



FRANCE FILIÈRE PÊCHE PAVILLON FRANCE

10ans
au service
d'une pêche
durable
et responsable



Développer une pêche responsable et durable : tel est l'engagement des membres de France Filière Pêche depuis sa création en 2012. **Fédérer l'ensemble des acteurs de la pêche maritime française** autour des enjeux d'aujourd'hui, et ceux de demain : souveraineté alimentaire, défis environnementaux, pérennité des flottilles, renouvellement générationnel, ... Les sujets sont nombreux, mais la filière a su montrer sa capacité à adresser ces défis, et les actions que France Filière Pêche a pu accompagner **depuis maintenant 10 ans** le prouvent. Alors quelles priorités pour les 10 prochaines années ?

Tout d'abord, poursuivre **la démarche de progrès**, qui a porté ses fruits depuis vingt ans, pour **l'amélioration de la connaissance des ressources et des écosystèmes, et la gestion des pêches**. Plus de 60% des captures réalisées actuellement par les pêcheurs français le sont dans des stocks en bon état écologique. Les pêcheurs français, engagés auprès des scientifiques, peuvent être fiers de ces avancées. Les efforts doivent se poursuivre pour continuer à ramener un maximum de stocks au rendement maximal durable.

La technologie des pêches avance, pour des engins toujours moins impactants sur l'environnement. Ainsi, de filets de pêche biodégradables aux systèmes de sélectivité active (grâce à l'intervention de l'intelligence artificielle), **la recherche et le développement ouvrent des perspectives** extrêmement prometteuses.

La compréhension des attentes sociétales et du consommateur est au centre des actions de la filière. **La pêche française offre une richesse inestimable** grâce aux différentes espèces qu'elle propose, avec une traçabilité et une qualité dont les 70 000 femmes et hommes de la filière peuvent être fiers. **L'enjeu de transparence et de traçabilité sera au cœur des prochaines années**, pour apporter une information toujours plus complète et fiable au consommateur. La marque PAVILLON FRANCE, qui fêtera également ses 10 ans cette année, restera le repère et le porte-étendard des valeurs portées par l'ensemble des acteurs de la filière.

Aujourd'hui plus que jamais, nous devons collectivement poursuivre les efforts engagés **pour construire la pêche responsable de demain**, tout en assurant le respect de la biodiversité et des écosystèmes marins. Telles sont les missions de France Filière Pêche pour les 10 prochaines années.

JACQUES WOCI
PRÉSIDENT DE FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Edito

“

Sommaire

INTRODUCTION

p4

FRANCE FILIÈRE PÊCHE,

p6

**l'association à vocation
interprofessionnelle engagée
pour la pérennité de la pêche française**

1. Construire ensemble la filière pêche de demain p7
2. La recherche et le développement pour préserver les ressources marines p8
3. Des investissements au service p11 des professionnels de la pêche

PAVILLON FRANCE,

p12

**la marque collective qui valorise
les produits issus de la pêche française**

1. Histoire et engagements clés p12
2. Les adhérents à la marque p14
3. Une marque au plus près p16 des consommateurs

Introduction



LA FILIÈRE PÊCHE, UN SECTEUR DYNAMIQUE

En 2020, la France était la
4ÈME nation européenne

avec 11 % du volume de pêche dans l'UE

5 500 kilomètres de côtes,

la France métropolitaine
est un pays de pêche et de ports

Plus de
**50 espèces de poissons,
coquillages et crustacés**

Près de
70 000 emplois
dans l'ensemble des métiers de la filière



PRODUCTION

(Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture 2021, FranceAgriMer)



Production

**Pêche fraîche
et congelée**

561 000 T



Nombre d'entreprises

**7 774 navires dont
4 336 en métropole
(3 480 de < 12m)**



Nombre d'emplois

**13 270 dont
9 687 en métropole**

VENTES EN HALLES À MARÉE

En France métropolitaine, il existe

33

halles à marée

Volume total

189 207 T

CA total

640 M€

CONSOMMATION DES MÉNAGES EN FRANCE



Consommation

34

KG/AN/HAB

COMMERCIALISATION

(Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture 2021, FranceAgriMer)



Mareyage

Nombre d'entreprises

278



2,4 M€



5 945

Transformation de produits aquatiques

217

4,3 M€

14 767

Poissonnerie

4 457

1,06 M€

9 702

, l'association à vocation interprofessionnelle-France Filière Pêche œuvre pour -favoriser la production- et la commercialisation de produits issus- de la filière pêche française, tout en répondant- aux nombreux enjeux- économiques, écologiques et -alimentaires qui s'adressent à elle.

