



# Fêtes de la coquille Saint-Jacques dans le Bessin

Automne 2017

# Fêtes de la coquille Saint-Jacques dans le Bessin

Automne 2017

2

## Sommaire

Communiqué de presse .....	p. 3
Le Goût du Large à Port-en-Bessin-Huppain – 11 & 12 novembre 2017 .....	p. 4
La coquille Saint-Jacques en fête à Grandcamp-Maisy – 2 & 3 décembre 2017.....	p. 5
Cuisinez vos coquilles Saint-Jacques.....	p. 6
Infos pratiques .....	p. 7



# Fêtes de la coquille Saint-Jacques dans le Bessin

Automne 2017

3

## Communiqué de presse

Chaque automne, le Bessin célèbre la réouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques. Dans les ports de pêche artisanale de la région, deux grandes fêtes sont organisées autour de la mer et des produits de la pêche : *Le Goût du Large* à Port-en-Bessin-Huppain en novembre et *La coquille Saint-Jacques en fête* à Grandcamp-Maisy en décembre. La « *Pecten maximus* » est au cœur des animations... Savourez !

En **Basse-Normandie**, région maritime par excellence, la coquille représente la première espèce débarquée. Les côtes normandes sont propices au développement du célèbre mollusque (la température de l'eau, la nature des fonds marins...) et c'est ainsi que plus de la moitié des coquilles Saint-Jacques pêchées en France provient de Normandie.

Dans le **Bessin**, deux ports de pêche vivent essentiellement de la coquille Saint-Jacques : **Port-en-Bessin-Huppain**, au nord de Bayeux, et **Grandcamp-Maisy**, immédiatement à l'est de la Baie des Veys. Chaque année, la réouverture de la période de pêche à la coquille est l'occasion de célébrer le délicieux bivalve et les autres produits de la mer.

Dégustations, démonstrations culinaires, ventes à la criée, salon du livre, concerts, visites guidées... Le programme des fêtes de la coquille dans le Bessin est dense et varié ! A quelques semaines des fêtes de fin d'année, les amateurs seront une nouvelle fois nombreux à venir acheter les délicieuses coquilles du Bessin !

Deux rendez-vous sont donc à retenir et à inscrire au calendrier : **Le Goût du Large** à Port-en-Bessin les 11 & 12 novembre 2017, et **La coquille Saint-Jacques en fête** à Grandcamp-Maisy les 2 & 3 décembre 2017.

**Gourmands, à vos agendas !**



11 & 12 novembre 2017

4



Depuis sa création en 2004, le festival *Le Goût du Large* attire chaque année près de 50 000 visiteurs sur deux jours. Marins et habitants se mobilisent pleinement autour d'un seul thème : la mer.

Pour cette 14<sup>e</sup> édition, la criée professionnelle ouvrira de nouveau exceptionnellement ses portes au grand public, pour une vente en direct des produits de la mer ! Sur les quais, certains pourront admirer les **vieux gréments**, naviguer à bord des chaloupes *La Jolie Brise* et *Le Saint-Jacques*, pendant que d'autres assisteront aux **démonstrations de ramendage**.

Dans les restaurants, les menus « Coquille » raviront les papilles, déjà éveillées par les **ateliers culinaires** et les

**dégustations** proposés par les associations locales et les femmes de pêcheurs.

Le **Centre Culturel Léopold Sédar Senghor** mènera par ailleurs de nombreuses visites guidées pour faire découvrir l'histoire de la cité portaise, et proposera de nombreuses autres animations...



### « Musique sous les embruns », festival de musique aux inspirations maritimes

Le Goût du Large, c'est aussi depuis 2005, le **Festival « Musique sous les Embruns »** ! Sous un chapiteau chauffé, installé sur les quais, des groupes régionaux mais aussi internationaux se produisent dans une ambiance conviviale et festive. En 2017, cinq groupes se produiront dans la cité portaise : **Avalon Celtic Dances (Irlande)**, **Poppy Seeds (Bretagne)**, **Drops of Green (Irlande)**, **Dan Ar Braz Trio (Bretagne)** et **Les Marins du Cotentin (Normandie)**, tous inspirés des sonorités irlandaises, du « folk rock » celtique et des chansons maritimes.



