



Gastronomie de la destination **Granville Terre & Mer**

Dossier de presse 2023



Prenez le rythme des marées.



Contact Presse : Audrey Peigné – 06 85 48 11 83 – presse@otgm.fr

Sommaire

Communiqué de presse .4

Les produits stars de l'assiette Granville Terre et Mer .6

La préservation, un enjeu des grandes marées
de la Baie du Mont-Saint-Michel .10

Des expériences insolites pour les papilles .12

Les témoins du patrimoine maritime .13

Granville Terre et Mer, une destination engagée .14

La gastronomie à la recherche de l'excellence .18

Du producteur et pêcheur à la table .20



Comment

VENIR NOUS VOIR



Par la route :

Rennes A84, sortie Granville, D973
Caen A84, sortie n°37, Granville/Gavray

Par le train :

Ligne quotidienne Paris-Granville toute l'année
Paris-Granville Gare Montparnasse : 3h30
Rennes-Granville : 2h
Caen-Granville : 2h
www.sncf-connect.com



Votre contact

Le service presse est à votre disposition
pour répondre à vos demandes,
préparer vos articles ou vos déplacements sur la
Destination Granville Terre et Mer.

Audrey Peigné, Chargée de la Presse :
06 85 48 11 83 / presse@otgtm.fr

Ressources

Retrouvez tous nos dossiers et communiqués de presse sur
notre espace web dédié :
www.tourisme-granville-terre-mer.com/espace-presse

Photothèque

La plupart des photographies de ce dossier de presse
sont disponibles sur demande.
D'autres sont en accès sur simple création
de compte sur notre photothèque en ligne :
<https://photos.tourisme-granville-terre-mer.com/>
Pour des besoins spécifiques, contactez le service presse de
l'Office de Tourisme.

Édition : Office de Tourisme Granville Terre et Mer
2, rue Lecampion – 50400 Granville
presse@otgtm.fr

Rédaction : Benoit Galleateau,
Amandine Launay, Audrey Peigné

Crédits photos : Thomas Jouanneau, Estelle Cohier,
Marie-Claude Vergne, Océane Le Tallec, Charlotte
Coquière, Philippe Fauvel, Audrey Peigné,
Pauline Vidinic, Cécile Ballon, Julie Hurricane, Benoit
Croisy, Almarita, Yver Chocolatier, Facebook Partenaires,
Adobe Stock, Freepik, David Dagulier CD50

Date de publication : mars 2023

Conception : Bayside Story
selon guide graphique Agence Why

Impression : Solaris Avranches

Tirage : 500 exemplaires

Suivez-nous sur :

www.tourisme-granville-terre-mer.com



[@granville.terre.et.mer.tourisme](https://www.facebook.com/granville.terre.et.mer.tourisme)



[@granvilleterreetmer.tourisme](https://www.instagram.com/granvilleterreetmer.tourisme)



[@tourisme_gtm](https://twitter.com/tourisme_gtm)

Communiqué de Presse

Gastronomie de la destination Granville Terre & Mer



À seulement 3h30 de Paris, porte d'entrée de la Normandie, la Destination Granville Terre et Mer se dessine entre mer et bocage, véritable vivier naturel pour les petits producteurs, éleveurs, artisans, pêcheurs, restaurateurs,...

Depuis des siècles, Granville Terre et Mer vit au rythme de la mer, et aujourd'hui encore, des témoins de ce patrimoine maritime sont fièrement ancrés dans le port. Y sont entre autres Le Marité, dernier Terre-neuvier français qui fêtera ses 100 ans les 24 et 25 juin 2023, ou La Granvillaise, réplique d'une bisquine, ces anciens bateaux à voile pour le dragage des huîtres, présente au Festival des Voiles de Travail du 23 au 27 août 2023.

Aujourd'hui, premier port coquillier de France, Granville compte 200 marins et 51 navires de pêche. La Destination est également l'endroit idéal pour la conchyliculture et la mytiliculture grâce aux 42 kilomètres de littoral préservé au cœur de la Baie du Mont-Saint-Michel. Un festival dédié est même organisé tous les ans : en 2023, Toute la mer sur un plateau se déroulera les 7 et 8 octobre. L'assiette Granville Terre et Mer se décline iodée et saline : bulots, coquilles Saint-Jacques, moules de Bouchot, homard bleu et bouquet de Chausey, mousettes, agneau de pré-salé !

Théâtre des plus grandes marées d'Europe, la Destination offre un grand spectacle naturel tout au long de l'année. Les paysages changent avec la mer, tantôt pour recouvrir les dunes et les herbues, tantôt pour découvrir l'estran qui regorge de coquillages et crustacés pour le bonheur des pêcheurs à pied. Sur le territoire, l'enjeu est de taille et la pêche se veut durable, notamment grâce aux techniques douces, sélectives et ludiques. Sensibilisation, responsabilisation, préservation sont de mise pour dénicher les praires, coques, couteaux, et autres trésors gustatifs.

Cette nature préservée, presque sauvage, inspire les habitants amoureux de la Destination. Certains y puisent leur créativité pour proposer des expériences insolites pour les papilles à l'instar de Sarah Herpin, à la fois cuisinière, jardinière et cueilleuse, et de Didier Allix, œnologue, aimant sublimer les produits locaux grâce aux vins.

En sus de la transmission des savoir-faire, tous - habitants, professionnels, élus,... - se mobilisent pour que Granville Terre et Mer soit une destination engagée. Le Projet Alimentaire Territorial est une priorité pour manger mieux, plus sain, plus local et plus durable « de la fourche à la fourchette [...] accessible à tous ». Que ce soit sur les marchés, ou chez les Chefs des restaurants, le développement durable est au cœur des préoccupations. La gastronomie locale est clairement à la recherche de l'excellence, labels, titres de Maître Restaurateur et références Guide Michelin à l'appui. De la ferme qui produit ou élève, du pêcheur qui débarque le poisson, en passant par la Halle à Marée de Granville ou l'atelier de transformation, tous les maillons de la chaîne locale œuvrent pour les saveurs de Granville Terre et Mer.

Les produits Stars de l'assiette

Granville Terre & Mer



Le bulot

IGP Baie de Granville depuis 2019

À l'époque de la Grande Pêche vers Terre-Neuve, il est utilisé comme appât pour capter le cabillaud le long des lignes. Il doit la popularisation de sa consommation au développement des procédés de cuisson dans la seconde moitié du XX^e siècle. Granville s'est alors démarquée lorsque la demande est devenue supérieure à l'offre pour devenir aujourd'hui le 1^{er} port de débarque des bulots de France et d'Europe.

L'Indication Géographique Protégée est la reconnaissance d'un produit de qualité pêché de manière responsable. Le bulot de la Baie de Granville-Chausey a obtenu cette IGP en 2019. Ce n'est pas le premier label que reçoit le gastéropode. En 2017, il s'est vu obtenir l'écolabel Pêche Durable MSC. L'addition de ces deux qualifications assure que :

- le bulot est pêché au casier rond et appâté avec des poissons frais dans le secteur « Baie de Granville »
- que les coquillages les plus jeunes sont remis à l'eau et que la pêche est suspendue en janvier pour favoriser la reproduction de l'espèce
- qu'il se passe moins de 16h entre la pêche et la débarque et que le bulot est commercialisé vivant ou cuit dans les 48h
- que le bulot est trié, propre et que toute odeur ou goût de vase est supprimé.

L'huître de Normandie

Une particularité, grâce aux marées

La particularité de la culture ostréicole normande donne à l'huître de Normandie une saveur unique. Jusqu'à dix-huit mois, les petites huîtres, que l'on appelle naissains, sont élevées en pleine mer, au rythme des marées. Plus d'un milliard de litres d'eau traversent quotidiennement leurs branchies leur permettant de se nourrir de plancton.