ET

L'association réunit tous les maillons de la -filière: marins-pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, grossistes, enseignes de la grande distribution et poissonniers-écaillers afin d'organiser le cadre d'une solidarité sectorielle et de s'assurer de la **C'est** en place d'actions efficaces. C'est dans ce cadre de collaboration et de concertation que la filière -s'engage sur l'amélioration de la connaissance- sur les ressources halieutiques et les techniques de pêche, l'innovation technologique sur les différents secteurs, le pilotage de projets de -structuration de la filière et enfin la valorisation des produits de la pêche française en communiquant sur les bonnes pratiques.

Aujourd'hui plus de

235 MILLIONS D'EUROS



1. Construire ensemble la filière pêche de demain

Depuis la création de l'association, tous les acteurs de la filière pêche française peuvent se réunir pour échanger autour des défis qui s'adressent à la filière, sur les plans de la modernisation, de la recherche, de l'innovation, mais aussi de la valorisation des produits. Aujourd'hui, **avec plus de 200 projets soutenus et 10 années de communication grand public**, France Filière Pêche propose une plateforme unique pour valoriser les engagements de toute la filière française, et fait de la marque collective PAVILLON FRANCE le porte-étendard de ces engagements auprès du consommateur.



Récemment frappée de plein fouet par la crise sanitaire- liée à la COVID-19 (perte brutale de -débouchés commerciaux, déstabilisation du marché,- etc.), la filière a su se mobiliser pour y faire face. La mise en place d'une instance de -concertation et d'échange a ainsi permis -d'adapter et de consolider- le dialogue interprofessionnel pour faire face aux nombreuses difficultés du marché. **C'est en instaurant ce climat collaboratif- et solidaire- que la filière a su faire preuve de résilience.**

En 2018, la rédaction du **plan de filière pêche 2035** avait également permis de dresser un plan de -développement dédiée à la filière abordant des thématiques- communes- aux acteurs comme la gestion- des stocks, la rémunération- des marins,- le -renouvellement des flottes, la modernisation des flux d'informations... Ce plan a récemment été complété- par l'écriture- du pacte de relance -halieutique paru en 2020.

Aujourd'hui de nombreux projets en cours participent- à une meilleure structuration de la filière comme le travail autour des flux de -données, la traçabilité, les enjeux liés au plastique...



L'EXEMPLE DES FLUX DE DONNÉES

La filière pêche en France est caractérisée par une production très régulée et contrôlée par les services-publics, une forte variabilité de l'offre, une -fluctuation importante des prix à la -première- vente, des sources -d'approvisionnement -variées, une -logistique « frais » imposant des rythmes soutenus- aux opérateurs ou encore une -atomisation de l'offre.

Ainsi, de nombreux échanges de données ont lieu entre les opérateurs, ou entre les opérateurs et les -services de l'Etat, jusqu'à l'Europe, parfois de -façon quasi -instantanée, ou avec des délais plus ou moins importants-. Utiles à plusieurs titres (échanges -commerciaux, traçabilité, contrôles, etc.), ces échanges ne sont pour autant- pas -optimisés : rupture- des flux entre amont et aval, -évolution rapide- et -indépendante des outils -informatiques, -engendrant des formats de données- différents et donc une -incompatibilité des systèmes, utilisation encore- massive- du papier, etc...

Ces difficultés complexifient les échanges entre les opérateurs et rendent difficile la transmission d'une information de qualité jusqu'aux -consommateurs. Face à l'importance- de l'enjeu, la filière a donc -souhaité adresser ces -problématiques en -réalisant un audit précis, objectif- et complet des flux d'informations- dans la filière-maritime française,- avant d'entamer- des travaux- de modification- de ces flux et d'envisager- de nouveaux- outils pour la -transmission des données- entre opérateurs,- et ainsi faciliter l'accès et la valorisation de ces informations.

