

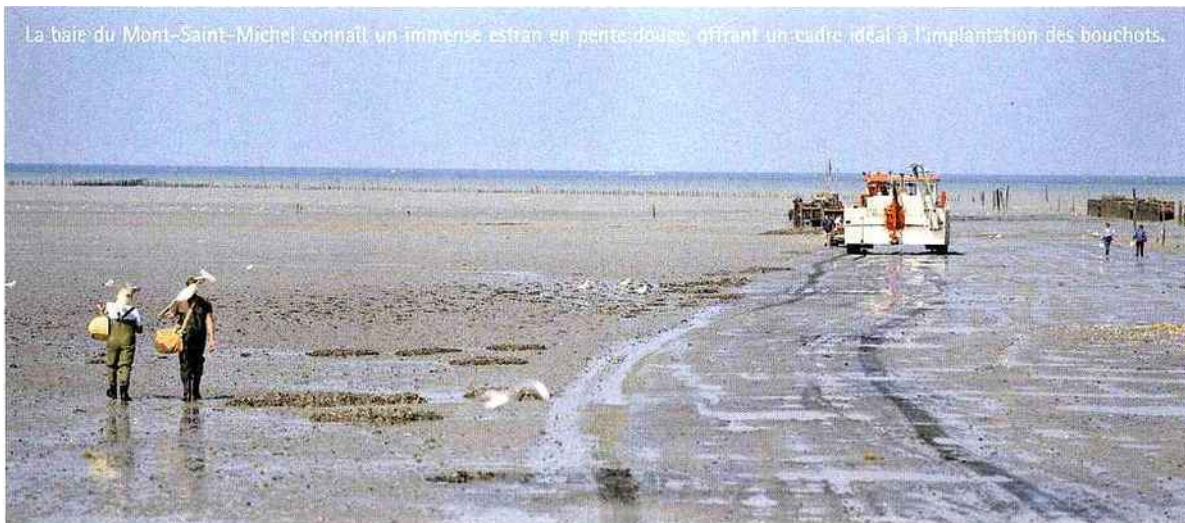
Les moules de bouchot

**SONT
ARRIVÉES!**

C'est la pleine
saison pour
les délicieuses
moules plantées
sur des bouchots,
dans la baie
du Mont-
Saint-Michel!

*Texte Anne Valéry,
Photos Marie-José Jarry.*

*Mytilus edulis est
une moule petite,
tendre et riche en
calcium, fer et iode.*



La baie du Mont-Saint-Michel connaît un immense estran en pente douce, offrant un cadre idéal à l'implantation des bouchots.

Il s'en est fallu de deux petites années pour que l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) des moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel coïncide exactement avec les cinquante ans du développement de la mytiliculture au Vivier-sur-Mer.

La culture de la moule est en effet apparue dans cette région en 1958 lorsque les mytiliculteurs charentais, touchés par la surpopulation des bouchots et la diminution des pousses de moules, cherchèrent d'autres baies pour développer leur production. Après quelques essais concluants, Roger Salardaine fut le premier à s'installer avant d'attirer une dizaine d'autres familles. Aujourd'hui, le comité de l'appellation « moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » regroupe 70 mytiliculteurs. Ils produisent 85 % du volume des parcs de bouchots implantés dans la baie avec environ 10000 tonnes de moules par an. La production de la

baie du Mont-Saint-Michel représente 20 % des moules de bouchot en France et 10 % des ventes totales de moules, y compris les importations.

C'est quoi les bouchots ?

C'est une belle et édifiante histoire. . Imaginez un Irlandais, Patrick Walton, seul rescapé d'un naufrage sur les côtes charentaises. C'était en 1235... Pour survivre, notre homme tendit des filets entre deux piquets afin de retenir le poisson et d'attraper les oiseaux. On ne connaît pas bien le succès avec les oiseaux; en revanche, Walton s'aperçut bien vite que les bébés moules se fixaient sur les cordes. Il décida donc de planter d'autres bouchots, mot constitué par la contraction de *bout-choat* (signifiant clôture en bois), et de récolter davantage de moules. L'élevage sur bouchot n'a plus guère évolué, il permet toujours d'éviter le contact avec le sol. »



1. Les "bébés moules" grossissent d'abord sur corde avant d'être placés sur bouchot. 2. Un filet les protège des fortes marées et des tempêtes.





