

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

~ de la baie de Saint-Brieuc ~

À VALORISER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE EN RESTAURATION



Guide pratique pour des cartes
maîtrisées et rentables



COQUILLE
SAINT-JACQUES
DE LA BAIE DE
SAINT-BRIEUC

ÉDITO

« Choisir ses noix de Saint-Jacques, ce n'est pas choisir un ingrédient de plus : c'est affirmer sa vision de la cuisine avec une origine assumée, une méthode de pêche responsable et une qualité que l'on revendique en cuisine comme en salle. »

La noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, fraîche ou surgelée, réunit toutes ces garanties, ce qui est rare sur le marché :

<p>Une noix sans corail, pêchée au bon moment, hors période de reproduction, dans le respect du cycle naturel de l'espèce.</p>	<p>La première pêcherie française de Coquilles Saint-Jacques à avoir obtenu la certification MSC Pêche Durable, qui garantit une pêche durable et une traçabilité complète, du bateau à l'assiette.</p>
<p>Les noix de la Baie de Saint-Brieuc bénéficient du Label Rouge, en frais comme en surgelé : reconnaissance officielle d'une qualité supérieure et d'un contrôle rigoureux à chaque étape de la filière.</p>	<p>À l'image d'un homard breton, la Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est une origine qui se valorise sur une carte.</p>



Ces labels et caractéristiques attestent d'une filière contrôlée, transparente et d'un produit d'exception tout en apportant des garanties que les noix d'exportation ne peuvent pas offrir.

Débarquées vivantes en moins de quatre heures après la pêche, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont rapidement décoquillées par notre partenaire Celtarmor®, selon un procédé respectueux de la qualité des noix. Elles sont ensuite commercialisées fraîches ou surgelées avec le même niveau de qualité.

« **Qualité, origine et sens** : un choix pertinent tout au long de l'année pour la restauration, notamment grâce aux noix surgelées. »



SOMMAIRE

L'ENGOUEMENT DES FRANÇAIS POUR LA SAINT-JACQUES	4
SUBSTITUER LA SAINT-JACQUES PAR DES PÉTONCLES : LA FAUSSE BONNE IDÉE !	7
LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC : Une filière exemplaire à valoriser sur vos cartes	11
LA SURGÉLATION : UNE TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA QUALITÉ	17
LES BONNES PRATIQUES POUR OPTIMISER LA GESTION EN CUISINE & LE SERVICE DES NOIX DE SAINT-JACQUES SURGELÉES	21
LE MOT DE LA FAIM	26
INSPIRATION EN CUISINE	27

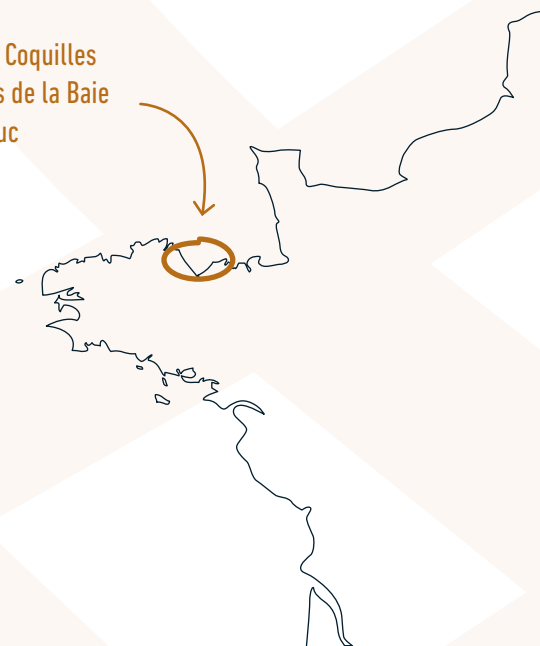
Ce livre blanc vise à vous apporter toute l'information nécessaire pour valoriser au mieux les coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc et leurs noix, tout au long de l'année : auprès de vos équipes en cuisine et en salle, mais aussi auprès de votre clientèle.

L'ENGOUEMENT DES FRANÇAIS *pour la Saint-Jacques*

La Saint-Jacques occupe une place unique dans le cœur des Français. Plus qu'un coquillage, c'est un emblème de notre gastronomie : un produit noble, raffiné et immédiatement associé au plaisir, au savoir-faire culinaire et aux grandes occasions.

Zones géographiques : Ouest, Nord et Centre-Ouest.

Gisement des Coquilles
Saint-Jacques de la Baie
de Saint-Brieuc



Cet intérêt marqué montre à quel point ce produit est attendu en restauration et à quel point il peut susciter de l'attractivité tout au long de l'année.

Il implique aussi une vigilance accrue sur ce que l'on sert : les clients connaissent ce produit et sont attentifs à sa qualité comme à son origine.

Pour comprendre ce qui distingue une Saint-Jacques d'une autre et ce qui justifie des écarts de prix, de saison ou de qualité, il est essentiel de revenir sur trois éléments : l'origine, les conditions de pêche et de certifications, la préparation et la surgélation.

Ces points structurent les différences entre les origines disponibles sur le marché et éclairent vos actes d'achat de matières premières. Ils permettent aussi d'éviter certains « mirages », comme celui du recours au pétoncle.

La Saint-Jacques incarne la promesse d'une assiette maîtrisée, d'un geste juste et d'une cuisine qui respecte le produit.



La France est le 2^{ème}
plus gros consommateur
de Saint-Jacques du monde !

108 898 TONNES

(noix + coquilles) tous marchés confondus
(+8,7 % en 1 an)

68 487 TONNES

de noix fraîches tout marché confondu
(+15,8 %)

9 433 TONNES

(noix + coquilles) achetées par les ménages
(+6,9 %)

FranceAgriMer d'après Worldpanel by Numerator



SUBSTITUER LA SAINT-JACQUES PAR DES PÉTONCLES : *la fausse bonne idée !*

« En matière de business, la réduction du coût matière ne compense pas toujours la déception qu'un produit moins qualitatif peut susciter. »

Pour certains restaurateurs, remplacer une noix de Saint-Jacques par un pétoncle peut sembler être un levier simple pour réduire le coût matière. En pratique, c'est rarement un bon calcul : différences anatomiques, perception client, rendement réel en assiette... le gain économique supposé s'effondre rapidement.