Passés ces dix-huit mois, les huîtres sont remontées plus haut sur l'estran. A chaque marée, elles s'ouvrent et se referment favorisant leur musculature. Grâce à cette technique appelée le « trompage », les huîtres normandes ont une chair ferme et un goût parfaitement iodé. Et il faut 3 ans à une huître pour atteindre sa taille adulte et être vendue !

« C'est une reconnaissance envers le métier et nos procédés de pêche qui sont bien réglementés en termes de tri et de taille, notamment pour la préservation de la ressource. »

Johan Leguelinel,
Patron pêcheur de bulots sur L'Astragale

Concrètement, être pêcheur de bulots à Granville, c'est partir en mer entre 10 et 12 heures en général, pour relever 700 casiers par jour. L'objectif est d'atteindre le quota de 810 kg. Pendant les périodes les plus creuses, comme l'été, c'est plutôt 300 ou 400 kg par jour. Pour sa part, il débarque tout à la criée, ne souhaitant pas enchaîner des heures de livraison après sa journée en mer.

Son engagement dans le respect de la ressource, il l'exerce, entre autres, en tant que Co-Président de la Commission bulots Ouest Cotentin, craignant désormais en plus de la surpêche, le nouveau problème du réchauffement climatique. Le bulot se reproduit idéalement dans une mer hivernale à 7 degrés. Plus la température de l'eau est élevée, plus la capacité du gastéropode à pondre en masse diminue.

La coquille Saint-Jacques

La Normandie, 1^{re} région de pêche de France

La coquille St-Jacques est un vivier de vitamines et protéines : vitamine B12, acide gras Oméga 3, iode, phosphore, calcium, magnésium, zinc. Et des labels certifient bien la qualité de ce produit : - depuis 2002 le Label Rouge « Coquille St-Jacques fraîche et entière », attribué par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche qui est une distinction officielle de qualité supérieure - en 2009, le Label Rouge « Noix de coquille St-Jacques Pecten maximus fraîche », issue du nom scientifique de la coquille, pour les noix de St-Jacques détaillées, qui permet de distinguer les coquilles St-Jacques des pétoncles issues d'importation.

La coquille St-Jacques doit son nom au pèlerinage effectué à Saint-Jacques-de-Compostelle au Moyen-Âge. À la fin de leur périple, les pèlerins ramassaient des coquilles sur la plage qu'ils attachaient à leur tenue. À la fois porte-bonheur et récompense, ce geste prouvait qu'ils avaient bien effectué le parcours jusqu'au bout.

La pêche à la coquille St-Jacques est ouverte du 1er octobre au 15 mai. La période estivale permet à la coquille de se reproduire. Les pêcheurs professionnels utilisent des dragues, sortes de casiers rectangulaires en fer, qui viennent capter la ressource à la surface du sable. Cette pêche est très réglementée : zones de pêche, caractéristiques du matériel, périodes, quotas, tailles, afin de rendre l'activité durable. La coquille St-Jacques apprécie particulièrement

les fonds marins normands : température de l'eau, présence élevée de plancton, profondeur et nature des fonds... Autant d'éléments propices à sa croissance rapide. En Normandie, on en pêche 20 à 30 000 tonnes chaque année.



ÉVÉNEMENT
TOUTE LA MER SUR UN PLATEAU
7 ET 8 OCTOBRE 2023 - PORT DE PÊCHE - GRANVILLE

La grande fête autour de la gastronomie de la mer, à Granville ! Chaque année, à l'occasion du lancement de la saison de la pêche à la coquille Saint-Jacques, les gourmands et les gourmets se réunissent à la Halle à Marée de Granville pour acheter, déguster, découvrir les nombreuses saveurs de la Baie de Granville-Chausey.

Le bouquet de chausey

Le graal de l'apéro



Apprécié pour sa chair dotée de protéines, de minéraux et d'oligo-éléments, avec son bon goût finement iodé, le Bouquet de Chausey s'invite fréquemment à l'heure de l'apéro sur l'archipel de Chausey où il remplace généreusement les cacahuètes. C'est un produit exceptionnel donc rare ! Il aime les zones sableuses, les rochers granitiques et les algues.

C'est pourquoi, lorsque la mer descend, il se laisse piéger dans les petites mares de l'archipel. La pêche au bouquet sur Chausey est réglementée et ouverte du 1er août au 28 février. Cette courte période d'ouverture de pêche permet à l'espèce de se reproduire tranquillement et ainsi de perdurer. La taille réglementaire est de 5 cm.

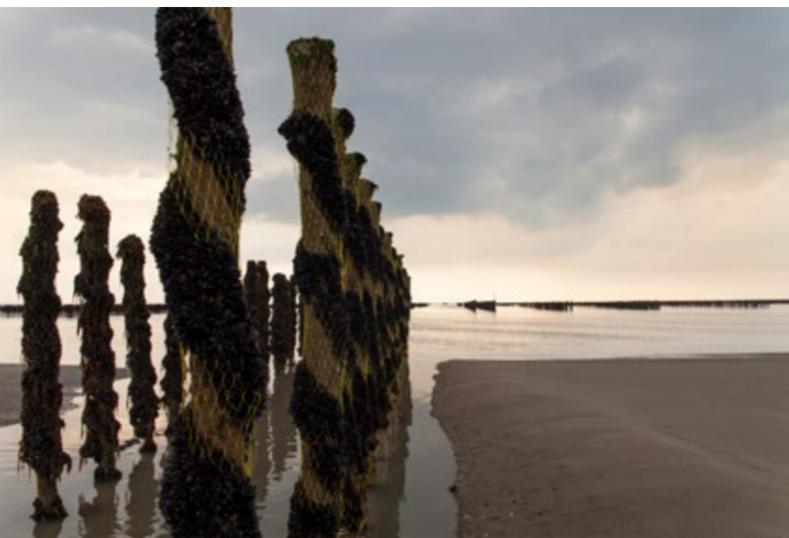
Le bouquet se pêche pendant les grandes marées. La pêche débute deux heures avant la basse mer. Pour les pêcheurs amateurs, il est nécessaire de s'équiper d'un haveneau. Le haveneau composé d'un filet semi-circulaire permet de racler les rochers granitiques et d'optimiser les prises. La pêche au bouquet peut nécessiter parfois de l'eau jusqu'à la taille. Les pêcheurs professionnels sur Chausey pêchent le bouquet grâce à des casiers de 70 cm de long avec une maille de 8 mm de côté. Ils les relèvent à chaque marée comme les casiers à homards.

La moule de bouchot

Tradition et qualité

16 500 tonnes de moules sont produites dans le département de la Manche dont 5 500 tonnes de moules par an sur la Destination Granville Terre et Mer entre Donville les Bains et Bréville-sur-Mer : 30 exploitants pour 96 kilomètres de bouchots (source : Comité Régional de Conchyliculture Normandie/Mer du Nord).

Sa chair tendre, charnue et orangée sait toujours ravir les amateurs. Et contrairement aux idées reçues, la moule se déguste de juillet à janvier.



« Les naissains, les jeunes moules, sont captés en pleine mer sur des cordages horizontaux d'une cinquantaine de mètres, en avril, puis déplacés à partir de juin sur les bouchots, pour y poursuivre leur maturité. Les sections de cordes sont enroulées en spirale sur les pieux, entourées d'un filet à grosse maille. La récolte est ensuite effectuée l'année suivante, entre juin et juillet, les moules ayant eu pleinement le temps de s'épanouir et de grandir »,

Sylvain LEGOURGEOIS,
mytilculteur à Bricqueville-sur-Mer.

Les Moules de Bouchot pour tous les goûts :

Marinières beurre, échalotes, oignons et persil, le tout arrosé de vin blanc.