L'élevage sur bouchot éloigne les mollusques du sol, et donc évite de trouver du sable et des parasites dans les coquilles.

*** et donc le sable et les parasites dans les coquilles. L'alternance de périodes émergées et immergées, les courants marins, donnent aux moules ce goût inimitable, iodé et puissant.

Pourquoi cette baie ?

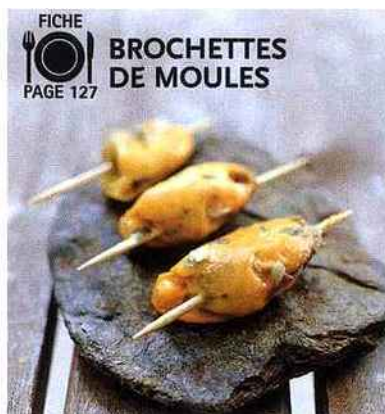
Avec les plus grandes marées d'Europe, la baie du Mont-Saint-Michel présente des conditions particulièrement propices à l'élevage des moules de bouchot. La pente faible et régulière de l'estran dessine une vaste étendue sur laquelle il est possible d'implanter ces bouchots. Mais c'est aussi le marnage – c'est-à-dire la différence entre haute et basse mer, exceptionnelle dans cette baie où elle avoisine 16 mètres, contre 2 mètres ailleurs – qui explique l'abondance de nourriture à disposition des élevages. À chaque marée, des millions de mètres cubes d'eau sont brassés pour le plus grand

profit des coquillages. Les vasières de la baie jouent également un rôle d'accumulateur thermique : l'hiver, les basses températures permettent aux moules de se débarrasser des parasites nuisibles à leur croissance; au printemps, le réchauffement des températures entraîne, dès le mois de mai, un premier pic de production précoce de phytoplancton... qui tombe bien puisque c'est le début du remplissage des moules. Par la suite, la turbidité des eaux, les marées et les courants, créent les conditions idéales pour la production de générations successives de phytoplancton et donc d'une nourriture riche et variée pour les moules, qui se repaissent de toutes ces matières en suspension.

On dénombre environ 70 espèces de moules dans le monde et deux grandes familles sous nos latitudes : la *Mytilus galloprovincialis*, que l'on trouve en Espagne, et la *Mytilus edulis*, plus petite et plus tendre. C'est ***



1



1. Départ à marée basse pour déplacer les coquillages. 2. Avec une sorte de bras automatique, on détache les moules des piquets.



2

MOULES FARCIES

Aussi bon que beau

Préparation : 35 mn.

Cuisson : 15 mn.

Pour 6 pers. (entrée)
ou 4 pers. (plat):