2. La recherche et le développement pour préserver les ressources marines

France Filière Pêche soutient la recherche halieutique, à travers le co-financement de nombreux projets, afin de mieux connaître la ressource pour en améliorer la gestion. De nombreuses données sont récoltées et analysées par l'ensemble des acteurs, scientifiques, pouvoirs publics et professionnels, pour mettre en place une pêche raisonnée.

Parce que l'union fait la force, ce partenariat entre pêcheurs et scientifiques enrichit les connaissances sur la filière et permet une meilleure compréhension de ses problématiques pour proposer des-solutions adaptées et réalistes.

ZOOM SUR QUELQUES PROJETS

MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX GÉRER

QUEL ÉTAIT L'OBJET DE LA RECHERCHE ?

Comprendre la diminution des captures de langouste :

- Évaluer l'état de la ressource
- Mieux comprendre son cycle de vie, son habitat et ses déplacements
- Mieux comprendre son comportement selon son emplacement et profondeur
- Améliorer sa gestion et reconstituer les stocks



©Arnaud Abadie
(Sea(e)scape)

QUELLES MÉTHODES ONT ÉTÉ EMPLOYÉES ?

1) Mise en place de mesures pour la préservation de la ressource

- Délimitation de certaines zones interdites à la pêche
- Augmentation de la taille minimale de capture
- Fermeture saisonnière de la pêche

2) Mise en place d'un programme de marquage et suivi des langoustes

- Capture, identification (taille, sexe, lieu de la capture), marquage et remise à l'eau en milieu naturel

QU'A-T-ON DÉCOUVERT ?

- Présence de langoustes juvéniles dans des zones où elles étaient devenues rares : la langouste recolonise ses habitats historiques
- Lors de la recapture de langoustes marquées, constat que si certaines langoustes sont sédentaires, d'autres se déplacent de plusieurs dizaines de kilomètres en lien avec la saison et les conditions environnementales
- Habitat préférentiel- dans les zones rocheuses entre 50 m et 100 m de profondeur
- Maturité sexuelle atteinte à l'âge de 4 ans

QUELLES CONSÉQUENCES SUR LA GESTION DES PÊCHES ?

En améliorant leurs connaissances sur les populations de langoustes rouges, pêcheurs et scientifiques travaillent ensemble pour mettre en place des mesures de gestion adaptées et assurer la reconstitution du stock et son maintien en bon état dans le temps.

QUEL EST L'OBJET DE LA RECHERCHE ?

Mieux connaître le maigre, ses zones de vie préférentielles- et estimer sa population.



QUELLES MÉTHODES ONT ÉTÉ EMPLOYÉES ?

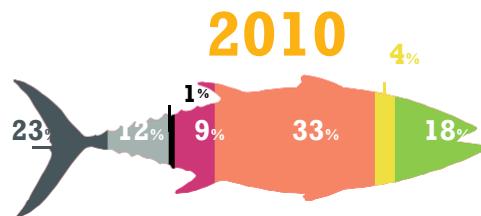
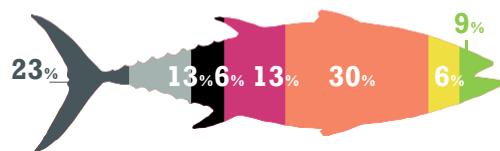
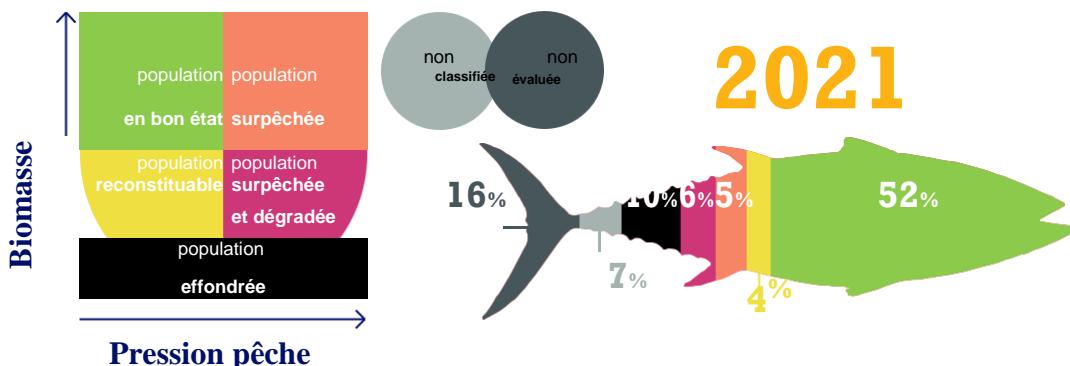
- **Marquage électronique** avec un capteur enregistreur de température, - lumière, pression et position-. Après une période donnée, la marque se détache- de l'animal et flotte pour que les scientifiques- puissent la récupérer et obtenir- les informations enregistrées pour reconstruire les trajectoires des -individus et connaître leurs zones de vie
- **Méthode CKMR (close-kin mark recapture)**, méthode génétique novatrice pour évaluer la quantité de maigres en estimant le nombre d'adultes ayant atteint l'âge ou la taille pour se reproduire