Normandes beurre, échalotes, oignons et persil, crème fraîche, le tout arrosé de vin blanc.

Camembert beurre, échalotes, oignons et persil, le tout arrosé de vin blanc avec de la sauce camembert en plus.

Le homard de Chausey

Le trésor bleu

L'Archipel de Chausey, ce joyau naturel à la fois riche et fragile, regorge de ressources maritimes. Grâce à l'action combinée du Comité Régional des Pêches de Normandie, du Conservatoire du Littoral et des pêcheurs locaux, ses ressources sont examinées, comptées et préservées afin de les maintenir intactes pour les années à venir. Grâce à cette démarche écoresponsable, le homard peut être capté dans son milieu naturel à l'aide de casiers par les professionnels, ou de crochets par les pêcheurs amateurs.

Le crustacé est reconnaissable à sa belle robe noire aux reflets bleutés qui tourne au rouge brique à la cuisson. C'est un solitaire qui vit sous les rochers. Il se nourrit de mollusques, de crustacés ou de vers. Il est doté de pinces dissymétriques capables de briser des carapaces. Ses deux pinces ont une fonction différente : l'une est coupante et l'autre, plus grosse, est broyante. Il peut mesurer jusqu'à 60 cm et peser jusqu'à 7 kg. Il peut se déguster toute

l'année, mais la pleine saison demeure d'avril à septembre. La légende veut que là où il y a un homard, il y ait un congre, et vice versa. Le homard se nourrit des restes de repas du congre, et le congre du homard, quand il mue. (source : Normandie Fraîcheur Mer).

Le quotidien d'un pêcheur de homards est de relever ses filières constituées de casiers. Une filière est un long cordage ou « bout » sur lequel les casiers sont attachés et espacés d'environ 12 mètres. Le pêcheur vérifie la bonne taille du homard à l'aide d'une pige. Malo Esnouf est le plus jeune pêcheur de homards de l'archipel de Chausey à ce jour : « C'est vraiment une chasse la pêche aux homards ! [...] Ce n'est vraiment jamais au même endroit. ».

Portrait vidéo de Malo à retrouver sur :
<https://www.tourisme-granville-terre-mer.com/decouvrir/rencontrez-les-gens-d-ici/portraits-entre-terre-et-mer/malo-esnouf>

L'agneau de pré-salé

La spécialité agricole et gastronomique de la Manche

Les prés-salés ou herbus sont les étendues plates submersibles lors des grandes marées, couvertes d'un tapis végétal herbacé, et faites d'un sol constitué d'un matériel fin, tangué ou vase, où serpentent des chenaux encaissés. Ceux du Havre de la Vanlée servent de pâtures aux moutons fournissant les agneaux de prés-salés qui sont dispersés librement entre rivières et mer. Le goût fin de la chair de l'agneau reconnu par les plus grands chefs est dû aux plantes halophiles uniques de ce milieu naturel préservé – le site est classé espace Natura 2000 depuis 2004. Et contrairement aux idées reçues, la viande n'a pas un goût salé !

Idee recette

LE GIGOT D'AGNEAU DE PRÉ-SALÉ ET HARICOTS BLANCS AU CIDRE

Ingrédients :

1 gigot d'agneau de pré-salé de 2 kg, 60 g de beurre mou, 500 g de haricots blancs secs, 3 échalotes, 1 oignon, 1 carotte, 2 gousses d'ail, 1 verre de cidre fermier bouché, 1 bouquet garni, 1 clou de girofle

Préparation :

Mettre les haricots dans de l'eau portée à ébullition et laisser cuire 15 mn, puis égoutter. Préchauffer le four (th. 8-9/250°). Peler et hacher l'oignon et la carotte. Les faire revenir à feu moyen dans une casserole avec 30 g de beurre. Verser ensuite le cidre et laisser réduire quelques minutes. Ajouter les haricots, le bouquet garni et le clou de girofle. Couvrir d'eau et laisser cuire 1h15 environ. Saler et poivrer en fin de cuisson. Pendant ce temps, enduire le gigot du beurre restant. Le mettre dans un plat allant au four et le faire cuire 50 mn en l'arrosant régulièrement. Saler et poivrer à mi-cuisson. Servir le gigot sur les haricots, dans un plat préalablement chauffé.



La mousette

Le crustacé de printemps

La mousette, c'est le nom de l'araignée juvénile qui se déguste sur notre destination au Printemps. Elle a maximum 2 ans. Elle possède un goût délicat, une chair fine et savoureuse. Elle est déjà sexuée, mais elle n'a pas mué, c'est ce qui fait la différence de goût. Elle perdra sa carapace qui se retrouvera échouée sur l'estran. En effet, l'araignée, pour grandir et devenir adulte, doit changer 13 fois de carapace avant sa mue terminale, c'est-à-dire avant d'atteindre l'âge adulte.

« La mousette annonce le Printemps » partage Olivier de la poissonnerie Rocavi. Elle ne se pêche que pendant une courte période, de mars à juin, dans la baie de Granville et de Saint-Malo, et sur toute la côte ouest cotentin. Sa taille de capture réglementaire est de 12 cm. Sur

notre destination, elle est pêchée essentiellement dans l'archipel de Chausey, et sur la côte. On la trouve le long des plages au mois de juin. La mousette est captée dans son milieu naturel à l'aide de casiers par les professionnels et quelques particuliers. Les pêcheurs amateurs ont le droit de la pêcher, en utilisant deux casiers par personne. Certains la pêchent en plongée sous-marine, lorsqu'elle atteint les côtes vers le mois de juin.

Préparation :

Pour cuire les mousettes, les plonger dans l'eau froide, et compter douze minutes de cuisson après ébullition. La mousette se déguste, encore légèrement tiède, avec une mayonnaise maison.

La Préservation

UN ENJEU DES GRANDES MARÉES
DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

Granville Terre et Mer, le théâtre des plus grandes marées d'Europe.

Le marnage est la différence entre les hauteurs d'une pleine mer et d'une basse mer consécutives. Il varie considérablement d'un endroit du globe à un autre. En France, c'est dans la baie du Mont-Saint-Michel, sur la Destination Granville Terre et Mer, qu'il est le plus important d'Europe : il y est de 14,5 mètres, soit l'équivalent d'environ 4 étages d'un immeuble ! Pour information, le point qui, sur le globe, a le plus fort marnage est la Baie de Fundy au Canada où le dénivelé des eaux peut atteindre 17 mètres.

La mer offre un spectacle grandiose tout au long de l'année. Grand spectacle naturel, personne ne peut rester indifférent au changement de paysages... Chaque fois, la magie opère, que le rendez-vous soit avec la lune ou le soleil. Et, pour que le spectacle soit complet, lorsque le vent s'invite, les vagues jouent à saute-moutons par-dessus les digues pour la plus grande joie des spectateurs.

Marées coefficient >100

Liste des grandes marées à venir

Seul 2% des marées dépassent le coefficient 110 !