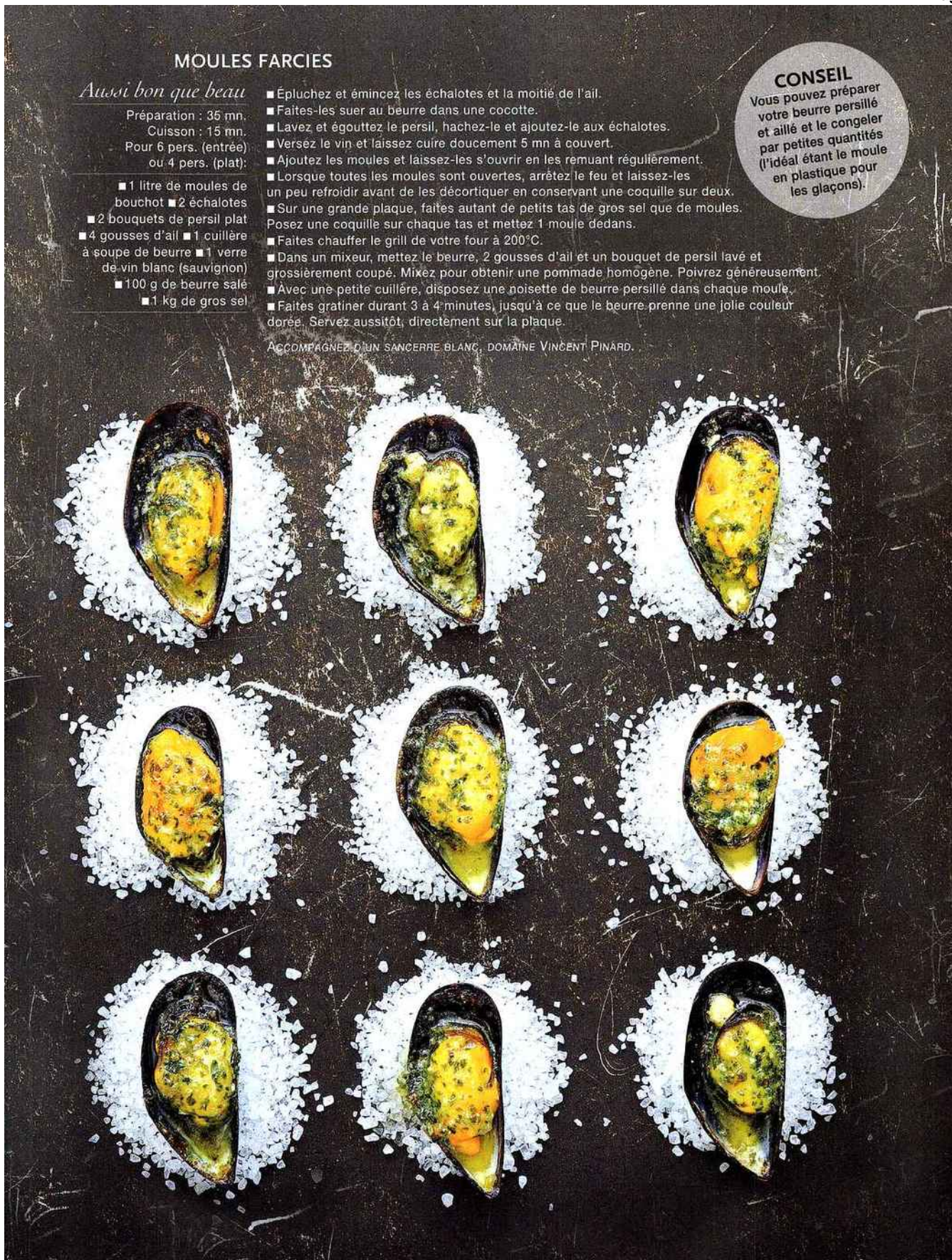
- 1 litre de moules de bouchot ■ 2 échalotes
- 2 bouquets de persil plat
- 4 gousses d'ail ■ 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 verre de vin blanc (sauvignon)
- 100 g de beurre salé
- 1 kg de gros sel

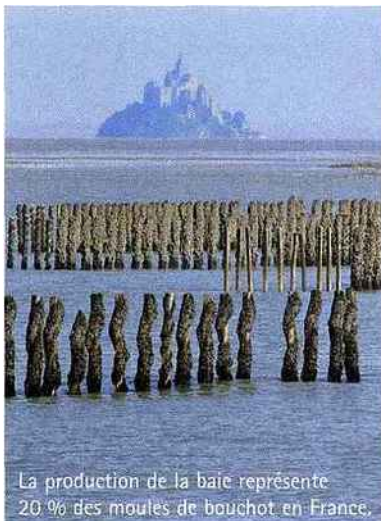
- Épluchez et émincez les échalotes et la moitié de l'ail.
- Faites-les suer au beurre dans une cocotte.
- Lavez et égouttez le persil, hachez-le et ajoutez-le aux échalotes.
- Versez le vin et laissez cuire doucement 5 mn à couvert.
- Ajoutez les moules et laissez-les s'ouvrir en les remuant régulièrement.
- Lorsque toutes les moules sont ouvertes, arrêtez le feu et laissez-les un peu refroidir avant de les décortiquer en conservant une coquille sur deux.
- Sur une grande plaque, faites autant de petits tas de gros sel que de moules. Posez une coquille sur chaque tas et mettez 1 moule dedans.
- Faites chauffer le grill de votre four à 200°C.
- Dans un mixeur, mettez le beurre, 2 gousses d'ail et un bouquet de persil lavé et grossièrement coupé. Mixez pour obtenir une pommade homogène. Poivrez généreusement.
- Avec une petite cuillère, disposez une noisette de beurre persillé dans chaque moule.
- Faites gratiner durant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le beurre prenne une jolie couleur dorée. Servez aussitôt, directement sur la plaque.