QUELLES CONSÉQUENCES SUR LA GESTION DES PÊCHES ?

Les découvertes attendues permettront aux scientifiques de mieux appréhender le comportement du maigre et évaluer sa population de manière précise pour pouvoir mettre en place une gestion adaptée et un suivi dans le temps.

Projet Acost à retrouver sur www.francefilierepesche.fr

ÉTAT DES POPULATIONS DE POISSONS EXPLOITÉES EN FRANCE MÉTROPOLITaine EN 2021



source IFREMER

SUR LA TECHNOLOGIE DES PÊCHES

TEFIBIO

Un fileyeur peut utiliser jusqu'à 3 tonnes de filets- en nylon chaque année, générant une grande quantité de déchets qui, à ce jour, sont difficiles à recycler.

Tefibio a pour objectif de définir,- tester- et promouvoir- des filets de pêche biodégradables- afin de minimiser- l'impact de l'activité sur l'environnement marin. Un matériel- alternatif- à base d'amidon de maïs biodégradable- a été conçu afin de remplacer- le nylon des filets de pêche. L'amidon de maïs est une bonne alternative- car il est valorisable en recyclage,- compostable et -surtout biodégradable sans diffusion- de microplastiques. Son utilisation permettrait- de diminuer la pollution plastique en mer. Des perspectives de compostage- industriel- sont également envisagées dans le cadre du projet-.



Projet Tefibio à retrouver sur
www.francefiliererepeche.fr

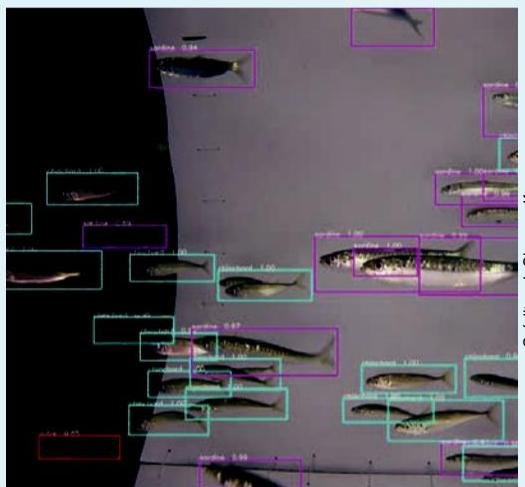
Projets financés avec le soutien du FEAMP

“Avec France Filière Pêche, nous aidons à favoriser une pêche pérenne. Nous encourageons des projets de recherche et d'innovation qui permettent de minimiser efficacement l'impact de l'activité sur les écosystèmes, et sommes fiers de soutenir ces projets. ”

Marion Fischer,
Déléguée Générale de France Filière Pêche

GAME OF TRAWLS

En adaptant les avancées technologiques en -matière d'intelligence artificielle et -d'observation vidéo- aux engins de pêche, il est possible -d'imaginer « le chalut de demain ». Un -chalut sélectif- qui, grâce à plusieurs approches -complémentaires, peut détecter- en temps réel les espèces présentes- au niveau- du chalut. En cas de forte présence d'espèces- non ciblées, des mécanismes- d'échappement- permettent de guider- en dehors du chalut et ainsi trier sur le fond plutôt que sur le pont.