Dates 2023	Basse mer		Pleine mer			
	Matin	Soir	Matin	Coef	Soir	Coef
21 mars	01:53	14:19	07:05	102	19:30	106
22 mars	02:41	15:05	07:48	109	20:10	111
23 mars	03:23	15:45	08:28	110	20:47	108
24 mars	04:00	16:18	09:04	105	21:20	100
19 avril	02:28	14:53	07:41	98	20:03	100
20 avril	03:15	15:36	08:22	101	20:42	102
21 avril	03:55	16:13	09:00	101	21:17	99
3 août	04:12	16:35	09:25	102	21:44	104
4 août	05:02	17:21	10:11	104	22:29	104
5 août	05:47	18:03	10:53	101	23:11	97
31 août	03:07	15:32	08:24	102	20:43	107
1 ^{er} septembre	03:59	16:21	09:09	110	21:27	112
2 septembre	04:46	17:04	09:50	112	22:08	110
3 septembre	05:26	17:41	10:29	107	22:46	101
28 septembre	01:53	14:21	07:17	93	19:38	100
29 septembre	02:48	15:12	08:02	105	20:22	110
30 septembre	03:37	15:58	08:44	112	21:04	112
1 ^{er} octobre	04:20	16:38	09:23	111	21:42	108
2 octobre	04:57	17:13	09:59	104	22:18	98
28 octobre	02:22	14:46	07:35	101	19:56	103
29 octobre	02:08	14:30	07:16	104	19:37	104
30 octobre	02:49	15:09	07:53	102	20:15	99

Grâce à ce phénomène, l'estran héberge coquillages et crustacés pour un apéritif local : coques, palourdes, huîtres, moules et autres coquillages. Mais pour que dame nature continue d'être généreuse, il faut prendre les bonnes précautions. On ne s'improvise pas pêcheur à pied.

Pour que la pratique de la pêche à pied reste un plaisir durable, le pêcheur doit prendre ses responsabilités et participer à la préservation du milieu naturel. Le bon pêcheur :

- vérifie que la pratique de la pêche à pied est autorisée
- ne prélève que ce qu'il va consommer
- respecte les tailles, les quotas et les périodes de pêche
- utilise des outils autorisés et non destructeurs
- fait le tri de sa pêche sur les lieux de prélèvement. Si un coquillage est trop petit, il le réenfouit dans le sable afin qu'il soit protégé des prédateurs. Il faut toujours être muni d'un pied à coulisse pour vérifier la taille des coquillages et crustacés.
- remet les rochers à leur place et dans le bon sens quand il les déplace pour ne pas perturber le vivant.

Le médiateur de l'estran recommande les techniques douces, sélectives et ludiques, pour une pêche durable :

→ LA PÊCHE À LA MARQUE

L'objectif est d'identifier les marques que laissent les coquillages, en particulier les palourdes et les coques, sur le sable. Le couteau et la griffe à dent sont les outils les plus appropriés pour ce type de pêche, et même tout simplement ses doigts !

→ LA PÊCHE À LA PISSÉE

Technique traditionnelle pour pêcher la praire, qui consiste à l'aide d'un piquot ou d'une pelle triangulaire, à frapper le sol de manière à créer des vibrations. Ces vibrations vont stresser le coquillage, qui, en se fermant, lâche un petit jet d'eau, trahissant sa présence.

→ LA PÊCHE AU SEL

Pratique pour pêcher le couteau, sans le blesser. Il suffit de repérer un trou en forme de clef de serrure, d'y verser du sel et de patienter quelques secondes. Le dérangement, créé par l'augmentation de la salinité, encourage le mollusque à sortir de sa cachette. C'est le moment de l'attraper et de le mesurer.

Informations pratiques

Il est recommandé d'être sur site 2h avant la basse mer, et de quitter les lieux maximum 30 minutes après l'heure de marée basse. Où chercher ?

- **dans les rochers** : le bouquet, l'étrille et le homard
- **dans le sable** : le couteau, la coque, la palourde, la praire et la coquille Saint-Jacques.

L'estran est un lieu de loisirs, mais aussi un lieu de travail. Pour le respect de l'activité des hommes et des femmes dont c'est le métier, il est interdit de ramasser les espèces en élevage à moins de 3 mètres des concessions conchylicoles.

Quelques conseils culinaires

Les praires se mangent généralement crues avec du pain beurré, ou farcies. Les plus anciens disent que le mieux est de les déguster crues, et nature. Plusieurs possibilités pour cuisiner le couteau : cuit à la plancha, à la poêle ou gratiné au four. Comme pour les palourdes et les coques, il est indispensable de faire dégorger les couteaux dans l'eau salée avant de les cuisiner.



Recette pour les coques
(source : Normandie Fraîcheur Mer)

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de coques, 1 échalote, persil, 1 dl de vin blanc sec

Dégorger les coques dans un récipient rempli d'eau, puis rincer. Mettre les coques avec l'échalote ciselée dans une cocotte et commencer la cuisson à feu vif. Dès ouverture des premières coques, jeter l'eau et mettre le vin blanc. Baisser un peu le feu, poivrer et rajouter le persil effeuillé. 3 minutes, c'est prêt ! On les déguste tel quel, ou elles peuvent être incorporées dans des pâtes fraîches légèrement crémeuses.

Des expériences insolites

pour les papilles

Sarah Herpin
↳ **Cheffe nomade**

« Cuisiner oui ! Mais seulement dans le respect de la terre, des hommes et de votre bien-être ! »

Telle est la devise de Sarah Herpin, Cheffe privée basée à Carolles. Sarah est à la fois cuisinière, jardinière et cueilleuse, elle propose une cuisine nomade, itinérante, à destination des particuliers, d'entreprises, d'événementiels. Au fil des saisons, elle crée des œuvres culinaires éphémères depuis sa cuisine à Carolles. Elle trouve ses ingrédients à deux pas de chez elle : les herbes aromatiques dans son jardin, les légumes auprès des producteurs locaux et les plantes sauvages dans la Vallée des Peintres notamment.



Portrait vidéo de Sarah Herpin : <https://www.tourisme-granville-terre-mer.com/decouvrir/rencontrez-les-gens-d-ici/portraits-entre-terre-et-mer/sarah-herpin>

Didier Allix
↳ **Amoureux d'œnologie, il transmet sa passion**

Courtier en vins à la retraite, dégustateur professionnel participant à de nombreux concours nationaux et internationaux, Didier a à cœur de partager sa passion qu'est l'œnologie.

Pour les besoins de la dégustation, les amateurs commenceront par une présentation : les différents types de vins, les grands cépages, les étapes de la vinification,... Les rudiments du vin n'auront plus de secrets pour eux !

Didier leur montrera ensuite les techniques de dégustation leur permettant de déguster le vin comme un vrai pro. Leurs sens seront soumis à rude épreuve et ils retrouveront des goûts et des odeurs qu'ils ne soupçonnaient même pas !

La technique abordée, ils manieront les différents produits emblématiques de la destination avec des vins permettant d'en faire ressortir toutes les saveurs : bulots de la Baie de Granville, Andouille de l'Andouillerie Granvillaise, ou bien encore les chocolats de la maison Yver.

Didier reste à l'écoute et répond à l'ensemble des questions spécifiques à chaque demande, le tout dans une ambiance conviviale.



Les témoins du patrimoine maritime

Le Marité
Dernier Terre-Neuvier français.

Inauguré à Fécamp en 1923, le Marité doit son nom de la fille de son premier armateur, qui se prénommait ainsi. Il allait sur les bancs de Terre-Neuve afin d'y pêcher la morue et partait pour des grandes campagnes de pêche qui duraient entre 6 et 9 mois.

→ **Événement** **Les 100 ans du Marité : Le dernier Terre-Neuvier français fête ses 100 ans !**

Les 24 et 25 juin prochains, la fête battra son plein sur le port de Granville avec au programme :

À TERRE :

Un village réunissant les partenaires institutionnels et privés, les collectivités membres du Groupement d'Intérêt Public (GIP), les associations de vieux gréements, la Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM), la Marine nationale, le Musée maritime de Tatihou. Des concerts, du théâtre et des conférences avec des invités prestigieux seront proposés. Des expositions historiques et photos (Archives

départementales, Musée Granville...). Des ateliers culinaires mettant en avant les produits de la mer seront accessibles : bulots, morue et crevettes...

SUR L'EAU :

Deux parades en mer sont prévues : depuis Chausey et autour de la pointe du Roc. Des vieux gréements, des doris et des dériveurs seront présents. Des visites de bateaux et des embarquements seront également possibles. Le bassin sera équipé de pontons supplémentaires pour faciliter l'accès aux bateaux.