ACCOMPAGNEZ D'UN SANCERRE BLANC, DOMAINE VINCENT PINARD.

CONSEIL

Vous pouvez préparer votre beurre persillé et aillé et le congeler par petites quantités (l'idéal étant le moule en plastique pour les glaçons).





La production de la baie représente 20 % des moules de bouchot en France.



PROLONGER SON PLAISIR

Dans un ravissant bâtiment ancien en granit, Jacqueline et Yannick Goulvestre ont ouvert en 2005 une maison d'hôte et 3 gîtes. Joliment décorée, la maison permet de rayonner dans toute la région, mais aussi de découvrir une table gastronomique ! Chef au Lucas Carton, au Pavillon Ledoyen à Paris, puis à l'ambassade de France de Londres, Yannick met sa passion de la cuisine au service des produits de la baie : poissons de Cancale, primeurs de Cherruix, coquilles Saint-Jacques, légumes et herbes en provenance du potager... C'est un régal !

Château de Mont-Dol, 1, rue de la Mairie, 35120 Mont-Dol.
Tél. : 02.99.80.74.24. Chambres de 75 à 125 €.

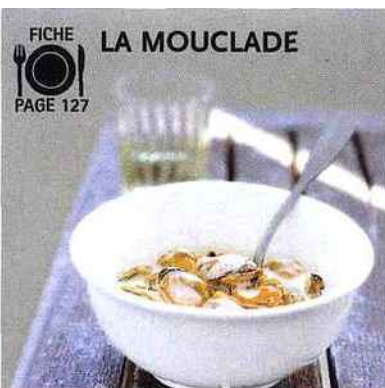
■■■ cette dernière que l'on trouve dans la baie du Mont-Saint-Michel. Comme elle ne s'y reproduit pas, probablement en raison de l'importance du marnage, les naissains proviennent surtout de Vendée ou de Charente-Maritime... Là où Walton fit naufrage ! Les larves de moules sont captées au printemps sur des cordages en chanvre, puis placées en baie pour une phase de pré-grossissement, avant d'être enroulées sur les bouchots. Les mytiliculteurs protègent les bouchots contre les trop fortes marées et tempêtes, par de grands filets glissés sur chaque bouchot. Un an à dix-huit mois plus tard, la récolte commence. L'éleveur déplace les moules à marée basse à l'aide d'une barge, sorte d'impressionnant tracteur amphibie, spécialement adapté aux conditions de la baie. Une fois récoltées, les moules sont stockées au maximum sept jours dans des bassins oxygénés à l'eau de mer avant d'être lavées, calibrées puis empaquetées

et d'arriver sur nos étals. La *Mytilus edulis* offre une coquille foncée, lisse, régulière, mesurant environ 4 cm. Ne contenant ni crabe ni sable, sa chair est d'une belle couleur jaune à orangé vif, onctueuse et fondante, avec une saveur à dominante sucrée, reconnaissable.

Et dans notre assiette ?

Riche en calcium, fer et iode, elle se conserve lavée 3 à 4 jours dans le bas du réfrigérateur. Mais, pour faciliter leur préparation, les producteurs la proposent aussi prête à cuire ; dans ce cas, la conservation se limite à 2 jours. La saison de production des moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel s'étale de mi-juillet à mi-février, mais sans date précise car elle n'est mise sur le marché que lorsqu'elle est parfaitement prête ! ❖

Sur place, vous pouvez acheter des moules de bouchot AOC, notamment à la Maison de la Baie, 35960 Le Vivier-sur-Mer Tél 02 99 48 84 38



1. Les moules sont récoltées dans la baie de juillet à février. 2. Ce mollusque bénéficie de la première appellation d'origine contrôlée du monde de la mer.



