AUJOURD'HUI EN FRANCE SUPPLEMENT
4 COUR DE L'ILE SEGUIN
92102 BOULOGNE BILLANCOURT CED - 01 40 93 20 20

31 JUIL 10
Parution irrégulière

Surface approx. (cm²) : 710

Les moules du Mont-Saint-Michel, deuxième merveille de la baie

Vins, fromages, fruits, légumes, condiments... De la production de la matière première à celle du produit fini, l'élaboration de ces denrées du terroir français répond à des conditions draconiennes afin d'obtenir le précieux label AOC (appellation d'origine contrôlée). Petit tour de France de ces mets gourmands...

BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL (MANCHE). Les bouchots, ces pieux chargés de moules, découverts à marée basse, font partie du paysage et de l'économie de la baie. (PHOTOPQR/« OUEST FRANCE »/F LAGUET)

CHERBOURG (MANCHE)
DE NOTRE CORRESPONDANT

Les moules de bouchot du Mont-Saint-Michel (Manche) sont, depuis 2006, les seuls produits de la mer distingués par une appellation d'origine contrôlée (AOC). Les bouchots ? Ce sont ces pieux verticaux, plantés au large, sur lesquels les mytiliculteurs de la baie « sèment » de minuscules moules qu'ils viennent pêcher un an plus tard pour les commercialiser. Entre-temps, les marées vont et viennent, garantissant aux coquillages un phytoplancton très particulier, qui donne à la moule du Mont toute l'onctuosité et la saveur légèrement sucrée qui ont fait son succès. A la terrasse d'un café de Granville, la fameuse « bouchot » fait le bonheur de Pierrette et Jacques, la soixantaine : « Un peu de creme fraîche normande et un petit verre de vin blanc : c'est une deuxième merveille à côté du Mont-Saint-Michel ! » Chaque année, 10 000 t de moules de bouchot sont ainsi produites par 55 entreprises, qui emploient, selon leur production, de 1 à 10 personnes. Le cahier des charges de la prestigieuse appellation est très rigoureux.

Les entreprises mytilicoles de la baie se portent très bien

« Rigoureux, mais pas contraignant, explique Stéphane Hesry, l'un des producteurs. Collectivement, nous avions déjà de grosses exigences depuis une trentaine d'années, avant même d'obtenir l'AOC. » Pas question par exemple, sur une ligne de 100 m, d'exploiter plus de 140 pieux. De même, aucune création de concession n'est désormais possible. La production ne peut donc pas augmenter. « C'est l'un des grands enjeux de l'AOC. En plus de la distinction qu'il offre à notre produit, ce label permet de protéger l'environnement de la baie. Il n'y a pas de surexploitation possible. Et la qualité de la chair s'en ressent forcément », assure-t-on à la section conchylicole de Bretagne. « Il faut dire qu'avant l'obtention de cette AOC 20 000 t de moules étaient vendues comme moules du Mont-Saint-Michel. Ce qui veut dire que certains ne se gênaient pas pour écouler toutes sortes de moules sous notre appellation. Avec l'AOC, ce n'est plus possible ! »

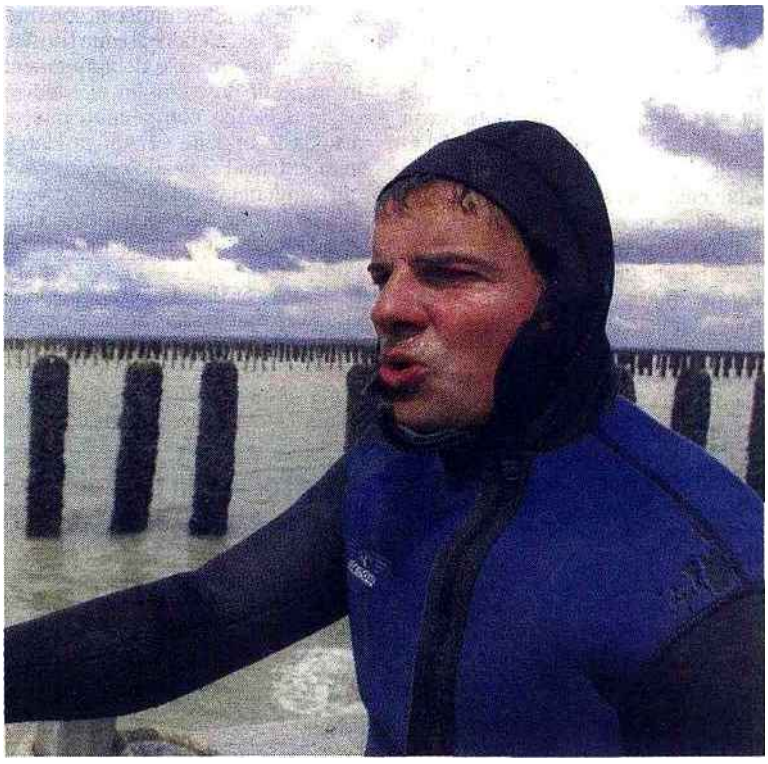
Les producteurs ont, eux aussi, tout intérêt à respecter ces règles. Ce serait évidemment catastrophique pour l'un d'eux d'être exclu de l'AOC. Car il y a évidemment un enjeu économique fort à la clé. Les entreprises mytilicoles de la baie se portent très bien. « C'était déjà le cas avant le label. Mais, le grand apport de l'AOC pour nous, c'est la possibilité d'être clairement identifié. Le consommateur qui aime notre produit sait désormais comment il peut le trouver, avec la garantie formelle que la moule qu'il déguste a bien été élevée dans les conditions strictes imposées par notre cahier des charges. »