La Bisquine La Granvillaise

Emblème du patrimoine maritime de Granville

Conçu au chantier naval « Anfray » de Granville en 1990, la Granvillaise est une réplique de bisquine : ces bateaux à voiles qui pratiquaient le dragage des huîtres dans la baie du Mont Saint-Michel grâce à leur stabilité et à la puissance de leurs voiles. La Granvillaise est un véritable emblème du patrimoine maritime de Granville.



→ **Événement** **Le Festival des Voiles de Travail : du 23 au 27 août 2023**

↳ Le Festival des Voiles de Travail a été créé en 2012 et a attiré l'an passé plus de 50 000 visiteurs. Fête nautique bien sûr mais aussi, et surtout, un festival pédagogique destiné à permettre au grand public de bien prendre conscience de l'importance économique et culturelle de tout ce passé maritime autour duquel s'est structurée la vie de nos régions côtières.

Au programme :

sorties en mer, démonstrations, déambulations musicales, projections.

GRANVILLE TERRE & MER

Une Destination engagée

Le PAT Granville Terre & Mer pour faire mieux

Inscrits dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, les Projets alimentaires territoriaux (PAT) répondent à l'enjeu d'ancrage territorial et aux objectifs du Programme national de l'alimentation : justice sociale, gaspillage alimentaire, éducation à l'alimentation.



Portraits d'acteurs du territoire engagés

Sophie Julien-Farcis, enseignante, et Jérémie Durier, maraîcher bio, sont les élus qui portent le projet et qui parlent d'une même voix :

« Un projet alimentaire territorial pour répondre au mieux aux besoins de chacun sur notre territoire. Pour consommer mieux pour notre bien-être, notre santé, une alimentation saine, accessible à tous. Pour produire mieux et préserver les ressources alimentaires, l'environnement et notre indépendance alimentaire. Et produire ici pour protéger et favoriser le tissu agricole et économique local. Mettons-nous autour de la table. Et de la fourche à la fourchette, repensons les liens locaux pour une alimentation plus respectueuse de nos vies et de l'environnement, accessible à tous ! »



La Communauté de Communes Granville Terre et Mer, via son service développement économique, a donc voulu construire son projet avec tous les acteurs concernés sur le territoire, pour travailler ensemble l'objectif commun : manger mieux, plus sain, plus local et plus durable. La préoccupation première est la santé de tous – enfants et adultes, consommateurs comme professionnels, établissements de restauration collective. Le PAT entend répondre à leurs besoins en valorisant les productions locales, en renforçant les liens entre professionnels et habitants, tout en veillant sur l'environnement préservé qui nous entoure.

Le plan d'actions définit 5 objectifs

- **Accompagner** la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi Egalim visant à favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- **Promouvoir** une alimentation locale, équilibrée et accessible à tous
- **Réduire l'impact environnemental** du secteur alimentaire
- **Valoriser les productions locales** auprès des différents publics
- **Accompagner** les producteurs locaux dans leur développement et faciliter la distribution de leurs produits sur le territoire.

Dans le cadre de l'appel à projet du programme National de l'alimentation 2021/2022, le PAT de Granville Terre et Mer a été labellisé et a permis l'obtention d'une subvention de l'État à hauteur de 100 000€ pour la mise en place des actions sur 3 ans. Ont déjà vu le jour la parution du calendrier des saisonnalités, du guide des producteurs, ainsi que la mise en place d'ateliers de sensibilisation des employé(e)s de restauration des cantines scolaires. Aujourd'hui, l'ambition est un projet d'équipement structurant qui regrouperait sur un même lieu :

- **Une fonction légumerie** pour la restauration collective
 - **Un atelier de transformation** pour tous les types de produits y compris laitiers
 - **Une conserverie** pour la lutte contre le gaspillage
 - **Un espace de stockage** collectif
 - **Une plate-forme logistique** locale pour du stock et de la vente aux professionnels.
- L'idée n'est pas d'instaurer un nouvel intermédiaire, mais bien que tous les acteurs concernés investissent dans ce projet, pas seulement la Communauté de Communes. Ce serait un nouveau modèle économique, un modèle hybride !

Franck Leboucher

Chef au Restaurant Le Pont Bleu à Saint-Pair-sur-Mer, Label Clef Verte

Tout en discrétion le chef compose avec exigence une cuisine maraîchère d'instinct. Le légume ne fait pas de la figuration mais trouve une place noble dans ses assiettes. « Ce sont les saisons qui déterminent l'assiette. »

Franck Leboucher et son épouse ont repris le restaurant « Le Pont Bleu » à Kairon en 2003. Diplômé de l'école hôtelière en 1987 avec une mention complémentaire « diététique » après le BEP, il a tout d'abord travaillé sur Paris où il a découvert l'univers gastronomique et rapide de la restauration. Il a ensuite abordé la cuisine italienne. Puis, il a découvert la cuisine diététique. « C'est un équilibre alimentaire parfait pour exprimer sa sensibilité, j'utilise plus de sauce, mais uniquement des jus. ». Franck confie une astuce diététique : utiliser la pulpe de tomates pour faire une sauce, c'est 0 lipide. La cuisine équilibrée, c'est l'avenir !

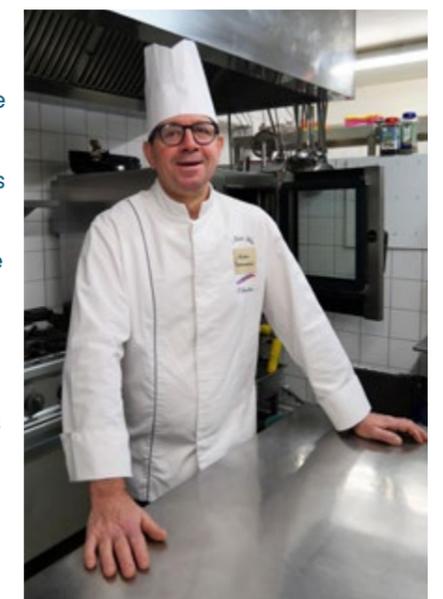
Il définit sa cuisine comme une cuisine d'instinct. « Je m'adapte au produit et non l'inverse. Lorsque je commande, je ne choisis pas mais je demande à mes fournisseurs : qu'y a-t-il aujourd'hui ? Il m'arrive de changer la carte deux fois par jour, il n'y a pas de routine. Je fais ce que je veux avec ce que je trouve et j'ai la clientèle qui suit et qui apprécie. Je ne peux pas vous dire ce que je cuisinerai la semaine prochaine. »

Fils de poissonniers, il a un attachement tout particulier à cuisiner le poisson qui provient essentiellement du port de Granville. « J'ai un rapport et un lien avec les produits de la

mer assez forts. Les poissons se raréfient, je considère que nous devons en être encore plus respectueux dans le travail de ces produits et les mettre en valeur. » Côté saveurs marines, Franck aime particulièrement la saveur iodée, et plus particulièrement, le beurre d'algue qu'il réalise lui-même.

Le légume a une place de majesté au sein de son restaurant. « C'est important de repositionner les légumes et leurs saisons. Quand l'assiette respecte les saisons, il n'y a pas d'erreurs possibles et on diminue l'impact de notre métier sur la planète. »

Franck Leboucher accorde également une place importante à « l'élixir normand », le cidre. Son épouse, Christine, n'hésite pas à proposer le cidre à ses clients mais également le poiré, le pomeau ou encore le poirissimeau. Christine crée une joie palpable et engendre sourires, rires et conversations passionnées au sein du restaurant.



Amandine Fogal

Le Bar associatif l'Almarita, de Carolles



Pouvez-vous présenter votre établissement en quelques mots ?

