

La coquille Saint-Jacques de Normandie

DÉBARQUE À BORDEAUX

LES 15 ET 16 NOVEMBRE !

Alors que la saison de la coquille Saint-Jacques de Normandie bat son plein, c'est en plein cœur de Bordeaux, que le Fish Truck « La Grande Débarque X PAVILLON FRANCE » va jeter l'ancre.

Après avoir conquis Paris et Lyon, la filière pêche normande met le cap sur Bordeaux ! Les 15 et 16 novembre prochains, elle donne rendez-vous aux Bordelaises et Bordelais à la Caserne B, lieu emblématique et branché de la capitale girondine.

2 jours de dégustations et d'animations autour de la coquille Saint-Jacques de Normandie, prenez date !



LE FISH TRUCK !

« LA GRANDE DÉBARQUE X PAVILLON FRANCE »
la Caserne B

Forte du succès des précédentes éditions, PAVILLON FRANCE, la marque collective de la pêche française, s'associe cette année encore à La Grande Débarque en lui confiant les clés de son Fish Truck customisé aux couleurs de l'évènement. Équipé d'une cuisine et d'un étal garni du magnifique coquillage, ce camion pédagogique va proposer aux visiteurs d'apprendre tout en dégustant dans une ambiance conviviale.

C'est en live que les chefs vont cuisiner la coquille Saint-Jacques... en version crue ou juste snackée, agrémentée de quelques épices ou d'une purée de légumes de saison, ils vont dévoiler des recettes faciles

et accessibles à tous, pour l'intégrer dans les repas festifs et du quotidien, tout au long de la saison !

Des animateurs chevronnés vont partager repères et informations clés autour du bivalve préféré des Français : Comment distinguer la véritable coquille Saint-Jacques ? Quelle est sa saisonnalité ? Pourquoi le corail lui va si bien ? Comment la choisir, la décoquiller et la conserver ? Pour les plus attentifs, de nombreux cadeaux 100% normands sont à gagner.



GARDEZ LA PÊCHE FRANÇAISE !

La grande débarque

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS ET PEDAGOGIQUES

Outre célébrer le retour de la coquille Saint-Jacques de Normandie, cet événement a aussi et surtout une vocation pédagogique :

- ✦ Sensibiliser les consommateurs à la saisonnalité de la coquille Saint-Jacques de Normandie
- ✦ Désacraliser/désaisonnaliser sa consommation : stop aux idées reçues ! La coquille Saint-Jacques de Normandie n'est pas plus chère qu'un dos de cabillaud ou qu'un filet de saumon d'élevage, à une différence près : la coquille est 100% locale ! Elle n'est plus réservée aux tables de fêtes. Plus accessible qu'on ne le pense, elle s'invite dans les repas du quotidien, et ce durant toute sa saison, d'octobre à mai.
- ✦ Valoriser l'engagement de toute une filière pour une pêche artisanale, durable et responsable, un exemple de collaboration entre scientifiques et pêcheurs.



BORDEAUX
Caserne B

SAMEDI 15 NOVEMBRE
12h à 20h

DIMANCHE 16 NOVEMBRE
12h à 17h





Pour suivre notre actualité
en temps réel, abonnez-vous
@coquillesaintjacquesnormandie
@pavillon.france

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
www.coquille-saint-jacques-de-normandie.fr

La grande débarque #8 QUELQUES REPÈRES

**UNE TOURNÉE ÉVÈNEMENTIELLE
ET PÉDAGOGIQUE DANS
5 GRANDES VILLES FRANÇAISES :**

Paris (1^{er} et 2/11), Lyon (8 et 9/11),
Bordeaux (15 et 16/11), Lille (21
et 22/11) et pour la première fois
à Nantes (29 et 30/11).

DES ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES
aux rayons marée, en partenariat avec
PAVILLON FRANCE

**DES LIVRETS PÉDAGOGIQUES
ET RECETTES** sur la coquille
Saint-Jacques de Normandie offerts
sur tous les lieux et sites partenaires

**UN JEU CONCOURS AVEC
DE NOMBREUSES DOTATIONS**
autour de la coquille Saint-Jacques de Normandie :
des billots de coquilles Saint-Jacques et des
planchas sont à gagner !

DES CHALLENGES PROS
pour rivaliser de talent et de créativité
sur les étals et les réseaux.



A propos de La GRANDE DEBARQUE. Créée en 2018 à l'initiative de la Région Normandie et de la filière pêche normande réunies autour de Normandie Fraîcheur Mer, LGD a pour objectif de fédérer le plus grand nombre (chefs, poissonniers, distributeurs et consommateurs) autour du fleuron de la pêche normande, la coquille Saint-Jacques. Label Rouge sous toutes ses formes, qu'elle soit entière ou en noix, blanche ou corailée, fraîche ou surgelée, la coquille Saint-Jacques de Normandie est en route aujourd'hui vers une reconnaissance en IGP ... Et avant ça, vers un écolabel pour la coquille Saint-Jacques exclusivement pêchée en baie de Seine. Cela valait bien la création de « La Grande Débarque », un événement fédérateur et gourmand autour de LA première espèce pêchée en France, la coquille Saint-Jacques de Normandie.

A propos de Normandie Fraîcheur Mer : Créée en 1998, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) fédère aujourd'hui l'ensemble des organisations professionnelles de la pêche normande et des acteurs de la mise en marché (criées et mareyeurs). Présente des côtes de la Manche jusqu'en Seine-Maritime, NFM est devenue en 25 ans un outil essentiel pour défendre, valoriser et promouvoir la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie. NFM accompagne la filière pour labelliser les produits (Label Rouge, IGP, MSC) engager des actions de communication et réaliser des événementiels tels que « La Grande Débarque ».



A propos de PAVILLON FRANCE : C'est la marque collective impliquant tous les acteurs de la pêche française, valorisant ses métiers, ses engagements et ses produits. Elle est portée par l'association France Filière Pêche et a pour but d'aider les consommateurs à identifier, à découvrir et à apprécier au rythme des saisons plus de 200 espèces de poissons, coquillages, céphalopodes et crustacés au meilleur de leur fraîcheur. Elle accompagne les consommateurs dans leur choix de produits de la mer en les informant sur les espèces et leur mode de pêche, mais aussi en proposant conseils, astuces et recettes pour apprendre à consommer les produits de la mer en toute simplicité.



Contact presse : Agence Anim & Sens – Daney Delphine – 06.82.39.89.47 – delphine@animetsens.com



Cofinancé par
l'Union européenne
FEAMPA