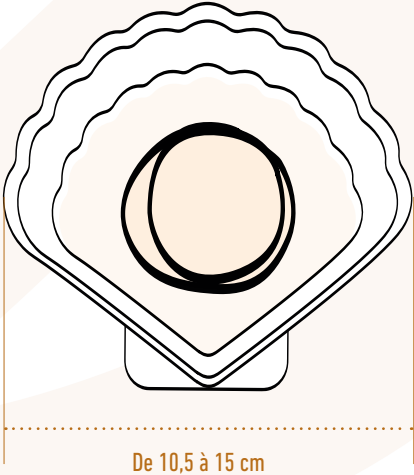
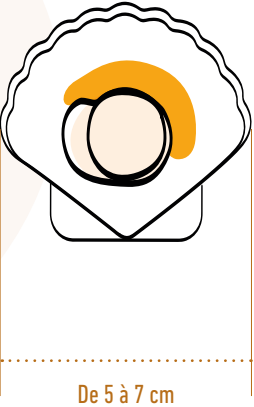
Saint-Jacques *VS* Pétoncle

Deux produits radicalement différents

La taille

La coquille Saint-Jacques (*Pecten Maximus*) mesure 10,5 à 15 cm.

La taille de la coquille du pétoncle varie énormément selon sa provenance et son espèce : elle peut mesurer de 5 à 7 cm pour les plus petites et jusqu'à 20 cm pour les pétoncles géants.



Anatomie

La distinction entre une coquille Saint-Jacques et un pétoncle présentés entiers peut être faite grâce à la coquille calcaire qui présente une partie plate et une partie creuse pour la coquille Saint-Jacques alors que la coquille du pétoncle a deux valves creuses.

Lorsqu'elle est pêchée, la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est naturellement sans corail, organe reproducteur du coquillage.

Le pétoncle, lui, présente un corail la majorité de l'année.

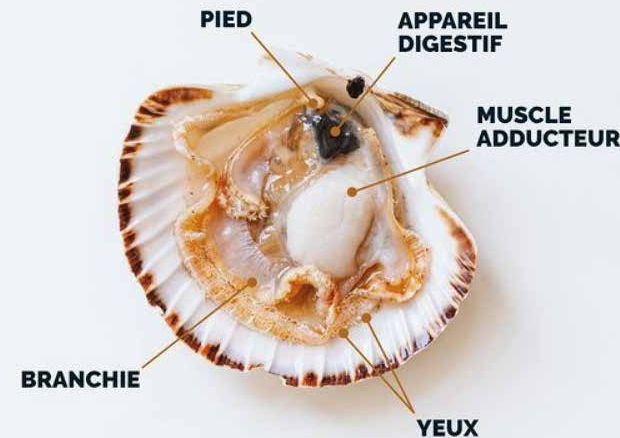
Ce qu'on appelle la noix, est anatomiquement le muscle du coquillage.

Texture & tenue en cuisson

La Saint-Jacques possède un muscle plus large et plus ferme, ce qui lui confère une meilleure tenue à la cuisson et une perte de volume limitée.

Le pétoncle, plus fragile, se rétracte davantage et sèche plus vite.

Anatomie de la Coquille Saint-Jacques



Ce que la loi dit sur l'usage de l'appellation « Saint-Jacques »

Il n'existe pas de texte qui interdise un restaurateur d'utiliser la dénomination « Saint-Jacques » pour parler de noix de pétoncles. Toutefois, nommer un produit sous une dénomination susceptible d'induire le consommateur en erreur peut s'apparenter à une pratique commerciale trompeuse et très déceptive. Pour éviter toute confusion et garder la confiance de vos clients, il est donc recommandé d'être totalement transparent et parler de :

« Noix de Saint-Jacques »
lorsque c'est une Saint-Jacques,

« Noix de pétoncle »
lorsque c'est un pétoncle.

Pourquoi ne pas choisir du pétoncle ?

Malgré ces différences notables, certains professionnels proposent du pétoncle pour réduire le coût matière, attirés par un prix au kilo plus bas. Mais ce raisonnement ne tient pas compte de deux réalités essentielles :

La perception client,
qui conditionne la valeur perçue
et le prix de vente

Le rendement réel en assiette,
souvent moins favorable
avec des petites noix

Le vrai risque : décevoir !

Pour le client, la mention « Saint-Jacques » incarne la qualité, la maîtrise et la cuisine des grandes occasions. Et même si certains textes réglementaires ont permis l'usage du terme « Saint-Jacques » pour d'autres espèces de pectinidés, les deux produits ne jouent pas dans la même catégorie, ni en bouche ni dans l'imaginaire culinaire.

Substituer l'une par l'autre :

- Diminue le niveau de gamme perçu,
- Limite le prix de vente psychologique possible,
- Augmente significativement le risque de déception à la dégustation.



REPÈRES ACHATS



Votre grossiste lui-même vous vend du pétoncle sous la dénomination « Noix de Saint-Jacques », alors comment vous-y retrouver ?

✓ Préférez l'origine française

L'appellation « Noix de Saint-Jacques la Baie de Saint-Brieuc » par exemple vous garantit qu'il s'agit bien de noix issues de coquilles Saint-Jacques françaises. Les pétoncles sont souvent importés.

✓ Vérifiez le nom latin de l'espèce

- *Pecten Maximus* est l'espèce de référence de la coquille Saint-Jacques en Europe (France, Royaume-Uni, Irlande...). Toute autre dénomination latine renvoie à une espèce différente, généralement classée parmi les pétoncles.
- *Placopecten megallanicus*
- *Argopecten purpuratus*
- *Zygochlamus patagonica*
- *Patinopecten yessoensis*

✓ Comparez le poids et le nombre de noix au kilo (offre surgelée)

- Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc = 40 à 70 noix / kg soit environ 20 g l'unité
- Noix de pétoncles les plus courantes chez les grossistes = 90 à 120 noix / kg soit environ 10 g l'unité

Parlons business

De vraies noix de Saint-Jacques permettent de mieux marger sur un plat.

Pour comparer objectivement le pétoncle et la Saint-Jacques, il est essentiel de raisonner non pas au kilo, mais à la portion servie.

1. LE PIÈGE DU PRIX AU KILO

Le pétoncle affiche un prix d'achat plus bas.

Mais ce prix masque une réalité terrain : une petite taille, une réduction à la cuisson et par conséquent une nécessité d'en servir beaucoup pour remplir l'assiette.