## Port-en-Bessin-Huppain, premier port de pêche artisanale de Normandie



Situé au cœur des plages du Débarquement, à seulement 10km de Bayeux, « Port » comme on l'appelle ici, est niché entre deux falaises des côtes du **Bessin**. Ici, on vit au rythme des marées, du va-et-vient des chalutiers et du retour des marins qui débarquent leur pêche sous la criée. La pêche constitue la première activité économique de la ville, et place Port-en-Bessin-Huppain au **1<sup>er</sup> rang des ports de pêche de Normandie** !

### En quelques chiffres...

- 2000 habitants, 150 marins-pêcheurs, 35 chalutiers
- 8216 tonnes de poissons et coquillages débarqués en 2016 dont 2066 tonnes de coquilles Saint-Jacques

### Contacts grand public

Office de tourisme de Port-en-Bessin : 02 31 22 45 80 - [www.bayeux-bessin-tourisme.com](http://www.bayeux-bessin-tourisme.com)

Centre Culturel Léopold Sédar Senghor : 02 31 21 92 33 - [www.portenbessin-huppain.fr](http://www.portenbessin-huppain.fr)

2 & 3 décembre 2017

5



Afin de célébrer l'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques en Baie de Seine, le charmant port de pêche de Grandcamp-Maisy organise depuis 2007 sa fête de la coquille !

Au rythme des concerts de chants de marins, les visiteurs découvrent et dégustent les recettes concoctées par les chefs mais surtout par « **Jojo (ancien pêcheur) et Marie-Jo** », qui préparent chaque année leur fameuse « **matelote** » de coquilles Saint-Jacques ! Les gourmands peuvent évidemment acheter leurs coquilles Saint-Jacques, reines de la fête, en vente sous la criée et sous la halle aux poissons.

D'autres saveurs de **Normandie** sont à découvrir lors de la fête de la coquille de Grandcamp-Maisy. Parmi elles, les fameuses **huîtres de la Baie des Veys** : les parcs à huîtres de Grandcamp-Maisy se visitent d'ailleurs chaque été ! Une découverte iodée et délicieuse !



La Grandcopaise © Association Le Torbouai

Au-delà du plaisir des papilles, le port de Grandcamp-Maisy réserve de belles surprises pour les yeux : de **vieux gréements** jettent l'ancre durant la fête de la coquille ! Leur visite est exceptionnelle, tout comme celle des chalutiers. **La Grandcopaise**, barque chalutière classée à l'inventaire des monuments historiques, sera notamment à quai tout au long du week-end ! Marché du terroir et feu d'artifice (samedi soir) viennent compléter le programme.

Et pour animer les quais du port de Grandcamp-Maisy, des **concerts de chants de marins** sont organisés, avec des amoureux de la mer et qui ont à cœur de faire découvrir les chants à hisser, à virer, à halier...

## Grandcamp-Maisy, au cœur de la Baie des Veys

Grandcamp-Maisy, à l'ouest du Calvados, se situe en plein cœur de la **Baie des Veys**, célèbre pour sa culture des huîtres. C'est à la fin du 19<sup>e</sup> siècle que l'activité de pêche se développe. Avec plus de 100 bateaux au début du 20<sup>e</sup> siècle, la nécessité d'un port est évidente, et Grandcamp-Maisy se dote d'infrastructures importantes. Aujourd'hui, l'huître et la coquille Saint-Jacques font la renommée de Grandcamp-Maisy !