AUTRES

SAVEURS

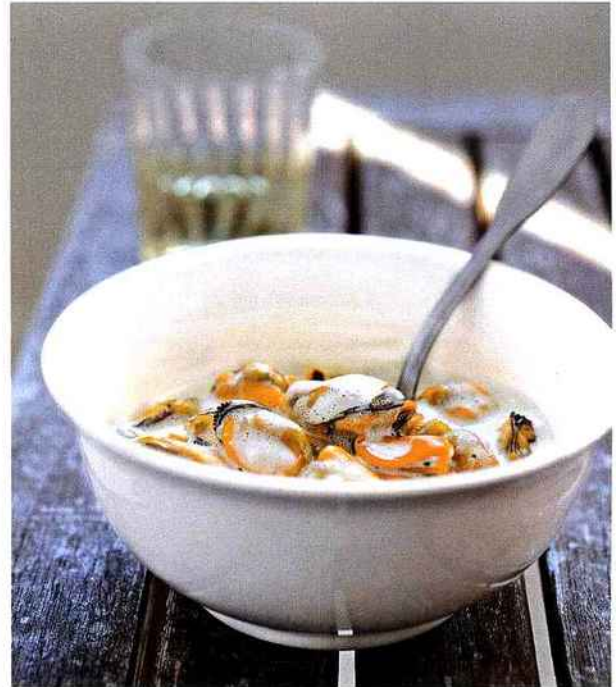
BROCHETTES DE MOULES



ENTRÉES

SAVEURS

MOUCLADE



VIANDES

SAVEURS

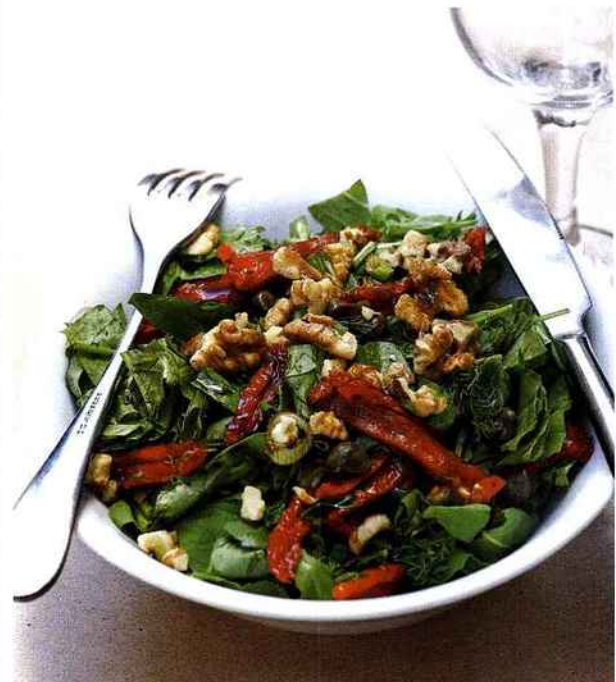
BOULETTES À LA SAUCE TOMATE



ENTRÉES

SAVEURS

SALADE POLITIKI



MOUCLADE

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 15 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 1 litre de moules de bouchot ■ 3 échalotes ■ 2 gousses d'ail
■ 1 bouquet de persil plat ■ 250 g de crème liquide entière ■ 1 jaune d'œuf ■ 1 c. à soupe de beurre ■ 1 verre de vin blanc (sauvignon)

- Épluchez et coupez finement les échalotes et l'ail. Faites-les suer avec le beurre, dans une grande cocotte.
- Lavez et égouttez le persil, hachez-le finement et ajoutez-le aux échalotes.
- Ajoutez le verre de vin et laissez cuire doucement 5 mn à couvert.
- Ajoutez les moules et laissez-les s'ouvrir en remuant régulièrement.
- Lorsque toutes les moules sont ouvertes, arrêtez le feu et laissez un peu refroidir avant d'enlever les moules de leurs coquilles. Réservez au chaud.
- Filtrez le jus de cuisson et ajoutez la crème fraîche. Poivrez et portez à ébullition.
- Juste avant de servir, faites chauffer la sauce, puis délayez-y vigoureusement le jaune d'œuf. Versez cette sauce sur les moules chaudes et servez aussitôt.

ACCOMPAGNEZ D'UN ENTRE-DEUX-MERS DU CHÂTEAU SAINTE-MARIE.

CONSEIL. Ne salez les moules qu'au moment de la dégustation.