→ **Résultat : le gain apparent disparaît rapidement.**

2. LA RÉALITÉ À L'ASSIETTE

Pour un rendu visuel équivalent, on utilisera :

- 8 noix de pétoncles minimum (calibre 100-120)
> environ 80 g
- 3 noix de Saint-Jacques (calibre 40-60)
> environ 60 g

→ **Pour un même plat, on utilisera donc moins de noix de Saint-Jacques que de pétoncles, car à elles seules elles portent un plat !**



Sur le papier, certains produits de la mer (poissons, fruits de mer) peuvent sembler plus accessibles. En cuisine, la réalité est souvent différente. Pertes à la cuisson, parage, rendements variables : le coût réel à l'assiette augmente vite. Le prix ramené à une portion nette dépasse alors souvent celui de la noix de Saint-Jacques. Le pétoncle suit la même logique : s'il paraît avantageux au kilo, sa tenue plus fragile et sa perte de volume à la cuisson pénalisent fortement le rendu à l'assiette. À l'inverse, la noix de Saint-Jacques se distingue par son excellent rendement, sa tenue à la cuisson et sa forte valeur perçue.

Le calcul est sans appel : raisonner en coût portion fait de la Saint-Jacques un choix à la fois plus rentable pour vous et plus valorisant pour le client.

3. LE VRAI COÛT MATIÈRE

Sachant que chaque distributeur est libre d'imposer ses prix, partons du principe que :

- Les noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc surgelées coûtent 45 €/Kg (prix de vente sur celtarmor.fr)
- Les noix de pétoncles surgelées calibre 100/120 coûtent 18 €/kg (prix moyen constaté par FranceAgrimer en 2025)

Voilà une estimation du prix par portion :

- Pétoncles : 1,44 € / assiette (80 g)
- Saint-Jacques : 2,70 € / assiette (60 g)

→ **Soit un écart réel de +1,26 €**

Un surcoût limité... au regard de la différence de qualité.

4. CE QUE PERÇOIT LE CLIENT

À l'assiette, la Saint-Jacques apporte : une taille généreuse, une image premium immédiatement identifiable, une forte valeur perçue.

→ **Là où le pétoncle reste discret et peu valorisant.**

5. LA CONSÉQUENCE DIRECTE

→ **1 MARGE PLUS ÉLEVÉE !**

Cette valeur perçue permet d'augmenter significativement le prix du plat :

+2 à +3 € sur une entrée, une galette, une pizza

+3 à +4 € sur un plat type risotto, pâtes, carpaccio

+4 à +5 € sur des recettes à forte valeur ajoutée : poke bowl, brochettes de Saint-Jacques, ceviche, wok asiatique...

→ **Soit un gain qui compense et même dépasse le surcoût matière, pouvant aller de +0,70 € à +3,70 € par assiette.**

**EN FAISANT LE CHOIX DE LA SAINT-JACQUES :
LE GAGNANT, C'EST LE RESTAURATEUR !**

LA COQUILLE SAINT-JACQUES de la Baie de Saint-Brieuc

Une filière exemplaire à valoriser sur vos cartes

Connaître les produits que l'on cuisine et que l'on sert est primordial

Pour un restaurateur, maîtriser l'histoire, l'origine et les spécificités d'un produit permet non seulement d'incarner sa cuisine, mais aussi de renforcer le discours en salle. Les clients attendent de plus en plus de transparence, de qualité et de sens dans leurs assiettes.

Une pêche durable et encadrée

Les pêcheurs de la Baie de Saint-Brieuc ont mis en place une organisation pionnière en matière de préservation des ressources : licences de pêche limitées, financement d'études scientifiques, durée de pêche encadrée, surveillance aérienne de la zone, contrôle en criée.

Cette organisation est aujourd'hui citée comme modèle de gestion durable.

53% des Français déclarent
privilégier des produits locaux

77% se disent
« consommateurs responsables »

98% sont prêts à faire
un effort pour consommer de façon plus
respectueuse de l'environnement

Source : Étude Opinionway / VusionGroup
« Les Français et la Consommation responsable », 2025

La Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc répond pleinement à cette attente que ce soit en coquilles, en noix fraîches ou bien surgelées.

Produite sur un territoire d'exception (réserve naturelle, qualité d'eau remarquable, 150 000 ha de gisement) et issue d'une pêche artisanale parmi les plus réglementées d'Europe, la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc offre aux restaurateurs une matière première traçable, durable, premium et reconnue.





La pêche de la coquille de la Baie de Saint-Brieuc en quelques chiffres

 2ND GISEMENT français de coquilles Saint-Jacques	 10 000 TONNES débarquées en 2024/2025	 238 NAVIRES licenciés
 SAISON du 1er octobre à mi-avril	 2 JOURS DE PÊCHE autorisés par semaine	 1 H DE PÊCHE réglementaire par jour
 1 À 4 MARINS embarqués par navire	 13 MÈTRES de longueur maximale pour les navires	 1,2 TONNE maximum autorisée /bateau et /sortie



Une noix d'exception

Surnommée l'or blanc de la baie de Saint-Brieuc, l'absence de corail est son marqueur identitaire !

Cela s'explique parce qu'elle est pêchée en dehors de sa période de reproduction afin d'optimiser les ressources d'une année sur l'autre.

Des labels officiels qui sécurisent et rassurent

Les noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc bénéficient de deux distinctions majeures : le Label Rouge et l'écolabel MSC Pêche Durable, qui apportent aux restaurateurs des garanties concrètes sur l'origine, la qualité et la durabilité du produit.

« Pour un restaurateur, ces labels sont des repères solides qui sécurisent l'achat, rassurent la clientèle, et permettent de valoriser clairement l'origine et la qualité du produit sur la carte. »



Le Label Rouge

Il est attribué à la fois aux noix fraîches et aux noix surgelées *Pecten Maximus* sans corail issues de la Manche Ouest où se trouve la Baie de Saint-Brieuc. Il atteste de leur qualité supérieure selon un cahier des charges strict :

- ✓ Une pêche artisanale réalisée par de petites unités licenciées et très contrôlées,
- ✓ Un débarquement des coquilles vivantes avant enregistrement en criée
- ✓ Un décorticage à terre dans des établissements agréés,
- ✓ Un retrait manuel des barbes pour garantir un contrôle visuel,
- ✓ Un calibre de 40 à 70 pièces au kilo,
- ✓ Un rapport Humidité sur Protéines (H/P) inférieur à 5 (pas de rendu d'eau à la cuisson)



À cela s'ajoute la **certification MSC**, obtenue en 2022 pour la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc : la première pêcherie de coquille Saint-Jacques en France à l'obtenir.