Projet Game of Trawls à retrouver sur
www.francefiliererepeche.fr

3. Des investissements au service des professionnels de la pêche

105 MILLIONS D'EUROS

c'est le montant investi depuis 2012 pour soutenir toutes les entreprises de pêche dans leur démarche de modernisation, d'amélioration des pratiques, en tirant les enseignements issus de la recherche et du développement.

France Filière Pêche a participé à la modernisation de **2 300 navires** chaque année et à la construction de près de **250 bateaux neufs**. Des actions concrètes qui permettent d'avoir un impact positif aussi bien sur l'environnement que sur les hommes.

Ainsi, **46% des projets de modernisation soutenus par France Filière Pêche concernent les économies d'énergie et 17% l'amélioration de la qualité, 37% permettent d'améliorer la qualité de vie et la sécurité des pêcheurs à bord**. L'association a également développé un dispositif d'aide qui a permis d'accompagner 144 entreprises de mareyage afin d'améliorer la qualité, la traçabilité ou encore l'ergonomie des postes de travail, pour un investissement total de 1,7 millions d'euros.



PAVILLON FRANCE



la marque collective qui valorise
les produits issus de la pêche française

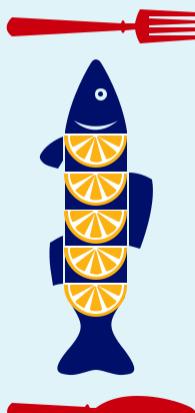
1. Histoire et engagements clés

Embarquer les consommateurs à bord de la filière pêche française, telle est la raison d'être de PAVILLON FRANCE. Depuis 10 ans, la marque collective portée par l'association à vocation interprofessionnelle France Filière Pêche a pour objectif de faire découvrir au grand public toute la richesse et la diversité des produits issus de la pêche des bateaux français, mais aussi tous les engagements des femmes et des hommes qui composent cette filière.



Derrière ce logo, l'ambition de la marque est forte : **valoriser l'ensemble des métiers, des engagements- et des produits de la mer auprès- de tous afin de soutenir la filière pêche française- d'aujourd'hui- et de demain.** Facilement identifiable- grâce à ses -couleurs, bleu, blanc, rouge et à ses trois marins pêcheurs, la marque des produits de la pêche française a pour but **d'aider à identifier, faire découvrir et apprécier- plus de 50 espèces de poissons, -coquillages, -crustacés et céphalopodes,- au meilleur- de leur fraîcheur.** Elle accompagne les Français dans leur consommation de -produits de la mer en les- informant- sur les espèces, leur mode de pêche, leur période de -présence sur les étals mais aussi en leur proposant conseils, -astuces et recettes pour apprendre à consommer- les produits de la mer en toute simplicité.

PAVILLON FRANCE FAIT TAIRE LES IDÉES REÇUES



LE POISSON, C'EST TROP CHER ?

FAUX. On trouve du poisson frais pour tous les budgets : du filet de sardine (8€/kg en moyenne) au filet de rouget barbet (19€/kg en moyenne), la gamme des produits et des prix est comparable à celle de la viande.

LES ENFANTS N'AIMENT PAS LE GOÛT PRONONCÉ DU POISSON ?

FAUX. À chaque palais son poisson : les poissons fins et délicats (sole, merlu...) pour les palais des petits gourmets, les poissons plus marqués en goût (sardine, -maquereau...) pour les amateurs plus affirmés.

LE POISSON, C'EST DIFFICILE À PRÉPARER ?

FAUX. Avec quelques règles simples, c'est facile ! Par exemple, pour la cuisson au four, 200°C, 20 min par kilo et hop le tour est joué ! Toutes les astuces et des centaines de recettes faciles sont à retrouver sur le site pavillonfrance.fr.

CHOISIR C'EST AGIR !



- 1** Faire le choix d'un produit estampillé PAVILLON FRANCE, c'est choisir un poisson, un coquillage, un céphalopode ou un crustacé pêché par un bateau battant pavillon français.



C'est aussi bénéficier d'un produit frais grâce à un cahier des charges contrôlé régulièrement à tous les niveaux de la filière.

LAT **2**

ILI T É

- 3** Et c'est surtout un produit français dont la traçabilité est assurée de la mer jusqu'à l'assiette.



LES ENGAGEMENTS DE LA PÊCHE FRANÇAISE, ÇA VEUT DIRE QUOI ?

La pêche française, rendue visible grâce au logo PAVILLON FRANCE, est soumise à une réglementation stricte pour les ressources et les professionnels :



2

La pêche française, c'est aussi le droit du travail français, une rémunération juste et une protection des travailleurs de la filière.

1

Elle est soumise aux quotas de pêche et aux réglementations spécifiques à certains engins et espèces pour la mise en oeuvre d'une pêche responsable.



2. Les adhérents à la marque



+ de 4 000

points de vente en rayons marées
et poissonneries artisanales

81 193 15

grossistes mareyeurs conserveurs

ION



+ de 50

espèces présentes
sur les étals



62

produits
en conserve



+ de 10

de produits
surgelés



93

produits frais
emballés





3. Une marque au plus près des consommateurs

TOUTE L'ANNÉE PAVILLON FRANCE SE MOBILISE POUR APPORTER PÉDAGOGIE ET SAVOIR-FAIRE AU GRAND PUBLIC, GRÂCE À DIFFÉRENTS LEVIERS D'ACTION :

DES RENCONTRES EN MAGASIN

Faire découvrir et faire aimer les produits de la mer au plus grand nombre, c'est l'objectif -premier de la marque PAVILLON FRANCE en s'appuyant sur une présence en points de vente, avec des animations- notamment. Les ambassadeurs de la marque pro-fitent de ces temps forts -saisonniers pour aller à la rencontre directe des -consommateurs et leur faire découvrir la marque grâce à un discours pédago-gique et décomplexé.

DES CAMPAGNES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Depuis ces 10 dernières années, plus de

30 CAMPAGNES

ont éveillé l'intérêt des consommateurs sur les produits de la mer tout en les sensibilisant sur la filière pêche française. C'est ainsi qu'aujourd'hui :

 **80%** des consommateurs ont une bonne voire très bonne image de la marque

 **76%** des consommateurs ressentent l'envie d'acheter des produits de la marque PAVILLON FRANCE

la marque PAVILLON FRANCE -bénéficie au global d'une notoriété assistée de

54% (données- OpinionWay 2021)



MAIS AUSSI DES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES :

LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Depuis 2013, PAVILLON FRANCE jette l'ancre au **Salon International de l'Agriculture** pour faire -découvrir à l'ensemble des visiteurs les -nombreuses facettes de la filière de la pêche. Sur place, des activités pédagogiques sont mises en place pour découvrir l'univers de la pêche française et bien sûr découvrir toutes les saveurs de nos côtes.

LE FISH TRUCK POUR « UNE CROISIÈRE SUR TERRE »

Depuis 2018, le **Fish Truck PAVILLON FRANCE** -sillonne les routes de l'hexagone pour venir à la rencontre du grand public. De nombreuses- escales- sont organisées dans différentes régions- pour -soutenir les acteurs locaux et -sensibiliser les consommateurs aux différentes espèces, aux engagements- de la filière pêche et leur faire -découvrir des recettes simples et savoureuses.



pourse ré

PRÉPARATION :

20 MINUTES

CUISSON :

20 MINUTES

POUR

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 1 petit poulpe • 1/2 mangue • 1 carotte fine • 1 petit morceau de céleri • 2 citrons verts • 2 brins de coriandre • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Mettre le poulpe dans une casserole d'eau et laisser cuire 15 minutes après ébullition.
2. Égoutter, laisser tiédir, puis éliminer le bec, les yeux et les poches. Le peeler puis le couper en petits dés et réserver.
3. Mélanger dans un récipient creux la mangue, la carotte et le céleri découpés en petits dés, la coriandre ciselée finement, le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre.
4. Ajouter les dés de poulpe, filmer et réserver au frais.
5. Sortir la préparation du réfrigérateur 25 minutes avant de servir.

PRÉPARATION :

15 MINUTES

POUR

8 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 16 coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) avec corail (garder 8 coquilles vides) • 40 g de beurre • 1/2 échalote • 2 cuillères à soupe de câpres • le jus d'1 citron • 1 bouquet de persil plat • sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Disposer deux noix de Saint-Jacques par coquille avec une noisette de beurre dans chaque. Saler, poivrer.
2. Quand les braises ou la plancha sont prêtes, disposer les coquilles sur la grille ou la plaque et laisser griller jusqu'à ce que les noix perdent leur aspect translucide (environ 5 minutes).
3. Pendant ce temps, mixer ensemble l'échalote, les câpres, le persil plat et le jus de citron.
4. Quand les coquilles sont cuites, les arroser de sauce aux câpres et servir aussitôt.