BERTRAND FIZEL

AUJOURD'HUI EN FRANCE SUPPLEMENT
4 COUR DE L'ILE SEGUIN
92102 BOULOGNE BILLANCOURT CED - 01 40 93 20 20

31 JUIL 10
Parution irrégulière

Surface approx. (cm²) : 710



BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL (MANCHE), LE 13 JUIN. Stéphane Hesry est l'un des 55 producteurs de moules AOC de la baie. (LP/BERTRAND FIZEL)

Stéphane travaille jour et nuit, comme son grand-père

Midi et demi : Stéphane Hesry, la quarantaine, prend la mer avec un associé et six salariés. Tous sont en combinaison de plongée. En quittant Le Vivier-sur-Mer (Ille-et-Vilaine), les deux yoles — petites embarcations métalliques — qui les emmènent au large sont remplies de « cordes ». C'est par ce terme que l'on désigne les tresses de deux à trois mètres sur lesquelles ont été agglutinées des milliers de toutes petites moules. « Il s'agit aujourd'hui d'aller les semer sur nos pieux », explique Stéphane. Une fois arrivée en mer, la petite équipe passe subitement à un rythme digne du « coup de feu » des cuisines. Les bateaux s'amarrent aux pieux auxquels les hommes commencent à fixer, une à une, les fameuses cordes. Il leur faut ensuite plonger en apnée pour enrouler ces cordes jusqu'à la base des pieux. L'opération est répétée trois cents ou quatre cents fois dans l'après-midi. La pluie s'invite.

> *« L'AOC est d'abord un atout formidable pour protéger notre produit »*
> STÉPHANE HESRY, PRODUCTEUR DE MOULES DE BOUCHOT

Trois heures se sont déjà écoulées et la journée est loin d'être terminée. Il faut maintenant aller préparer les cordes pour recommencer la même opération la nuit prochaine. L'eau à la taille cette fois, les huit collègues répètent des gestes ancestraux. « Les mytiliculteurs de la baie travaillent de la même manière depuis cinquante ans, explique Stéphane. Moi, j'ai repris l'exploitation de mon grand-père. »

Aujourd'hui, Stéphane Hesry produit 400 t de moules par an. C'est près de cinq fois plus que son grand-pere ! Pour autant, pas question d'aller plus loin. « Il ne faut pas voir l'AOC comme une aubaine économique. C'est d'abord un atout formidable pour protéger notre produit. Le consommateur peut facilement le trouver. C'est aussi l'engagement des producteurs de préserver la baie. Légalement, nous ne pouvons pas produire plus de moules que nous en produisons actuellement. Et, dans la mesure où les cinquante-cinq entreprises concernées ici par l'AOC sont saines, ça évite tout excès. »

En attendant, il est 19 heures. La yole de Stéphane regagne le rivage. Dans cinq heures, il faudra enfiler à nouveau les combinaisons de plongée à peine sèches et repartir, cette fois à la lumière de lampes torches. Les moules, que les hommes iront semer cette nuit encore, arriveront à maturité dans un an.

B.F.

AUJOURD'HUI EN FRANCE SUPPLEMENT
4 COUR DE L'ILE SEGUIN
92102 BOULOGNE BILLANCOURT CED - 01 40 93 20 20

31 JUIL 10
Parution irrégulière

Surface approx. (cm²) : 710

LA RECETTE

Les moules à la normande

Ce plat rustique est à savourer été comme hiver. (LP/BERTRAND FIZEL)

Pour ce grand classique normand, trois ingrédients typiques de la région entrent dans la préparation : les moules AOC, bien sûr, mais aussi la crème fraîche et le cidre brut. Prévoir un temps de préparation d'environ trente minutes, et vingt minutes de cuisson. La recette est calibrée pour 4 personnes.

- 3 l de moules
- 1 oignon
- 3 échalotes
- 1 bouquet de persil
- 40 g de beurre
- 1 bouteille de cidre brut
- 40 cl de crème fraîche
- sel et poivre

Laver et gratter les moules.
Emincer l'oignon, les échalotes et le persil. Les faire fondre dans le beurre chaud.
Ajouter les moules et recouvrir de cidre. Poivrer et laisser les moules s'ouvrir. Réserver.
Réduire le jus de cuisson d'un tiers, puis ajouter la creme fraîche. Bien mélanger avec les moules.
Servir avec des frites.