Ce label international garantit :

- ✓ Une ressource pêchée sans risque de surexploitation,
- ✓ Des impacts limités sur l'écosystème marins,
- ✓ Une traçabilité du navire à l'assiette assurée.



Un produit d'exception ancré dans un terroir remarquable !

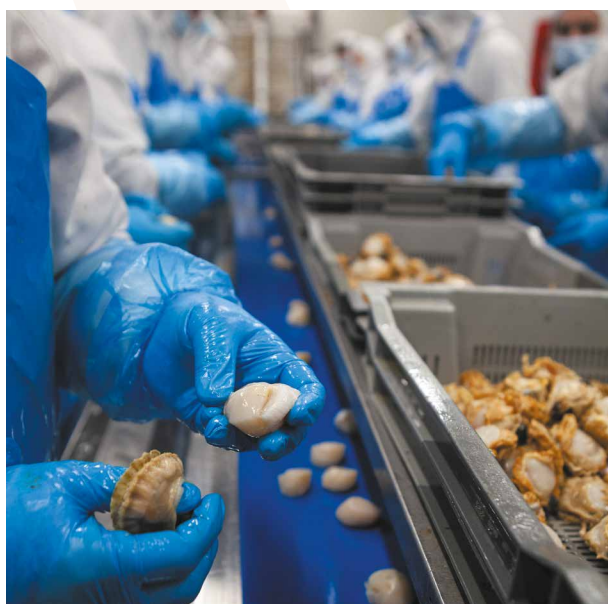
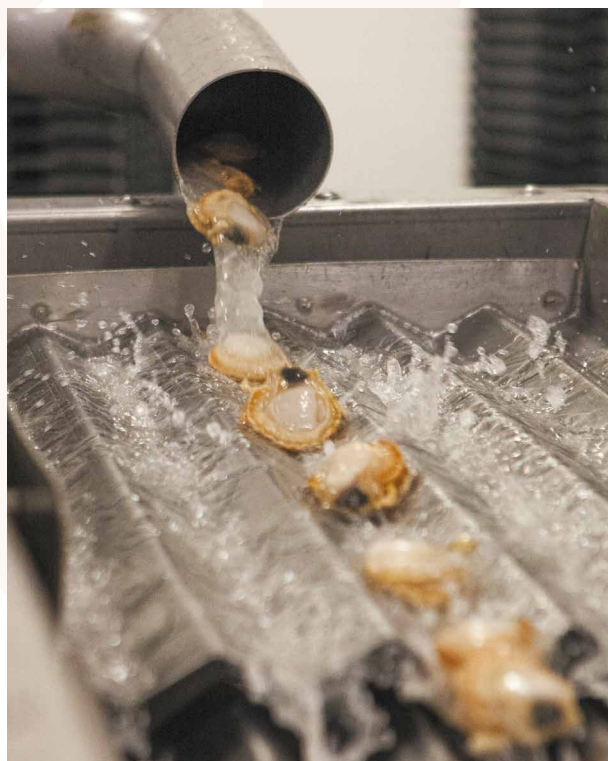
En 2024, la Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc a été distinguée « **Site Remarquable du Goût** ». Cette distinction souligne l'harmonie remarquable entre le savoir-faire des pêcheurs artisans, la qualité d'un produit d'exception et la richesse du patrimoine naturel et culturel de la baie de Saint-Brieuc. Elle s'ajoute à la liste très sélective des Sites Remarquables du Goût en France, parmi lesquels figurent le sel de Guérande, le cognac de Grande Champagne, l'ail rose de Lautrec ou le fromage AOP Saint-Nectaire. Initiée en 1994 par les ministères de la Culture, de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Environnement, cette démarche valorise les terroirs emblématiques alliés à un accueil, un patrimoine et une identité locale.

Un process rapide pour une fraîcheur garantie

Après la pêche, les coquilles sont débarquées vivantes dans l'un des ports de la baie, puis immédiatement pesées, contrôlées et déclarées en criée, comme l'exige le cahier des charges du Label Rouge.

Les captures sont vendues aux enchères sous criée puis acheminées à quelques mètres de là, chez Celtarmor® : le partenaire des pêcheurs de la Baie de Saint-Brieuc en charge de décoquiller les noix, retirer manuellement les barbes, puis conditionner les noix en frais ou les surgeler selon le strict protocole Label Rouge.





LA SURGÉLATION : UNE TECHNOLOGIE *au service de la qualité*

Grâce à la proximité entre les ports de débarquement et les ateliers de Celtarmor®, les coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc sont transformées dans un délai très court après leur arrivée à la criée.

Conformément au cahier des charges du Label Rouge, Celtarmor® assure :

- Le décortilage,
- Le retrait manuel des barbes, permettant un contrôle visuel de chaque noix,
- La surgélation rapidement après le débarquement pour la garantie d'une noix surgelée au sommet de sa fraîcheur.

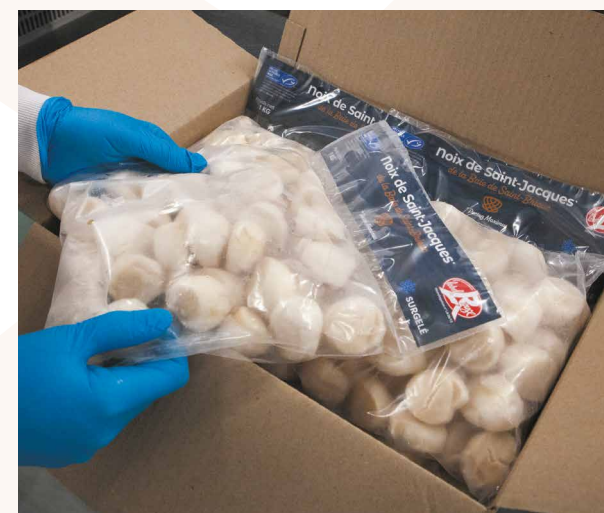
Un procédé technique précis pour préserver fibres, texture et eau de constitution des noix

La surgélation repose ensuite sur un protocole très encadré par le Label Rouge qui impose une surgélation IQF* à J+1 maximum, avec glazurage** obligatoire afin de préserver texture et saveurs.