PRÉPARATION :

15 MINUTES

CUISSON :

20 MINUTES

POUR

2 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 2 filets de tacaud • 1 demi-citron • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • 1 grappe de tomates cerises • 2 branches de thym • sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Dans un plat, disposer les deux filets de tacaud et les parsemer de feuilles de thym. Saler et poivrer les filets et les recouvrir de fines rondelles de citron.
3. Préparer une papillote de papier sulfurisé et y disposer les filets de tacaud l'un sur l'autre. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et disposer autour les tomates cerises.
4. Refermer la papillote et enfourner environ 20 minutes selon l'épaisseur des filets.



PRÉPARATION : 20 MINUTES **CUISSON :** 25 MINUTES **POUR** 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 4 médaillons de lotte de 250 g • 500 g de couteaux
- 100 g de beurre • 20 cl de vin blanc • 20 cl de purée de tomates
- 2 gousses d'ail • 4 échalotes • 3 branches de céleri • 120 g de riz à risotto • 20 cl de lait entier • 15 cl de crème fraîche
- 120 g de mimolette affinée • sel et piment d'Espelette
- 50 g de beurre salé

PRÉPARATION :

1. Éplucher et hacher finement les 2 échalotes et 1 gousse d'ail puis couper le céleri en fins bâtonnets. Faire suer l'ensemble dans la moitié du beurre et saler légèrement le tout.
2. Dès coloration, ajouter les couteaux (préalablement dessablés- en les trempant dans de l'eau froide pendant 15 minutes). Déglacer au vin blanc puis laisser mijoter à couvert pendant 3 minutes.
3. Réserver une partie du bouillon et récupérer les couteaux pour les décortiquer et les tailler en biseaux fins. Garder les plus belles parties, pour regarnir les couteaux et réserver. Filtrer le bouillon et le rectifier avec la purée de tomates, un peu de crème et du beurre.
4. Pendant ce temps, démarrer le risotto avec le reste de beurre, d'échalote et d'ail dans une grande casserole. Dès coloration, ajouter le céleri et le riz. Bien mélanger 2 minutes avant d'introduire progressivement le lait et la crème. Après 15 minutes de cuisson, déglacer le tout au vin blanc.
5. Cuire les 4 médaillons de lotte au beurre mousseux, 3 minutes sur une face et 2 sur la deuxième, puis laisser quelques minutes au repos avant de dresser.
6. Pour le dressage, disposer dans le fond de l'assiette le risotto,- puis déposer les médaillons de lotte et les couteaux. Verser délicatement le bouillon rectifié. Pour finir, parsemer un peu de mimolette râpée et ajouter une pincée de sel et de piment d'Espelette.



PRÉPARATION : 15 MINUTES **CUISSON :** 5 MINUTES **POUR** 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 12 pinces de tourteaux • 2 citrons • 3 gousses d'ail • 8 cl d'huile d'olive • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 100 g beurre demi-sel • quelques branches de persil plat

PRÉPARATION :

1. Sortir le beurre du réfrigérateur pour obtenir du beurre pommade.
2. Pour la marinade : mélanger l'huile d'olive, le thym, le laurier,- 1 gousse d'ail écrasée et 4 fines tranches de citron. Éplucher, dégermer et hacher finement l'ail restant.
3. Pour le beurre d'ail : laver et hacher finement le persil. Le mélanger avec le beurre, le jus et zeste d'un demi-citron, l'ail et une pincée de piment d'Espelette. Laisser ce beurre à température ambiante.
4. Casser les pinces de tourteaux en 2 à l'aide d'un couteau de cuisine ou d'un casse-noix sans ôter la carapace, afin de faciliter la dégustation. Déposer les pinces dans la marinade- et les remuer pour qu'elles s'en imprégnent bien.
5. Faire griller les pinces au barbecue 3 à 5 minutes.
6. Déposer les pinces sur une assiette, les badigeonner de beurre parfumé à l'aide d'un pinceau et déguster !

