucre roux





**Sylvie, as-tu aussi
pensé à prendre
des notes ?**







**Olivier nous parle aussi des drames de la vie des marins :
une dizaine de morts par an, à St Brieuc,
parmi les pêcheurs de coquilles St Jacques !
(cadence infernale des 45 mn : cf. page 13)**



Saint-Jacques entourées de poitrine fumée servies avec...



Côte de Nuits-Villages 2013
Terres Burgondes
« *Domaine Petitot* »



Saint-Jacques entourées de poitrine fumée

Entourez chaque noix d'une très fine tranche de lard fumé et faites-la tenir à l'aide d'une pique en bois.

Faites fondre, dans une poêle, un mélange de beurre et d'huile et saisissez-y les noix 1 à 2 minutes de chaque côté suivant l'épaisseur des noix.

Salez d'un peu de fleur de sel et servez immédiatement.









- Recto :**
- bouteille correctement tenue
 - étiquette visible pour le client
 - annonce du nom du vin, de l'année et du producteur



Verso : l'autre main est bien dans le dos !



Une « *A la...* » clôt cette très belle soirée !





**Le Président
remercie tout le monde
et
forme le vœux que
la nouvelle année qui approche
« soit riche de belles découvertes,
de bons moments de convivialité,
de partage et de tolérance ».**



IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr