Pourquoi la saint jacques d'ici est une référence ?

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc.

ARCHIVES OUEST-FRANCE

La question pas si bête. La coquille Saint-Jacques est pêchée depuis le Moyen Âge à Saint-Brieuc. Quelles sont les raisons qui font qu'elle s'impose aujourd'hui comme une référence en France.

Autrefois plat réservé aux grandes occasions, la coquille Saint-Jacques s'est imposée comme un incontournable des tables françaises. Et si sa renommée est aujourd'hui nationale, en Côtes-d'Armor, la coquille est au centre de la pêche depuis le Moyen Âge.

À Saint-Brieuc, 238 navires coquilliers les pêchent chaque année. Dans le département, des fêtes et des festivals lui sont dédiée. Symbole de sa popularité, la noix à même une confrérie pour la représenter.

« Un petit goût de noisette »

Alain Dornadic, président de la Confrérie des chevaliers de la coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor, nous éclaire : **« C'est un peu notre emblème ici. La baie de Saint-Brieuc est une référence de la coquille en France**, affirme-t-il. **Avec 8 000 à 10 000 tonnes pêchées chaque année, c'est un des plus grands gisements et un des mieux gérés en France. »**

Alors, quel est le secret de son succès ? Tout d'abord, son goût inimitable. **« La nôtre a un petit goût de noisette. Elle est fine, elle se tient bien. Pas**

comme celles du Canada, grosses mais sans saveur », tranche-t-il. Et face à sa concurrente la plus sérieuse, celle de Normandie, il n'y a pas photo pour le Grand Maître. « Elle est très belle aussi, mais elle a déjà un corail dès le mois d'octobre. Pas la nôtre. Donc nous, quand on mange de la saint jacques, on mange de la saint jacques, on ne mange pas du corail. » Autre particularité qui fait le charme de la briochine : elle reste blanche d'octobre à mars.

La popularité de la saint jacques costarmoricaine ne repose pas que sur son goût, mais aussi sur le respect que la baie lui porte, classée réserve naturelle depuis 1998.

La pêche est réglementée, reconnue comme durable par la MSC (Marine Stewardship Council) interdite durant les périodes de reproductions, 45 minutes par jour, et de deux jours par semaine maximum.

« À partir de fin mars, on commence à ne plus la pêcher de façon à la laisser se reproduire. Et effectivement, on s'aperçoit que la masse sur le fond de la mer grandit d'année en année. »

Crue, poêlée, en brochette ou en carpaccio, la coquille prospère à Saint-Brieuc, deuxième gisement de France de saint jacques. « Si vous faites le ratio, quatre noix de saint jacques ne vous coûtent pas plus cher qu'un bifteck. »

Nathan CLERGUE.