EN BREF

- Descente très rapide en température
- Glazurage
- Conditionnement immédiat

Ce procédé a pour objectif de conserver la texture, la fermeté et les qualités organoleptiques des noix, sans aucune dégradation de la fibre musculaire.



LEXIQUE

* LA SURGÉLATION IQF

La surgélation IQF (*Individually Quick Frozen*) consiste à surgeler chaque noix de Saint-Jacques individuellement et très rapidement juste après son décortilage.

Résultat : les noix ne collent pas entre elles et se portionnent facilement, gardent une texture intacte, tout en offrant une qualité comparable au frais.

** LE GLAZURAGE

Le glazurage consiste à appliquer sur chaque noix de Saint-Jacques une fine pellicule d'eau glacée immédiatement après la surgélation.

Cette couche protectrice forme une barrière contre l'air et la déshydratation. Elle empêche la brûlure du froid, préserve la fermeté du muscle, maintient l'humidité naturelle de la noix et garantit une qualité optimale jusqu'à la cuisson.

Surgelé VS Congelé



3 MOTS pour casser les idées reçues sur le surgelé auprès de votre clientèle

Vitesse : une descente en température très rapide qui préserve la structure du muscle.

Qualité préservée : l'aliment garde sa texture et ses propriétés organoleptiques à la cuisson.

Fraîcheur : une qualité capturée quelques heures seulement après la pêche.

Et leur rappeler qu'il ne faut pas confondre surgélation et congélation !

Pourquoi ne pas congeler ?

Lorsqu'on achète des noix fraîches, la tentation peut être grande de congeler ce qui n'aura pas été écoulé. Toutefois, le procédé n'est pas du tout le même que pour la surgélation :

CONGÉLATION
=
REFROIDISSEMENT LENT
=
QUALITÉ DÉGRADÉE

Avec pour conséquence :

- La formation de gros cristaux d'eau,
- La destruction des parois cellulaires,
- Une perte d'eau importante à la décongélation,
- Une dégradation de la texture (noix qui se délitent, muscle spongieux)
- Une perte partielle de nutriments et de saveurs.

La surgélation : un atout, pas un compromis

La surgélation n'est pas une alternative « au rabais ».

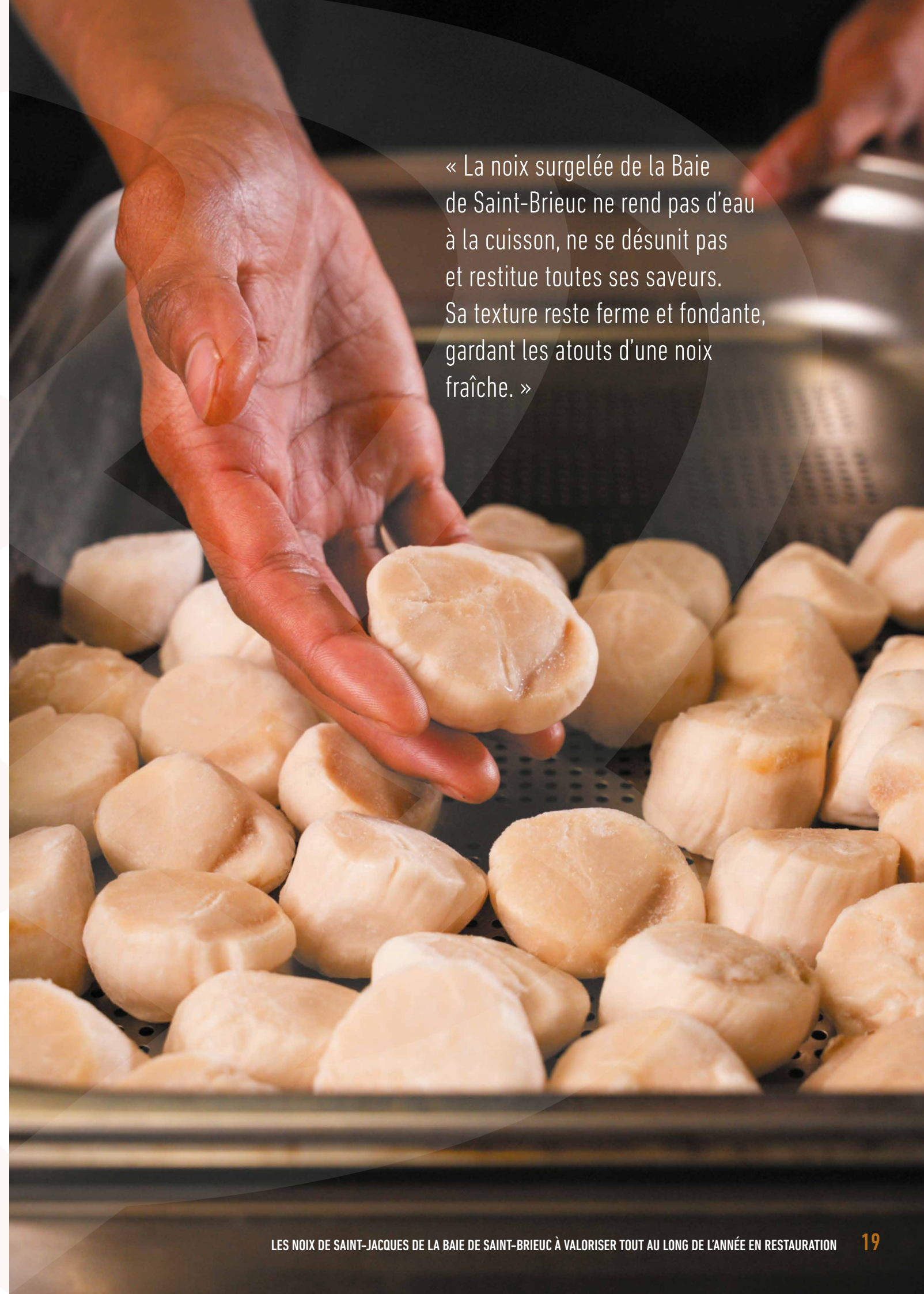
C'est un outil de maîtrise pour les restaurateurs pour :

- Assurer la continuité d'une carte hors saison,
- Sécuriser les coûts matière,
- Éviter les pertes,
- Gagner du temps (vs l'utilisation de coquilles),
- Garantir une qualité constante.