Nous sommes un bar associatif créé à Carolles en août 2021. Nous avons également une épicerie fine de produits bio et locaux. Depuis le printemps dernier, nous avons lancé une petite restauration (quiches, tartes) faite sur place. Nous sommes 2 salariés à l'année en plus des bénévoles. Nous avons aussi des événements, concerts et expositions tout au long de l'année. L'Almarita, c'est avant tout un lieu de rencontres autour des acteurs locaux, artisans, producteurs, artistes, écrivains, musiciens ...

Avec quels producteurs locaux travaillez-vous ?

Nous utilisons uniquement des produits locaux et des circuits courts : la Ferme du bois Landelles à Hudimesnil pour la viande et les œufs, La Ferme de la Chèvre Rit pour le fromage, nous travaillons également avec un maraîcher bio de Carolles. Le pain est également fait à Carolles par Antoine Lefranc, réalisateur de pain à l'ancienne, au levain naturel, pétri à la main et cuit au four à bois, à partir d'une farine bio et locale. Même le Cola est local avec l'entreprise Solibulles.

pour acheter frais et local !

DES MARCHÉS TOUS LES JOURS

→ Marché du lundi

Marché d'été à Saint-Pair-sur-Mer, marché paysan et bio, Ferme de Crécey, de 17h à 19h30 en juillet et août.

→ Marchés du mardi

Marché à Bréhal (sur le parking du cimetière).
Marché à Folligny le mardi matin, place de l'Eglise.
Marché de Granville, Marché bio, Cours Jonville, de 16h30 à 19h.
Jullouville, Marché estival (le matin, pendant les vacances de printemps, et du 15 juin au 15 septembre).
Marché à Yquelon, le mardi matin, place du Boscq.

→ Marchés du mercredi

Marché à La Haye-Pesnel, le mercredi matin.
Granville, Marché de quartier, Place du 11 novembre, près du stade.
Marché d'été à Granville, rue Saint-Sauveur.
Marché des créateurs : bijoux, vêtements et autres articles éco-responsables composent les étals de ce marché alternatif animé chaque semaine par des musiciens. De 9h30 à 18h30.
Granville, marché paysan et bio, Ferme de la Chèvre Rit, de 17h à 19h30.
Coudeville-sur-Mer, Marché estival, à partir de 18h. Du 14 juillet au 15 août.

→ Marchés du jeudi

Marché à Carolles, le jeudi matin.
Marché à Cérences, le jeudi matin.
Granville : Haute Ville, place du Docteur Camberton, marché bio et produits locaux pendant l'été de 16h à 20h.
Marché à Saint-Pair-sur-Mer, le jeudi matin.
Longueville, marché estival de produits locaux en juillet et août de 17h30 à 21h30.

→ Marchés du vendredi

Marché à Jullouville, le vendredi matin.
Marché à Hudimesnil, à la Ferme du Bois.
Marché à Landelle, en fin de journée.

→ Marchés du samedi

Marché à Granville, marché couvert et centre-ville, le samedi matin.
Marché à Champeaux Bourg (le matin à partir de 10h).

Bon à savoir

Les Halles, le marché couvert de Granville

Le marché couvert, rue Ernest Lefranc, a été inauguré en même temps que l'Hôtel des postes les 17 et 18 juillet 1937. Il est dû à l'architecte de la ville Monsieur Nillus et la décoration au sculpteur Guibourgé. Très rapidement, les Halles vont servir de lieux de distraction comme lors du bal d'ouverture du Carnaval, les étales étaient retirées pour laisser la place à un parquet. Des matches de boxe y étaient aussi très souvent organisés.

→ Marchés du dimanche

Jullouville, du 15 juin au 15 septembre, petit marché estival alimentaire de 9h à 13h.
Marché à Donville-les-Bains, petit marché alimentaire de 9h à 13h.
Marché à Saint-Martin-de-Bréhal, marché estival animé, le dimanche matin.
Marché à Saint-Pair-sur-Mer (Kairon Plage), petit marché estival alimentaire de 9h à 13h.
Marché à Beauchamps, petit marché alimentaire de 9h à 13h.

Les secrets des recettes des Chefs

DE LA DESTINATION GRANVILLE TERRE & MER

Benoît Delbasserue, Chef du restaurant Couleurs Saveurs à Bricqueville-sur-Mer

Le carpaccio de St-Jacques, chou-fleur en texture et citron vert.

Ingrédients pour 4 personnes :

12 Saint-Jacques, 1 chou-fleur, lait, crème, fromage blanc, gélatine, huile d'olive, balsamique blanc, 1 citron vert, 1 pomme verte, éclats de noisettes

Préparation :

Cuire la moitié d'un chou-fleur dans du lait et dans de la crème (tant pour tant). Quand le chou-fleur est bien fondant, l'égoutter (conserver le jus de cuisson) et le mixer avec une cuillère à soupe de mascarpone. Réserver au frais. Récupérer 200 g de jus de cuisson du chou-fleur, ajouter 1 cuillère à soupe de fromage blanc et 3 feuilles de gélatine (au préalable ramolli dans de l'eau froide). Couler la préparation dans une plaque (3mm d'épaisseur) et réserver au frais.

Râper une partie du reste de chou-fleur, l'assaisonner avec de l'huile d'olive, un zeste de citron vert et une pointe de vinaigre balsamique blanc.

Préparer un sirop pickles avec 100 g de vinaigre balsamique blanc, 100 g sucre, 100 g de vinaigre de riz et 200 g d'eau. Faire chauffer le sirop, le retirer du feu et y plonger des sommités de chou-fleur.

Tailler les Saint-Jacques en 3 tranches et les assaisonner avec de l'huile d'olive et le jus du citron vert. Détailler la gelée en cercle et disposer sur assiette avec les Saint-Jacques, 3 quenelles de purée de chou-fleur, le râpé et les sommités. Ajouter quelques dés de pomme verte et des éclats de noisettes.



Cyrille Doraphé, Chef du restaurant La Citadelle à Granville :

Les médaillons de homard à la moutarde d'or du chef

Ingrédients pour 4 personnes :

2 homards bleus de Chausey de 500 g, 4 épis de maïs, 200 g beurre, fleur de sel, 300 g crème liquide, 150 g pâtes soba, moutarde d'or, huile d'olive, sel et poivre

Préparation :

Cuire les homards au court bouillon 10 à 12 mn et les refroidir.

Mettre les épis de maïs en papillote au four à 180 °C pendant 1h avec 50g de beurre et une pincée de sel.

Mettre les grains de maïs aussitôt dans un mixeur pour obtenir une crème lisse.

Cuire les pâtes soba dans une eau salée 4min et les refroidir.

Les sauter dans de l'huile d'olive, sel et poivre. Décortiquer les homards, faire des médaillons, les paner dans la moutarde d'or et chapelure chinoise.

Poêler les médaillons à l'huile d'olive, sel et poivre.



La Gastronomie

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

La qualité et l'excellence sont les maîtres-mots de nos produits et de nos professionnels, voici les différents labels qui mettent à l'honneur notre savoir-faire.

Label Baie de Granville

Cette marque a été créée par la Chambre de Commerce et d'Industrie en septembre 2009, en partenariat avec les professionnels de la filière pêche afin de :

- créer une identification des produits débarqués à Granville,
- identifier les poissons de qualité Extra par un pinçage,
- promouvoir la baie de Granville et son port par une reconnaissance visuelle,
- impliquer pêcheurs, criée, mareyeurs et distributeurs dans une démarche commune.

Cela permet un étiquetage clair et une traçabilité prouvée au consommateur. De plus, la pêche des bulots de la baie de Granville est engagée dans une démarche de « pêche durable ».

