

Cet automne, “La Grande débarque” revient pour célébrer tous ensemble le grand retour de la coquille Saint-Jacques de Normandie



**La Grande  
débarque**  
Les rendez-vous gourmands  
**DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES  
DE NORMANDIE**  
PERSONNAGES X MARCHÉS X BAYONNE MARINE X RESTAURANTS X BARS À VIN

En Normandie, de Granville au Tréport, on le murmure déjà... lundi 03 octobre, c'est l'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques. Pour lancer la saison de ce joyau des mers et son grand retour sur les étals et à la carte des restaurants, la filière pêche normande, sous la houlette de la Région Normandie, organise la **5<sup>e</sup> édition de La Grande Débarque**, parrainée par le très emblématique chef d'origine normande, Frédéric Vardon (le 39V – Paris 8<sup>e</sup>).

À partir du 03 octobre jusqu'au 30 novembre, partout en France, restaurants, bars à vin et à manger, poissonneries et rayons marée rivaliseront de créativité pour mettre à l'honneur ce fleuron de la gastronomie française.

Cette année, plein feu sur la pédagogie avec notamment le Fish truck Tour « La Grande Débarque de la Coquille Saint-Jacques de Normandie », qui s'étouffe pour s'amarrer et faire caisse de résonance dans 5 métropoles aux quatre coins de la France.

## Bienvenue à bord de La Grande Débarque #5

Son arrivée ? « Sa débarque » dit-on en Normandie !

Le 03 octobre prochain, c'est toute une région qui se réjouit de retrouver « sa » coquille Saint-Jacques.

A force d'une pêche exemplaire, sa dernière campagne n'a pas démenti son leadership en la matière. Cette saison 2021/2022 a encore pulvérisé tous les records avec 30 000 T débarquées sur les côtes normandes. L'équivalent de plus de **7 coquilles Saint-Jacques sur 10 pêchées en France !** De quoi rendre fière toute une filière, toute une région... et créer un événement à la hauteur de son étendard marin, la coquille Saint-Jacques de Normandie, récompensée 3 fois par le Label rouge.





**La Grande Débarque fait donc son grand retour, pour la 5<sup>e</sup> année consécutive et ce jusqu'au 30 novembre !** Fédérateur et désormais incontournable, cet événement met en lumière un produit dans l'air du temps, issu d'une pêche artisanale et durable, d'origine française (normande !), de grande fraîcheur et de qualité.

**Outre la déferlante de rendez-vous gourmands, La Grande Débarque a aussi une vocation pédagogique :**

- Sensibiliser à la saisonnalité de la coquille Saint-Jacques de Normandie, qu'on trouve sur les étals et à la table des chefs, uniquement d'octobre à mai ! Vous la consommez fraîche l'été ? Attention à la provenance ! En France, les pêcheurs ne la pêchent pas l'été pour respecter son cycle de reproduction.
- Valoriser l'engagement de toute une filière pour une pêche artisanale, durable et responsable, un exemple de collaboration entre scientifiques et pêcheurs.
- Guider dans l'acte d'achat en valorisant la seule et l'unique coquille Saint-Jacques sous sa dénomination latine et scientifique « *Pecten maximus* ».
- Promouvoir les labels de qualité ! La coquille Saint-Jacques de Normandie est la seule au monde à revendiquer 3 Labels rouge. **Cet automne 2022, la filière fêtera les 20 ans de son premier Label rouge, celui sur la coquille Saint-Jacques de Normandie fraîche, entière et forcément coraillée !**



*La Grande débarque #5, c'est ...*

- Un rendez-vous sur 2 mois **du 03/10 au 30/11/2022**
- Près de 200 restaurants partenaires partout en France - gastro, bistros, bars à vin et à manger - vont mettre à leurs cartes des plats signature ou menus 100% Coquilles Saint-Jacques de Normandie.
- Des poissonneries traditionnelles, et aussi des rayons marée, en partenariat avec Pavillon France, habillés aux couleurs de l'évènement proposeront des animations pédagogiques pour désacraliser la préparation et la cuisson du bivalve « *Comment décoquiller une coquille Saint-Jacques de Normandie ? Comment la snacker ?* ».
- Des livrets pédagogiques et PLV sur la coquille Saint-Jacques de Normandie vont être offerts sur tous les lieux et sites partenaires.
- Un jeu concours avec de nombreuses dotations autour de la Coquille Saint-Jacques de Normandie.
- Une tournée événementielle et pédagogique dans 5 grandes métropoles françaises : le Fish truck Tour « La Grande Débarque » s'invite dans des halles à manger, conviviales et gourmandes, où chefs et animateurs vont proposer des jeux, des dégustations gratuites, des démonstrations culinaires autour du bivalve.

