

“La Grande débarque”

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE MISE À L'HONNEUR

PAR **Le Chef Christophe SAINTAGNE**



**La Grande
débarque**
Les rendez-vous gourmands
**DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE**
POISSONNERIES • MARCHE • RESTAURANTS • BARS À VIN

Lundi 04 octobre, sonnera le “clap” d’ouverture de la pêche à la Coquille Saint-Jacques de Normandie. À cette occasion, la filière pêche normande associée à la Région Normandie, organise son grand retour dans les restaurants et sur les étals des poissonniers, lors de la 4^{ème} édition de « **La Grande Débarque** ».

Parrainé par le chef d’origine normande **Christophe Saintagne**, cet événement festif proposera, partout dans l’hexagone, de très nombreux rendez-vous gourmands autour du plus emblématique des coquillages de pêche en Normandie, pour le plus grand plaisir des gourmands et des gourmets !

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT À BORD DE LA GRANDE DEBARQUÉ #4

- Mobilisant jusqu’ici une centaine de lieux partenaires (restaurants, bistrotts et poissonniers) entre Paris et la Normandie, **l’édition 2021 de La Grande Débarque élargit son horizon avec l’ambition de s’étendre**, durant plus de deux mois, aux 4 coins de l’hexagone ! Près de 200 lieux de restauration - restaurants, bistrotts, bars à vin et à manger **vont être mobilisés dans toute la France** où les chefs partenaires auront pour mission de créer un plat signature ou d’élaborer un menu 100% coquilles Saint-Jacques de Normandie.
- Plus de **500 poissonneries traditionnelles** et **rayons marées des grandes et moyennes surfaces** vont être habillés aux couleurs de La Grande Débarque et proposeront à leurs clients un jeu, avec en cadeau de quoi enchanter leurs papilles.
- **3 à 4 villes emblématiques de France** accueilleront la coquille Saint-Jacques de Normandie en tournée, avec le Fish Truck Tour Pavillon France, animations et dégustations gratuites autour du délicieux bivalve seront au programme.



Christophe SAINTAGNE

un parrain d'exception qui ne jure que par elle



C'est un vent de fraîcheur et d'authenticité qui va souffler sur cette 4^{ème} édition parrainée par le chef emblématique Christophe SAINTAGNE. Originaire de la Manche, ce chef talentueux a toujours baigné dans la coquille Saint-Jacques de Normandie. Formé auprès d'Alain Ducasse ou encore de Jean-François Piège, il a dirigé les cuisines du Plaza Athénée puis du Meurice, 3 étoiles au guide Michelin, avant d'ouvrir son propre restaurant PAPIILLON, dans le 17^{ème} arrondissement de Paris. Il nomme sa cuisine « *la haute gastronomie du quotidien* » où il laisse exprimer toute la quintessence du produit en l'associant avec 3 ingrédients maximum. Un fervent défenseur des produits du terroir et de qualité, qui a à cœur de sublimer, la coquille Saint-Jacques de Normandie, fleuron du patrimoine gastronomique de sa région.



C'est avec beaucoup de plaisir que je parraine

La Grande Débarque 4, à la fois pour porter haut et fier les couleurs de ma région, la belle Normandie et de son étendard la coquille Saint-Jacques mais aussi pour représenter tous les chefs qui comme moi ont toujours hâte de la retrouver.

Issue d'une pêche raisonnée et durable, la coquille Saint-Jacques est le seul produit de luxe qui reste à la portée de toutes les bourses et qui, surtout, est unanimement très apprécié des clients...

Alors vive la Grande Débarque et rendez-vous le 04 octobre pour la célébrer !

Christophe SAINTAGNE,
Chef restaurant PAPIILLON
(Paris 17^{ème})



« Nous sommes la première région de pêche française de la Coquille Saint-Jacques et nous en sommes fiers ! »

À travers La Grande Débarque, évènement unique et fédérateur, nous mettons en lumière toute la quintessence et le savoir-faire de la pêche maritime normande, à savoir une filière engagée, une gestion durable de la ressource... illustrée par un produit d'exception labellisé par deux Label Rouge à son palmarès, et pour lequel nous nourrissons de grandes ambitions, avec la mise en perspective d'obtenir un jour à force de conviction une Indication Géographique Protégée (I.G.P.) « Coquille Saint-Jacques de Normandie ». Alors pour cette édition 2021,

nous changeons de braquet, cap sur l'hexagone !

Hervé MORIN,

Président de la Région Normandie



« La Grande Débarque donne le coup d'envoi de la saison de la pêche à la Coquille Saint-Jacques en Normandie. »

Extrêmement réglementée, cette pêche artisanale ouvre début octobre pour aller jusqu'à la mi-mai, avec l'ouverture successive de plusieurs gisements classés. Nous pêcheurs normands, nous nous


imposons des temps de pêche limités, des quotas journaliers, des engins sélectifs, une taille minimale de capture et des secteurs mis en jachères, pour préserver la ressource et garantir aux consommateurs un plaisir durable. Cette saison 2021 s'annonce exceptionnelle, autant en qualité qu'en quantité. Alors lorsque sonne La Grande Débarque, c'est une grande fête pour toute la filière ! Les pêcheurs retrouvent une mer généreuse, mareyeurs et poissonniers se mettent en ordre de marche pour offrir à leurs clients des coquilles Saint-Jacques, fraîches et entières ou alors fraîchement décortiquées... sans oublier, les chefs que nous avons grand plaisir à retrouver enfin, qui avec leurs talents et leur créativité auront cœur à sublimer notre merveilleuse coquille Saint-Jacques pour la faire découvrir et déguster au plus grand nombre. »

Dimitri ROGOFF,

Président du Comité Régional des Pêches de Normandie

A PROPOS DE LA GRANDE DEBARQUE

de la coquille Saint-Jacques de Normandie

La Grande débarque est une initiative de la Région Normandie et de la filière pêche normande réunie autour de Normandie Fraîcheur Mer. Leur objectif ? Fédérer le plus grand nombre (chefs, poissonniers et consommateurs) autour d'un rendez-vous à la dimension du plus emblématique des coquillages normands ; celui-là même qui hisse la Normandie au rang de première région de pêche française de coquilles Saint-Jacques, détentrice de deux Label Rouge... en route aujourd'hui pour une reconnaissance en IGP coquille Saint-Jacques de Normandie. 

Avec 638 kms de côtes, la Normandie est la première région française pour la pêche des coquillages et tout particulièrement pour celle des coquilles Saint-Jacques : 7 coquilles sur 10 pêchées en France sont débarquées dans des ports normands, selon une pêche raisonnée pour préserver la ressource. Cela valait bien la création de La Grande débarque, un évènement gourmand et délicieusement convivial pour célébrer l'arrivée de ce produit emblématique de

la Normandie et adoré des Français.

Pour plus d'informations : www.lagrandebarque.fr