



En juillet, une divine gourmandise dans son écrin noir ébène fera son grand retour.

Évènement toujours très attendu, les moules de bouchot AOC de la baie du Mont Saint-Michel entrent en scène en Juillet sur les étals des poissonniers. Mais comme chaque année les belles jouent la carte du mystère. Un brin divas, elles ne disent jamais à quelle date elles seront prêtes... En ce moment même, au pied du Mont Saint-Michel, nos jolies coques se parent de leurs plus beaux atours pour le bonheur des gastronomes.

Fortes de leur renommée, les moules de bouchot AOC ont de quoi se faire désirer. Ce petit bijou marin, plus raffiné que sa sœur méditerranéenne, se démarque grâce à ses rondeurs charnues et sa belle robe orangée. Outre leur esthétique indéniable, les moules de bouchot arborent fièrement la mention AOC, grâce à des qualités gustatives incomparables conférées par un terroir d'exception. L'interaction entre le courant issu du plus important marnage des marées de France et le flux des rivières qui se jettent dans la baie, font de cet estran, un site privilégié. Tantôt bercés par les vagues, tantôt chatouillés par les embruns de la mer, les naissains (les larves) doivent s'adapter à l'alternance de période immergées et émergées. Marée haute et marée basse leur offrent une nourriture variée et l'exposition à l'air durant leur croissance, forge leur résistance, garantissant leur fraîcheur sur les étals.

Mais toutes les particularités de cette terre, ne seraient rien sans le savoir-faire des hommes. Alliant tradition et désir de qualité, les mytiliculteurs exercent leur art depuis 1950 en Baie du Mont Saint-Michel où la culture de la moule AOC de bouchots assure 25% de la production nationale. Côté commerce, elle représente 13% des ventes de moules effectuées en France, en incluant l'importation.

Un bonheur pour les yeux et un régal pour les papilles !

Ce produit très convoité offre une chair légèrement sucrée, généreuse et fondante. Il laisse entrevoir mille et une folies culinaires qui raviront aussi bien la créativité du néophyte que celle du cuisinier haut de gamme. Mais point trop n'en faut, si l'on souhaite découvrir tout le caractère de la belle du Mont Saint-Michel ! Un peu de piment d'Espelette exhaussera ses saveurs délicates tout en taquinant divinement le palais. Les vrais amateurs la dégustent ainsi, à peine ouverte, arrosée d'un jus légèrement épicé. En plus d'être savoureuse, la moule AOC de la baie du Mont Saint-Michel est peu calorique (56Kcal/235kJ pour 100 g). Source de calcium, de fer et riche en iode, elle est un véritable atout diététique et gourmand !



Contact presse :

Agence Communiqués - Stéphanie BOUSSEAU
02 99 79 60 89 - sbousseau@communiques.fr

VRAI / FAUX

- 1 - Les bouchots ont été inventés par un Irlandais ?
- 2 - La récolte des moules s'effectue au bout de 8 mois ?
- 3 - Les moules sont réputées pour être peu digestes ?
- 4 - Le Label AOC concerne 7 communes en France ?
- 5 - Il n'y a aucune différence entre la moule de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel et la moule méditerranéenne ?
- 6 - Chaque année 10 000 à 12 000 tonnes de moules de bouchots sont produites dans la baie du Mont Saint-Michel ?
- 7 - Pour cuisiner les moules, il faut les plonger dans un grand volume d'eau ?
- 8 - On peut déguster la moule de bouchot AOC toute l'année ?



RÉPONSES

1 - VRAI. En 1235 Patrick Walton, seul rescapé d'un naufrage, échoue sur la baie de l'aiguillon des côtes charentaises. Pour survivre, il capture les oiseaux, en fixant un filet sur des pieux plantés dans la vase, il s'aperçoit très vite que ces derniers finissent par se couvrir de petites moules qui grossissent plus rapidement que sur les bancs naturels... La technique du «bouchot» était née.

2 - FAUX. Les naissains sont captés au printemps sur des cordages en fibre de coco sur les côtes charentaises. Les jeunes moules sont alors placées en Baie du Mont Saint-Michel pour une phase de pré-grossissement et finalement enroulées sur des pieux : les bouchots. Il faut attendre 12 à 18 mois pour savourer enfin le fruit de cette production très particulière. La récolte s'effectue alors à l'aide de la barge d'un bateau amphibie spécialement adapté aux conditions de ce terroir unique.

3 - FAUX. Les moules sont très digestes et de surcroît peu grasses. Riches en vitamine C et en oligo-éléments (fer, cuivre, phosphore, iode ...), les moules sont très diététiques. En général, on compte 700 à 800 g de moules par personne.

4 - VRAI. Première AOC de la mer, la moule de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel a reçu son Label le 17 juillet 2006. 70 producteurs répondent au cahier des charges de l'AOC. Ils sont exclusivement installés sur les 7 communes de l'AOC : Cancale, Cherruix, Le Vivier-sur-Mer, Le Mont Dol, Hirel, Saint-Benoît des Ondes, Saint Méloir des Ondes.

5 - FAUX. Les amateurs ne peuvent s'y tromper tant par la taille que par le goût. La Gallo Provincialis est caractérisée par une grosse coquille qu'elle ne remplit pas toujours et se montre souvent pâlotte. La moule AOC de la baie du Mont Saint-Michel appartient, quant à elle, à la noble lignée des *Mytilus Edulis*. Plus petite, 4 cm environ, elle est également plus tendre mais aussi beaucoup plus charnue et colorée.

6 - VRAI. Il y a actuellement 271 kms linéaires de bouchots qui permettent la production de 10 000 à 12 000 tonnes de moules par an. Ce qui représente 1/6 ème de la production nationale. Depuis 1958, des familles de mytiliculteurs charentais vivent de cette activité sur la Baie. Aujourd'hui, on recense près de 300 personnes qui participent aux travaux et en vivent.

7 - FAUX. Contrairement aux idées reçues, il ne faut jamais mettre les moules à tremper. Essuyer les moules dans un torchon. Faites-les cuire dans un faitout sans eau et sans ajouter de sel. La cuisson est complète dès que les moules sont ouvertes.

8 - FAUX. N'oubliez pas : la saison de la Moule AOC s'étend de la mi-juillet à la fin février. En dehors de ces dates ce n'est plus de l'AOC que vous dégustez. Vérifiez que vous retrouvez bien le sigle. Si l'étiquette sanitaire n'est pas visible au niveau de l'étal du poissonnier, n'hésitez pas à la demander !

Contact presse :

Agence Communiqués - Stéphanie BOUSSEAU
02 99 79 60 89 - sbousseau@communiques.fr