La surgélation permet de conserver tous les atouts de la noix fraîche, tout en gagnant en souplesse opérationnelle.

Une fois la noix choisie et la qualité maîtrisée, reste une question clé :
Comment exploiter la noix de Saint-Jacques surgelée sereinement ?

« La noix surgelée de la Baie de Saint-Brieuc ne rend pas d'eau à la cuisson, ne se désunit pas et restitue toutes ses saveurs. Sa texture reste ferme et fondante, gardant les atouts d'une noix fraîche. »



LES BONNES PRATIQUES POUR OPTIMISER LA GESTION EN CUISINE & LE SERVICE DES *Noix de Saint-Jacques surgelées*

Travailler la noix de Saint-Jacques surgelée en restauration, c'est surtout une question d'organisation. Le produit est maîtrisable, régulier, qualitatif : ce qui fait la différence sur le terrain, c'est la capacité à anticiper, coordonner et valoriser intelligemment chaque étape du service.

L'objectif n'est pas de rappeler aux chefs comment cuisiner, mais de partager des pratiques qui sécurisent le service et améliorent la gestion du produit.



En cuisine

Anticiper les besoins : un levier pour sécuriser la mise en place

La réussite du service dépend en grande partie de la capacité à estimer les volumes nécessaires.

Les chefs s'appuient généralement sur :

- **Le nombre de couverts prévus**

Réservations, saison, jour de la semaine, météo → autant d'indicateurs fiables pour dimensionner les besoins.

- **Le potentiel séduction de la Saint-Jacques**

Il s'agit d'un plat plaisir qui est plus susceptibles d'être choisi dans des occasions particulières → plat à l'ardoise, au menu du jour, période festive, week-end...

- **Une organisation pensée d'un service à l'autre**

L'idée n'est jamais de réagir dans l'urgence, mais d'anticiper suffisamment : on sort pour le service à venir la quantité estimée et si nécessaire, on planifie déjà une décongélation douce pour le service suivant (soir → midi du lendemain, ou inversement).

} « La marge de sécurité, je la gère d'un service à l'autre.
} Pendant le rush, on ne peut pas improviser. » - Chef de cuisine

Respecter le produit avec une décongélation douce pour préserver la qualité

Une fois les volumes anticipés, la décongélation se fait simplement et proprement :

- 12 à 24 heures au réfrigérateur (0/+4°C),
- Dans un bac perforé pour évacuer l'humidité,
- Les sortir un peu avant la cuisson pour éviter le choc thermique.

→ Ces quelques gestes garantissent une noix ferme, régulière et facile à travailler au moment du coup de feu.

} « Quand c'est bien décongelé, la saisie est nette, la texture préservée.
} On gagne en régularité et en confort. » - Chef de partie

En cas de surplus, valoriser sans gaspiller

Si les prévisions ont été un peu trop généreuses, les noix décongelées peuvent être parfaitement valorisées au service suivant, toujours dans le respect des règles sanitaires (pas de recongélation).

Les possibilités sont nombreuses :

- Marinade → Carpaccio ou entrée fraîche,
- Entrée chaude → Brochette, raviole, croustillant...
- Suggestion du jour → Risotto, pâtes aux fruits de mer, pizza du jour...

} « Une belle noix de Saint-Jacques, je trouve toujours une façon de la sublimer le lendemain : l'idéal étant de la pousser en suggestion du jour pour être sûr que ça parte. » - Chef de cuisine



En cuisine & en salle

Une communication fluide cuisine-salle pour éviter les ruptures subies et l'insatisfaction client

La coordination avec la salle est souvent ce qui fait la différence entre un service fluide de qualité et un service sous tension.

Concrètement, cela veut dire :

- La cuisine informe la salle des quantités disponibles en début de service,
- La salle remonte les demandes ou fortes intentions des clients,
- Dès que la cuisine voit que les portions restantes diminuent, elle en informe la salle avant la rupture,
- Cette anticipation permet à la salle de réorienter les clients vers une alternative cohérente sans créer de frustration.

« Quand la salle me dit que le plat a du succès, on s'organise. L'idée, c'est d'anticiper la fin des stocks, pas de la subir. »

- Responsable de cuisine

En salle

Valoriser l'origine : un levier direct de satisfaction et de valeur perçue

76% des Français déclarent privilégier les produits d'origine française

70% se disent attentifs aux labels de qualité lorsqu'ils choisissent un plat au restaurant

Dans ce contexte, le rôle du personnel en salle devient déterminant.

Et cela se joue dès la remise en main du menu !

Mentionner clairement « Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc » et expliquer, en quelques mots, ce que cela garantit : une pêche encadrée, une ressource préservée, une qualité maîtrisée, renforce immédiatement la confiance du client.

À l'inverse, un produit présenté sans mise en contexte perd une partie de sa valeur perçue.

En salle, ce discours simple et cohérent contribue à justifier le positionnement prix, à différencier l'établissement et à répondre à une attente forte pour les produits régionaux et les approvisionnements responsables.

LA PHRASE QUI FAIT MOUCHE !

« Je vous conseille le risotto de la mer. Il est cuisiné avec des noix de Saint-Jacques française Label Rouge, de la Baie de Saint-Brieuc. Elles sont issues d'une pêche très encadrée qui préserve les ressources. Une qualité qui se ressent dans l'assiette vous ne serez pas déçu ! »

« Les clients comprennent très bien qu'on privilégie la qualité. L'essentiel, c'est d'en parler au bon moment. »

- Responsable de salle

Et si le plat est très demandé ? Prévenir plutôt que guérir

Si la noix de Saint-Jacques part plus vite qu'anticipé, l'enjeu est d'agir avant qu'il ne reste la dernière portion.

La cuisine prévient la salle en anticipation.

La salle peut alors en informer les clients avant la prise de commande et proposer en substitution :

- La pêche du jour,
- Des gambas,
- La suggestion du chef,
- Ou un autre plat premium.

Cette transparence valorise la qualité du produit et évite toute tentative de cuisson improvisée qui nuirait au résultat.



