

Les parcs à moules attirent les touristes

Il n'y a pas que la Merveille qui attire les visiteurs dans la baie du Mont-Saint-Michel. L'autre attraction s'appelle la moule de bouchot.



LE-VIVIER-SUR-MER (ILLE-ET-VILAINE), HIER.
Hà, une jeune Vietnamiennne, et ses amis franciliens Gérard et Romy Kubicki (ci-dessous), ont découvert les élevages de moules typiques de la région.
(L.P.Y. POUCHARD)



LE VIVIER-SUR-MER (ILLE-ET-VILAINE)
DE NOTRE CORRESPONDANT

LES MOULES et leurs incontournables frites s'inventent sur toutes les tables bretonnes de l'été. Un repas de fête pas trop onéreux pour les familles (compter de 7 € à 12 € la part) proposé par une multitude de restaurants, buvettes de plage ou animations de village.

Ce week-end, moins d'un mois après l'ouverture officielle de la commercialisation des bouchots, des milliers de convives se retrouvent aux quatre coins de Bretagne pour des agapes gargantuesques*. « Ce coquillage a un énorme potentiel sympathie auprès des consommateurs, mais peu savent comment il est élevé, raconte Jean-Michel Lair, directeur de la Maison de la baie du Mont-Saint-Michel au Vivier-sur-Mer. D'où le succès des sorties découverte que nous organisons. »

La moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel est le premier produit de la mer à avoir obtenu une AOC, mais seulement pour le versant breton de la baie, à la grande co-



lère des voisins de Normandie où se situe pourtant le célèbre mont. C'est une des premières informations qu'apprendront Gérard et Romy Kubicki, de Tremblay-en-France (Seine-Saint-Denis), en vacances avec leur amie Hà, jeune Vietnamiennne de 26 ans rencontrée à Hanoi lors de vacances précédentes. « Dans mon pays, il n'y a pas de marées avec une telle amplitude, explique-t-elle. J'ai goûté les moules d'ici et c'est vraiment très bon ! »

Tous trois ont embarqué sur le Mytili-mobile, une longue remorque pouvant accueillir une cinquantaine de personnes, tirée par un tracteur jusqu'à l'ultime limite de la mer basse de la baie. « S'il est vrai que la mer monte ici au rythme d'un cheval au galop, comment fait-on si votre

moteur cale », interroge une passagère. Jean-Michel Lair veut rassurer : « Là où nous sommes, il y aura dans trois heures 15 m de hauteur de mer. Dès que la marée monte, les mytiliculteurs laissent tourner les moteurs de leurs véhicules pour être prêts si besoin à partir en urgence. »

248 km de bouchots s'alignent dans la baie

Et d'expliquer comment des cordes de chanvre imprégnées de jeunes moules vont commencer à croître à l'horizontale avant d'être positionnées sur les bouchots, des pieux de bois de 8 m enfoncés dans le fond de la mer. A raison de 110 pieux sur 100 m, les 248 km de bouchots de la baie que se partagent une cinquantaine d'exploitants produiront de juillet à février 12 000 t de moules goûteuses. A bord du Mytili-mobile, on apprécie d'avoir foulé à pied sec,

ou presque, cet environnement sous-marin de pieux alignés avec le Mont-Saint-Michel pointant à l'horizon. Romy, qui aime à cuisiner des moules chez elle, est convaincue : « Je n'achèterai plus que celles venant d'ici. J'ai vu comment elles grandissent. Elles auront désormais en plus un goût de vacances. »

YVES POUCHARD

* Quelques fêtes de la moule : samedi 1^{er} août à Lannilis et Plouigneau (Finistère), Plaine-Haute et Saint-Pôlan (Côtes-d'Armor). Dimanche 2 août au Vivier-sur-Mer (Ille-et-Vilaine) et Planguenoual (Côtes-d'Armor). Découverte de la mytiliculture au Vivier-sur-Mer, tél. 02.99.48.84.38, ou www.maison-baie.fr. « Mytili-mobile » : 12,50 € (9,50 € tarif réduit) pour deux heures de balade commentée.