*Une recette de la maison d'hôtes Château Mont-Dol,
1, rue de la Mairie, 35120 Mont-Dol. Tél : 02.99.80.74.24.*

SALADE POLITIKI

PRÉPARATION : 10 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 100 g de salade (laitue, frisée, pourpier) ■ 40 g de roquette
■ 1 bouquet d'aneth ■ 6 petits oignons frais ■ 5 tomates confites
■ 1 c. à soupe de câpres ■ 20 g de noix ■ 1 c. de vinaigre balsamique
■ Vinaigre de pomme ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

- Lavez, égouttez et émincez la salade en lanières d'1 cm environ. Faites la même chose avec les tomates confites. Émincez les oignons. Ciselez l'aneth. Concassez grossièrement les noix.
- Rassemblez les salades dans un saladier. Ajoutez les câpres, l'aneth, les oignons et les tomates.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre de pomme. Salez, poivrez.
- Versez la vinaigrette au moment de servir et parsemez de noix.
- Accompagnez de pain pita ou de tranches de pain grillé.

BROCHETTES DE MOULES

PRÉPARATION : 40 MN. CUISSON 10 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 1 litre de moules de bouchot ■ 3 échalotes ■ 1 bouquet de persil plat
■ 2 gousses d'ail ■ 1 c. à soupe de beurre ■ 1 verre de vin blanc (sauvignon) ■ 2 jaunes d'œufs ■ 1 c. à soupe de moutarde
■ 250 ml d'huile de colza ■ 1 c. à s. de pâte de curry ("medium" ou "hot")
Ustensiles ■ 24 piques en bois

- Épluchez et émincez les échalotes et l'ail. Faites-les suer avec le beurre, dans une cocotte.
- Lavez et égouttez le persil, hachez-le et ajoutez-le aux échalotes. Versez le vin et laissez cuire doucement 5 mn à couvert. Ajoutez ensuite les moules et laissez-les s'ouvrir en remuant régulièrement.
- Lorsque toutes les moules sont ouvertes, arrêtez le feu et laissez-les un peu refroidir. Décortiquez-les.
- Enfilez les moules sur les piques en bois et réservez au frais.
- Préparez une mayonnaise : mélangez les jaunes d'œufs et la moutarde, puis montez au batteur en incorporant très doucement l'huile. Salez, poivrez, puis ajoutez la pâte de curry. Réservez au frais
- Servez les brochettes sur un morceau d'ardoise avec la mayonnaise.

ACCOMPAGNEZ D'UN MUSCADET DU DOMAINE DE L'ÉCU.

CONSEIL. Si vous utilisez des piques en bois, passez-les sous l'eau fraîche avant de les rouler 4 par 4 entre vos deux mains. Ainsi les moules glisseront mieux sur le bois légèrement humidifié qui ne fera pas d'échardes.

*Une recette de la maison d'hôtes Château Mont-Dol,
1, rue de la Mairie, 35120 Mont Dol. Tél : 02.99.80.74.24.*

BOULETTES À LA SAUCE TOMATE

PRÉPARATION : 30 MN + 1 H DE REPOS. CUISSON : 35 MN.
POUR 4 PERSONNES :

■ 700 g de viande de bœuf hachée
■ 300 g de viande de porc hachée ■ 2 oignons moyens ■ 1 œuf
■ 3 tranches de pain de campagne ■ 1 petit verre de vin rouge
■ Origan ■ Cumin ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre
■ 2 grosses tomates bien rouges ■ 1 gousse d'ail
■ Persil plat ■ Sel, poivre

- Hachez les oignons.
- Faites tremper la mie de pain dans de l'eau.
- Rassemblez les viandes de bœuf et de porc, les oignons, l'œuf et le pain bien égoutté, dans une jatte. Versez le vin. Assaisonnez d'une bonne pincée de curmin et d'origan. Travaillez à la main jusqu'à l'obtention d'une farce bien homogène.
- Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix. Placez-les dans une boîte hermétique ou couvrez de film alimentaire et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
- Concassez les tomates. Hachez la gousse d'ail.
- Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle. Déposez les boulettes. Faites-les cuire en les retournant sur toutes les faces.
- Retirez les boulettes, éliminez une partie de l'huile et incorporez les tomates et l'ail. Assaisonnez. Laissez mijoter une quinzaine de minutes à feu doux. Remettez les boulettes et laissez encore mijoter une dizaine de minutes.
- Parsemez de persil avant de servir.