Label Rouge - Coquilles Saint-Jacques

Afin de défendre la qualité de leur coquille, les pêcheurs normands ont obtenu deux labels rouges pour ce précieux coquillage :

- Label Rouge coquille Saint-Jacques fraîche et entière,
- Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques Pecten maximus fraîche.

Cette distinction officielle de qualité supérieure assure aux consommateurs le respect des cahiers des charges de ces produits. Ceux-ci sont régulièrement contrôlés par un organisme certificateur et un laboratoire indépendant.



MSC - bulot Baie de Granville

Obtenu en 2017, ce label récompense les professionnels de la pêche du port de Granville. Ils se sont engagés depuis plusieurs années pour établir des mesures de gestion durable permettant de trouver un équilibre entre protection de l'espèce et maintien de la pêche. C'est la première pêcherie de bulot au monde certifié « pêche durable MSC ».

Bienvenue à la Ferme

Ce label met en avant les agriculteurs vendant directement aux consommateurs les produits qu'ils élaborent sur leurs exploitations selon des modes de production définis. Les agriculteurs vous proposeront également, dans la mesure du possible, une visite de l'atelier de transformation.



Agriculture Biologique



L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, qui apporte des solutions face au changement climatique.

Les aliments bio sont produits à partir d'ingrédients cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (organismes génétiquement modifiés). Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée. Les produits bio sont contrôlés à tous les stades. L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable. C'est un engagement pour le bien-être des générations futures.

Maître Restaurateur



Créé en 2007 à l'initiative du ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Sur notre destination, 3 restaurants sont labellisés :

- Le restaurant Le Phare de Granville

Les produits travaillés sont frais et de saison, et le poisson est acheté directement à la Criée de Granville

- Le restaurant Le Sound de Donville-les-Bains

Le Chef, Aurélien Leclerc, propose une carte composée de plats gastronomiques et traditionnels. Il puise son inspiration dans les richesses des produits frais et du terroir normand.

- Le restaurant Le Pont Bleu de Saint-Pair-sur-Mer

La cuisine est orientée sur les produits de la mer. La fraîcheur des produits est déterminante pour l'élaboration des menus et carte

Manche Terroirs



Les agriculteurs et artisans de la Manche répondant à la charte « Manche Terroirs » garantissent :

- le goût remarquable des produits
- la tradition dans la méthode de fabrication
- l'origine Manchoise des matières premières ou du savoir-faire.

Guide MICHELIN

4 restaurants de notre destination sont référencés au célèbre Guide



L'Edulis GRANVILLE

Restaurant gastronomique où les produits locaux sont à l'honneur.



Le Bistro'Nomik GRANVILLE

Vous y dégusterez une cuisine fine et raffinée, réalisée en fonction de produits frais et locaux.



Le Pont Bleu SAINT-PAIR-SUR-MER

La cuisine est orientée sur les produits de la mer. La fraîcheur des produits est déterminante pour l'élaboration des menus et carte



La Passerelle BRICQUEVILLE-SUR-MER

Restaurant traditionnel, produits frais, fabrication maison.

Du producteur et pêcheur à la table

Rencontre avec Didier Leguelinel, président de « Granvilmer »

Granvilmer a été créé en 1987, c'est une coopérative spécialisée dans la congélation de coquillages, poissons et céphalopodes. C'est un outil qui a été créé pour absorber les périodes de surproduction dans les périodes de « mévente ».

« La réponse dans les périodes où la production est plus importante que la demande est la surgélation de façon à pouvoir « redistribuer » le produit dans les périodes un peu moins tendues. La genèse est donc de permettre de remettre le produit sur le marché en dehors des moments de tension. On surgèle ainsi les produits que l'on pêche à Granville en grande quantité. D'abord les coquillages et notamment le bulot, les pélagiques et les seiches. Nous avons également développé un savoir-faire de « décoquillage » car on ne congèle que le produit brut afin de limiter les coûts de surgélation. Nous sommes assez leader et avons développé un réel savoir-faire dans le décoquillage de ces produits, et des labellisations. »

Il n'y a que des pêcheurs adhérents à cette coopérative ou des organismes de représentants de pêcheurs comme l'organisation des pêcheurs normands. La coopérative est donc intimement liée aux pêcheurs.

« Nous avons 6 ETP (Equivalents Temps Plein), et nous avons recours beaucoup à l'intérim à

cause des aléas de pêche. C'est très variable d'une année sur l'autre. Pour le pétoncle, par exemple, sur une bonne année, nous allons en travailler environ 3000 tonnes. Aujourd'hui, tout mis bout à bout, le tonnage travaillé est entre 4000 et 7000 tonnes de coquillages, poissons et céphalopodes. »



La Halle à Marée, ou Criée, de Granville

Granville conserve encore aujourd'hui une activité de pêche importante. Il faut remonter 500 ans en arrière pour s'imaginer les départs de Terre-Neuvas et leur longue campagne de pêche d'environ 6 mois. Ensuite, ce fut le tour des Bisquines qui draguaient les fonds de la Baie du Mont-Saint-Michel pour pêcher les huîtres. Aujourd'hui, la cinquantaine de bateaux de pêche granvillais fait de Granville le premier port coquillier de France avec près de 9 000 tonnes par an de coquillages

débarqués à la criée. La Criée, ou Halle à Marée, est gérée par la Chambre de Commerce et d'Industrie. C'est le point de rencontre entre les bateaux débarquant leur pêche et les acheteurs, qu'ils soient mareyeurs, professionnels de la pêche ou restaurateurs. Elle est fréquentée par près d'une centaine d'entre eux. Créée en 1974, elle génère environ 19 millions d'euros de chiffres d'affaires, et est la 6^e criée de France. Ouverture exceptionnelle au public lors de l'évènement «Toute la mer sur un plateau».

Louis de Thezy, Château de Chanteloup

Le château de Chanteloup, aux portes de Bréhal, appartient à la famille de Thezy depuis bientôt trois siècles. Le lieu fut autrefois son terrain de jeu quand il était enfant.

Aujourd'hui, Louis de Thezy, mène sa vie d'entrepreneur pas tout à fait comme les autres. Il est tout à la fois : exploitant agricole engagé dans la production laitière bio et le circuit court sur près de 180 hectares, à la tête d'un troupeau de vaches jersiaises se nourrissant exclusivement d'herbe verte ; il est également cidriculteur sur un verger d'une douzaine d'hectares à la ferme de la Butte sur la commune de La Meurdraquière, juste à côté de Chanteloup.

Dans la foulée, le jeune châtelain s'est lancé dans la production cidricole haut de gamme : ses crus sont singuliers et font référence aux deux grandes dates de l'histoire normande. Il y a le 911 (naissance de la Normandie) pour son cidre fruité et le 1066 (conquête de l'Angleterre par Guillaume) pour son cidre de caractère. Ils sont distribués dans les restaurants, les épiceries fines et vendus aussi directement au château. À cela s'ajoute le cru «maison Doucœur» en référence au nom du ruisseau qui coule au pied de l'exploitation. Celui-là est destiné à la grande distribution, vendu en supermarchés.

Les douze hectares de vergers produisent près de deux cents tonnes de pommes tous les ans, de quoi écouler environ quinze mille bouteilles de cidre, six à sept mille litres de jus de pommes et près de deux mille litres de Calvados. A sa façon, Louis participe au dépeçage de l'image qui colle à la peau d'un cidre de terroir ayant souvent une image de boisson « banale ». Il pense et effectue son travail comme celui d'un viticulteur. « À bien y réfléchir, on fait presque le même métier. Et comme il n'y a pas un seul vin, il n'y a pas un seul cidre ».

En 2023, il a obtenu le Prix d'Excellence pour son Pommeau 5 ans d'âge par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.