LE MOT *de la faim*

La noix de Saint-Jacques surgelée offre aujourd'hui une réponse concrète à un enjeu croissant de la restauration : pouvoir proposer un produit très demandé, tout au long de l'année, sans dépendre des aléas de la saison ou du marché du frais. À condition de respecter quelques bonnes pratiques, elle s'intègre naturellement dans l'organisation d'un restaurant et permet de travailler sereinement, sans compromis sur la qualité de l'assiette.

Mais au-delà du confort opérationnel, c'est aussi un véritable levier de valeur.

En choisissant des coquilles françaises, notamment les Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc issues d'une pêche encadrée et d'opérateurs engagés, les restaurateurs répondent à une attente forte de leur clientèle : savoir d'où vient le produit, comment il est pêché et pourquoi il mérite sa place sur la carte.

Valoriser l'origine, les labels, la zone de pêche ou la méthode de transformation n'est pas anecdotique : c'est un marqueur de confiance et un argument de vente.

En faisant le choix de la noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, en frais comme en surgelé, vous êtes assurés d'une qualité Label Rouge, d'une pêche durable et d'un approvisionnement sécurisé, tout en garantissant une constance à vos clients et en conservant votre liberté créative toute l'année.

Les noix de Saint-Jacques surgelées de la Baie de Saint-Brieuc sont donc un atout stratégique pour chaque cuisine qui souhaite concilier régularité, transparence et plaisir dans l'assiette.

Passons à présent de la théorie à l'assiette, avec quelques inspirations à travailler et à adapter selon votre carte.



INSPIRATIONS *en cuisine*



PIZZA BIANCA DU CHEF

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, LÉGUMES & PARMESAN

Ingrédients pour 1 portion

- 1 pâton
- 3 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
- Mascarpone
- Asperges vertes (têtes, blanchies et rafraîchies)
- Cœurs d'artichaut grillés et marinés
- Tomates cerises
- Roquette (jeunes pousses)
- Copeaux de parmesan
- Pesto
- Huile d'olive
- Sel / Poivre
- Baies de verveine au moulin

Préparation

1. Préparer la base

Dans un cul-de-poule, travailler le mascarpone avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive pour l'assouplir. Étaler une couche généreuse sur le disque de pâte.

2. Garniture végétale

Disposer les cœurs d'artichaut en quartiers. Répartir harmonieusement les têtes d'asperges blanchies et les tomates cerises coupées en deux.

3. Préparer les Saint-Jacques

Couper chaque noix dans l'épaisseur afin d'obtenir 6 lamelles épaisses et régulières. Assaisonner légèrement (sel fin + poivre). Les répartir sur le disque en veillant à garder une lecture visuelle claire du produit.

4. Finition avant cuisson

Détendre le pesto rosso avec un peu d'huile d'olive pour obtenir une texture nappante. Déposer quelques pointes de pesto sur l'ensemble. Enfourner la pizza quelques minutes au four à bois.

5. Dressage

Défourner la pizza et ajouter les copeaux de parmesan, déposer quelques pousses de roquette, assaisonner d'un tour de moulin de baies de verveine et terminer par un filet d'huile d'olive.



ASTUCE DE CHEF

Couper les Saint-Jacques crues dans l'épaisseur garantit une cuisson douce au four et offre un visuel riche sans augmenter la portion. Pour un rendu plus nacré, snacker les noix de Saint-Jacques au préalable et ajouter les lamelles juste après cuisson plutôt qu'avant.



RISOTTO AUX

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Ingrédients pour 1 portion

- 3 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
- 75 g de riz à risotto type Arborio
- 25 g de beurre
- 30 g d'oignon émincé
- 250 ml de bouillon
- 25 ml de vin blanc sec
- Parmesan fraîchement râpé
- Sel, poivre
- Herbes fraîches

Préparation

1. Nacrage du riz

Faire fondre 15 g de beurre et y faire suer l'oignon sans coloration. Ajouter le riz, le nacer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

2. Cuisson du riz

Déglicer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter le bouillon chaud louche par louche en mélangeant régulièrement. Laisser cuire 15-20 minutes. Hors feu, ajouter le reste du beurre et du parmesan râpé. Rectifier l'assaisonnement.

3. Cuisson des Saint-Jacques

Faire fondre du beurre dans une poêle très chaude. Saisir les noix 1 à 2 minutes par face dans une poêle très chaude en les arrosant de beurre. Assaisonner.

4. Dressage

Servir le risotto chaud dans une assiette creuse. Déposer les 3 noix de Saint-Jacques sur le dessus. Râper du parmesan sur l'assiette et parsemer d'herbes fraîches.



ASTUCE DE CHEF

Pour garantir un risotto parfaitement crémeux au service, cuire le riz à 80 %, puis stopper la cuisson hors feu. Au moment d'envoyer, réchauffer avec une louche de bouillon chaud et snacker les noix au dernier moment pour conserver leur texture nacrée.



SASHIMI DE

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, FAÇON POKÉ

Ingrédients pour 1 portion

Garniture

- 3 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc surgelées IQF (décongelées, séchées)
- 1 poignée de mesclun ou jeunes pousses
- ½ carotte taillée en julienne fine
- Quelques pluches de persil plat
- 1 c. à soupe de graines de sésame blanc
- Zestes de citron vert

Vinaigrette poké

- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Un filet d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- Jus de ½ citron vert

Préparation

1. Préparer la vinaigrette

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Ajuster le poivre et l'acidité selon le profil recherché.

2. Trancher les Saint-Jacques

Couper les noix en fines lamelles régulières (2 à 3 mm) lorsque la chair est encore légèrement froide : la découpe sera plus nette et le rendu plus précis dans le bol.

3. Préparer les éléments frais

Émincer la carotte en julienne. Effeuillement délicatement le persil.

4. Monter le bol

Disposer les lamelles de Saint-Jacques au fond du bol.

Ajouter les jeunes pousses.

Compléter avec la carotte et les pluches de persil.

Râper quelques zestes de citron vert et parsemer de graines de sésame.

5. Assaisonner au moment du service

Arroser le bol avec la vinaigrette poké juste avant l'envoi pour préserver la texture nacrée des Saint-Jacques.



ASTUCE DE CHEF

Pour une présentation optimale, superposer légèrement les lamelles de Saint-Jacques en éventail. Cela structure visuellement le bol et valorise immédiatement la qualité du produit.