### Contact grand public :

Office de tourisme de Grandcamp-Maisy : 02 31 22 62 44 - [www.isigny-grandcamp-intercom.fr](http://www.isigny-grandcamp-intercom.fr)

# Fêtes de la coquille Saint-Jacques dans le Bessin

Automne 2017

6

## Cuisinez vos coquilles Saint-Jacques *avec Didier ROBIN du Château La Chenevière à Port-en-Bessin*

### Noix de Saint-Jacques Pomme Cannelle

#### Pour 4 personnes :

- 16 coquilles Saint-Jacques Label rouge
- 50 gr de beurre d'Isigny
- 4 pommes
- Pluches de cerfeuil
- Cannelle en poudre

#### Préparation

- Décortiquer les coquilles en conservant le corail attaché aux noix.
- Eplucher et couper 2 pommes en quatre. Faire réduire à feu doux pour en récupérer le jus.
- Ajouter le beurre et assaisonner.
- Faire sauter 2 pommes dans une poêle avec du beurre salé. Puis dans une poêle légèrement beurrée, faire cuire les noix coraillées 2 minutes de chaque côté.
- Déposer 4 noix par personne sur des assiettes chaudes, napper de jus, saupoudrer de cannelle et ajouter les quartiers de pommes sautées.



### Noix de Saint-Jacques de Normandie en rougail et massalé doux

#### Pour 4 personnes :

- 12 noix de Saint-Jacques de Normandie
- 100 gr d'échalotes
- 100 gr de brunoise de tomates confites
- 100 gr de câpres
- 10 gr de segments de citron vert
- 10 gr de julienne de citron confit
- 30 gr d'herbes fraîches : persil, coriandre
- Sel, poivre et cerfeuil
- 5 cl de sirop de poivron
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 cl de vinaigre Balsamique sirupeux
- fleur de sel

#### Préparation

- Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques. Garder le corail attaché à la noix.
- Ciseler les échalotes, tailler en petits dés les tomates et hacher les herbes fraîches.
- Rougail : Faire tiédir les échalotes puis ajouter la brunoise de tomate confite, les segments de citron vert, les câpres, puis ajouter l'huile d'olive pour détendre le tout.
- Cuire les noix et les coraux à l'huile d'olive 1 mn de chaque côté.
- Dressage : déposer en fond d'assiette la rougail en faisant des petits zig zag. Mettre les noix dessus et saupoudrer de massalé doux. Finir avec un petit filet de vinaigre balsamique sirupeux, larmes de sirop de poivron, julienne de citron confit, fleur de sel et herbes fraîches.



# Fêtes de la coquille Saint-Jacques dans le Bessin

Automne 2017

7

## Infos pratiques

*Le Bessin, au cœur de la Normandie,  
à deux pas des plages du Débarquement,  
entre Paris et le Mont Saint-Michel...*

**En voiture** : Accès direct par les autoroutes A13 et A84 puis nationale N13.

**En train** : Bayeux se situe sur la ligne Paris Saint-Lazare - Cherbourg.

Trajet direct Paris-Bayeux en 2h. Gare SNCF à 10 minutes à pied du centre-ville de Bayeux.

**En avion** : Aéroport Caen-Carpiquet (20 km)

**En Car-Ferry** : Gare maritime de Ouistreham (30 Km)

### Et pour les camping-cars ?

► **Le Goût du Large** à Port-en-Bessin les 11 & 12 novembre 2017

200 places de parking seront réservées aux camping-cars.

Parkings ouverts à partir du vendredi 10 novembre. Tarif : 6 € la nuit.

Le stationnement des camping-cars sera strictement interdit en dehors de ces places.

► **La Coquille Saint Jacques en Fête** à Grandcamp-Maisy les 2 & 3 décembre 2017

Un terrain d'une capacité de 30 emplacements (spécifiquement pour les camping-cars) sera ouvert, à côté de [l'aire communale](#) (33 emplacements, située rue Moulin Odo).

Commission Pôle Touristique du Bessin

Office de Tourisme de Bayeux Intercom

4 place Gauquelin Despallières – 14400 Bayeux

[www.bessin-normandie.com](http://www.bessin-normandie.com)

Contact presse

Claire BEAURUEL

Tél. 02 31 51 28 24

Port. 06 30 24 00 10

[cbeauruel@bayeux-tourism.com](mailto:cbeauruel@bayeux-tourism.com)