Portrait vidéo de Louis de Thézy : <https://www.tourisme-granville-terre-mer.com/decouvrir/rencontrez-les-gens-d-ici/portraits-entre-terre-et-mer/louis-de-thezy>

Le Saumonier Granville

Créé en 2004, le Saumonier Granville est une entreprise artisanale de fumage de poissons : différents saumons d'élevage, français, label rouge, biologique, ou de saumons sauvages. D'autres poissons locaux en fonction des saisons et des coquillages sont également travaillés : bulots, coquilles Saint-Jacques, pétoncles, moules. À la tête de l'entreprise, Rodolphe Belghazi, maître-artisan Saurisseur n'a qu'un seul objectif « la satisfaction de ma clientèle ! »





Yver Chocolatier

Créée en 1946, cette entreprise familiale est une institution à Granville. Trois générations de pâtissiers-chocolatiers se sont succédé à la tête de la maison Yver. Aujourd'hui, celle-ci est devenue une jolie petite entreprise, avec une quarantaine de salariés et cinq points de vente (quatre à Granville, un à Caen). Vous pourrez y déguster les pâtisseries revisitées de la Maison Yver, les sablés, les macarons et bien sûr les célèbres chocolats, sans oublier les délicieuses glaces maison à l'entrée de la promenade du Plat Gousset, face à la mer. Deux best-sellers sont notamment appréciés : d'un côté, les Rocs de Granville, composés de blé soufflé caramélisé et d'amandes grillées, avec un enrobé de chocolat. De l'autre, les Normandises : c'est un praliné amandes, noisettes et feuilletine, avec un enrobé de poudre de cacao.

GAEC Brédeville

Basé sur la commune Coudeville-sur-Mer, le GAEC de Brédeville est géré par la famille Mahé : Rolande, la maman, Nadège, la fille, et Stéphane, le gendre. La ferme propose en vente directe de la viande de bœuf de race normande et veau de lait, issue de leur élevage. Des produits transformés sont également proposés comme les terrines de bœuf de différents saveurs, les plats cuisinés en bocaux, le bœuf fumé, le saucisson et le chorizo de bœuf. Cette exploitation familiale se transmet, par passion, de génération en génération. Aujourd'hui, Nadège et Stéphane sont les héritiers d'une culture familiale, sensible à la qualité de leur environnement et au bien-être de leurs animaux. Les animaux proposés à la vente sont nés et élevés sur l'exploitation. Ils sont nourris de fourrages produits sur la ferme : herbe, maïs, luzerne, betteraves et céréales (orge et épeautre). L'exploitation est conduite selon les règles de l'agriculture raisonnée. La vente directe aux consommateurs s'inscrit naturellement dans cette démarche. Chaque mois, le GAEC de Brédeville propose différentes caissettes de viande à la vente.



La Fée d'Orge

La Brasserie Fée d'Orge est une micro-brasserie artisanale créée en janvier 2018 sur la commune de Bréhal. Léo Loisel, ancien technicien automobile, est devenu, par passion, brasseur artisanal. Pour rentrer dans le monde brassicole, il a suivi une formation d'opérateur de brasserie à La Rochelle. Ces années lui auront été nécessaires pour élaborer ses recettes actuelles. Le brasseur vous propose une gamme de 6 bières : une blonde, une ambrée, une brune, une triple, une witbier et une IPA. Une nouvelle vient tout juste de voir le jour : Eau de Fée. Il s'agit d'une bière blanche légère brassée à l'eau de rose, extraite à La Ferme de l'Ours, à Tessy-Bocage (non loin de Villedieu-les-Poêles).



10h53 : Pêcher les homards au casier

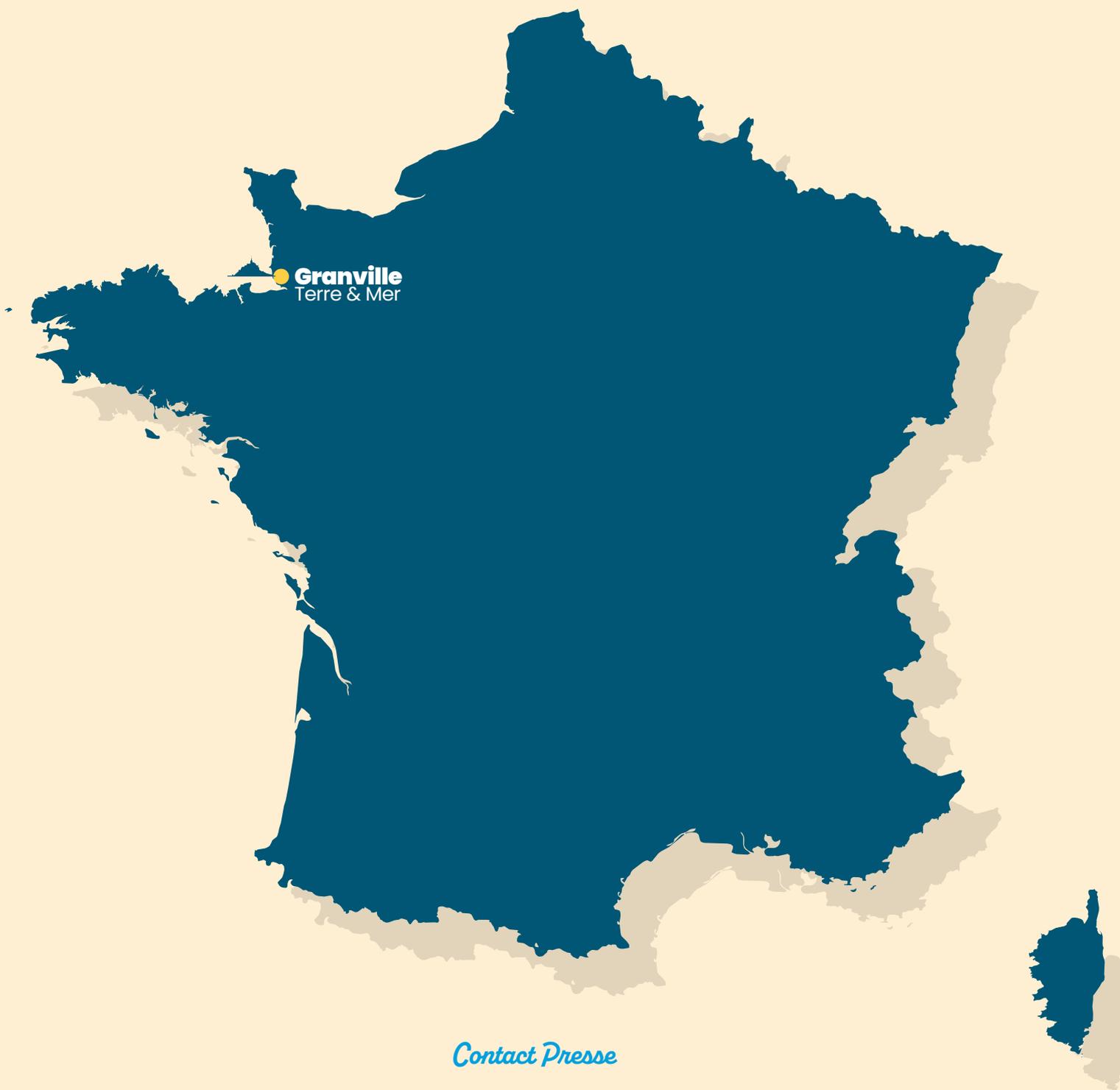


Prenez le rythme des marées.



18h03 : Cuisiner le homard comme un Chef

#DestinationGranvilleTerreetMer



Granville
Terre & Mer

Contact Presse

Office de Tourisme Granville Terre et Mer
Audrey Peigné, Chargée de la Presse :
06 85 48 11 83 / presse@otgtm.fr

www.tourisme-granville-terre-mer.com