BROCHETTE DE

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,

CHORIZO SUR LIT DE PURÉE DE PATATE DOUCE VANILLÉE & CAROTTES RÔTIES

Ingrédients pour 1 portion

- 3 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
- 3 tranches de Chorizo
- 75 g de patate douce épluchée et coupée en cubes
- 3 petites carottes en fanes
- 25 g de beurre
- Crème liquide
- La pulpe d'¼ de gousse de vanille
- 1 pincée de sucre semoule
- 1 filet de miel
- 1 filet de sauce soja
- Citron vert
- Huile d'olive
- Thym
- Sel, poivre

Préparation

1. Carottes rôties

Couper les fanes et éplucher les carottes. Les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante. Égoutter. Faire fondre un peu d'huile et de beurre dans une poêle. Saisir les carottes quelques minutes à feu fort en les arrosant, jusqu'à coloration. Ajouter le thym, le miel et continuer la cuisson quelques minutes en arrosant. Déglacer avec un filet de sauce soja et poivrez. Réserver au chaud.

2. Purée de patate douce

Cuire la patate douce à l'eau salée ou à la vapeur. Égoutter, mixer ou presser. Ajouter la pulpe de vanille, du beurre, la crème liquide et une pincée de sucre semoule. Saler, poivrer. Lisser la purée et réserver au chaud (bain-marie).

3. Montage des brochettes

Monter chaque brochette en alternant noix de Saint-Jacques et chorizo. Saisir 1 à 2 minutes par face sur plancha ou poêle très chaude. Assaisonner.

4. Dressage sur assiette chaude

Dresser le fond de purée, les carottes rôties. Déposer la brochette de noix de Saint-Jacques et ajouter un quartier de citron vert pour l'acidité.



ASTUCE DE CHEF

Pour une bonne homogénéité de la cuisson chorizo/noix de Saint-Jacques : marquer les tranches de chorizo à sec une dizaine de secondes et les éponger avant le montage des brochettes.



WOK DE *Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,* & NOUILLES SAUTÉES

Ingédients pour 1 portion

- 3 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
- 80 g de nouilles chinoises
- 1 petite carotte taillée en julienne
- 40 g de poivron rouge émincé
- 40 g de courgette émincée
- 40 g de champignons shiitaké émincés
- 1 poignée de pousses de soja
- 1 oignon nouveau (ciboule) blanc + tige
- 1 gousse d'ail hachée
- ½ c. à café de gingembre frais râpé
- Huile pour la cuisson

Sauce wok

- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café de sauce soja sucrée ou ½ c. à café de miel
- 1 c. à soupe de bouillon
- 1 c. à café d'huile de sésame
- Poivre

Dressage

- Ciboule fraîche émincée
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Graines de sésame (blondes ou noires)

Préparation

1. Cuisson des nouilles

Cuire les nouilles. Rafraîchir, égoutter et réserver.

2. Cuisson des Saint-Jacques

Sécher soigneusement les noix.

Chauffer un wok à haute température.

Ajouter un filet d'huile et snacker les Saint-Jacques 1 à 2 min par face, jusqu'à coloration.

Retirer du wok, les couper en deux et réserver.

3. Cuisson des légumes

Dans le wok encore chaud, ajouter un filet d'huile si besoin.

Faire revenir quelques secondes l'ail et le gingembre.

Ajouter carotte, poivron, courgette, champignons.

Cuire à feu vif 2 à 3 minutes : les légumes doivent rester croquants.

Ajouter les pousses de soja et le blanc de l'oignon nouveau en fin de cuisson.

4. Sauce & nouilles

Verser la sauce wok : soja + soja sucré ou miel + bouillon + huile de sésame.

Ajouter les nouilles cuites.

Faire sauter pour enrober uniformément.

5. Finition

Réintégrer les noix de Saint-Jacques dans le wok hors feu, quelques secondes, juste pour les réchauffer.

Poivrer.

6. Dressage & Décor

Dresser les nouilles et les légumes dans une assiette creuse.

Déposer les noix de Saint-Jacques par-dessus.

Parsemer de ciboule fraîche émincée, coriandre fraîche et graines de sésame.



ASTUCE DE CHEF

Pour conserver des noix de Saint-Jacques parfaitement nacrées tout en leur donnant une légère note asiatique, ne les faites pas mariner. À la place, préparez un enrobage minute : mélangez une petite quantité de sauce soja, un peu de miel et quelques gouttes d'huile neutre, puis roulez brièvement les Saint-Jacques dedans juste avant la cuisson pour les caraméliser.



TARTINE DE *Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,* AU CHÈVRE FRAIS & RADIS CROQUANTS

Ingrédients pour 1 portion

- 2 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
- Pain de campagne
- 1 oignon rouge émincé finement
- 10 g de beurre
- 2 radis ronds
- 1 belle tranche de pain de campagne
- 1 c. à soupe de chèvre frais
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de coriandre
- Fleur de sel, poivre

Préparation

Réserver une partie de l'oignon rouge et faire fondre le reste dans une poêle avec du beurre.

Laver et tailler les radis en fines lamelles et mélanger avec le reste d'oignons crus.

Plonger le tout dans un bol d'eau glacé.

Toaster la tranche de pain.

Tartiner de chèvre frais et recouvrir de la compoté d'oignons cuits.

Cuire dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive les noix de Saint-Jacques, 1 à 2 minutes sur chaque face.

Trancher les noix dans l'épaisseur et les disposer sur la tranche de pain toasté, côté doré sur le dessus.

Répartir oignons rouges et radis égouttés par-dessus.

Ajouter quelques feuilles de coriandre, saler, poivrer.



ASTUCE DE CHEF

Pour donner plus de relief aux radis et aux oignons rouges crus, réaliser un pickles express : mélanger 1 cuillère à soupe d'eau chaude + 1 cuillère à café de vinaigre doux + une pincée de sucre et verser le tout sur les lamelles de radis et d'oignon avant le dressage.





COQUILLE
SAINT-JACQUES
DE LA BAIE DE
SAINT-BRIEUC



www.coquille-saint-jacques.com

Création de contenu et la gestion de projet : Agence BPA

Création graphique : Happysoup

Crédits Photos : © Bertrand Duquenne / © Guillaume Gauter / © Agence Tire-Fesses

© 2026 Tous droits réservés Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