# Parrain de cette 5<sup>e</sup> saison : un chef haut en couleur qui ne jure que par elle !

Qui de mieux qu'un chef normand passionné par le goût des produits de qualité pour porter haut et fièrement les couleurs de la belle coraillée ; ainsi, le chef Frédéric Vardon, restaurant Le 39 V (Paris 8<sup>e</sup>), embarque avec nous pour cette 5<sup>e</sup> saison ...

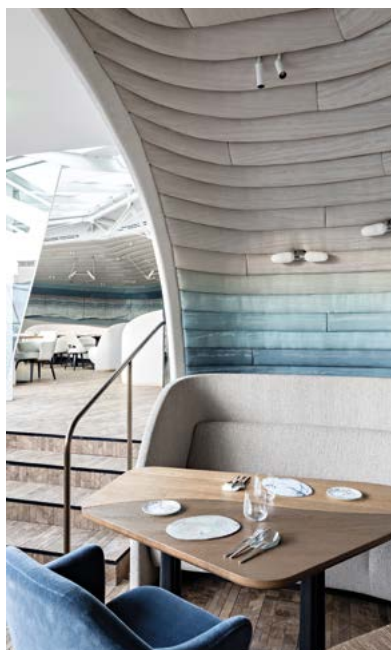
👉 J'ai de merveilleux souvenirs d'enfance autour de la coquille Saint-Jacques de Normandie comme le repas de fêtes en famille où ma grand-mère cuisinait les coquilles Saint-Jacques au cidre et à l'échalote ou encore la coquille Saint-Jacques à la normande de mon père. La coquille Saint Jacques de Normandie est un produit d'exception dont il faut se réjouir de pouvoir le consommer et... pas tous les jours. Elle est le fruit d'un labeur de ces hommes de la mer et aussi d'une pêche responsable, durable. 2022 célèbre les 20 ans du Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques entière, une belle illustration de la grande qualité et durabilité de ce produit de la mer ”.

**Frédéric Vardon a un leitmotiv : le respect des produits. C'est donc le plus simplement du monde qu'il cuisine la coquille Saint-Jacques de Normandie, soit à cru avec simplement de la fleur de sel, soit au beurre avec au dernier moment une prise d'échalote sans cuisson et du persil plat.**



« Une recette n'est qu'un alibi, le produit est la réelle substance, avec pour ultime souvenir intime, le goût ! Je cuisine avec humanité »

Frédéric Vardon



●  
**Rendez-vous  
le 06 octobre**

au restaurant le 39 V pour lancer la 5<sup>ème</sup> édition de La Grande Débarque et déguster en exclusivité les 1<sup>ères</sup> coquilles Saint-Jacques de Normandie cuisinées par le Chef !

●



# SAVE THE DATE !

La filière pêche normande rejoint par la Région Normandie sont heureuses de vous inviter au

DÉJEUNER DE PRESSE - La Grande Débarque #5



**Jeudi 06 octobre à 12h**  
**RESTAURANT 39 V**  
**39 avenue Georges V – Paris 8<sup>ème</sup>**  
**(Entrée au 17 rue Quentin Beauchart)**

Métro Georges V ou Alma Marceau  
RER A Charles de Gaulles Etoile  
Parking public (Indigo Georges V)

**Devenue incontournable pour tous les acteurs de la filière pêche maritime normande, La Grande Débarque ambitionne de devenir LE rendez-vous annuel des gourmands et des gourmets**

Retrouvez toutes les festivités proches de chez vous - les lieux partenaires, les dates et villes de la tournée du Fish Truck - sur notre site Internet : [www.lagrandedebarque.fr](http://www.lagrandedebarque.fr)

## À PROPOS DE LA GRANDE DÉBARQUE de la coquille Saint-Jacques de Normandie

La Grande débarque est une initiative de la Région Normandie et de la filière pêche normande réunies autour de Normandie Fraîcheur Mer. Leur objectif ? Fédérer le plus grand nombre (chefs, poissonniers et consommateurs) autour d'un rendez-vous d'envergure 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 événement gourmand et délicieusement convivial pour célébrer l'arrivée de ce produit emblématique de la Normandie, produit adoré des Français.

Pour plus d'informations : [www.lagrandedebarque.fr](http://www.lagrandedebarque.fr)

CONTACT PRESSE : Agence ANIM & SENS – Delphine Daney - 06.82.39.89.47 – [delphine@animetsens.com](mailto:delphine@animetsens.com)

