



Bon sang ne saurait mentir. Lauréat professionnel du Trophée des Léopards, Arthur Viel a pour parents Arnaud et Cécilia, qui font merveille en leur table étoilée d'Argentan.

mémorable avec ses deux léopards couleur or, la gueule ouverte, griffes dehors, sur fond rouge.

Organisé dans le majestueux cadre de l'abbaye aux Dames par la société d'organisation d'événements gastronomiques Marie Sauce Conseil, avec le partenariat de la Région Normandie, la quatrième édition de ce concours culinaire aura ainsi vu s'affronter, les 28 et 29 avril, trois catégories de cuisiniers (chefs, amateurs et apprenants). Lesquels, après le cidre du Cotentin, l'IGP bulot de la baie de Granville et l'AOC cidre du Perche, auront dû cette année mettre en valeur la coquille Saint-Jacques. À chacun des dix-huit candidats de la sublimer en trois heures, à travers une entrée et un plat principal, autour de produits normands de saison dont la « carotte des sables » de Normandie et le poiré de Domfront. Présidé par le chef étoilé de Blanville-sur-Mer, Philippe Hardy, et comptant une vingtaine de personnalités – essentiellement des cuisiniers, dont Ghislaine Arabian –, le jury aura ainsi consacré Christian Courteille (de Portbail-sur-Mer) pour les lauréats amateurs, Maxime Tan (école Ferrandi Paris) pour les lauréats apprenants, et Arthur Viel (Maison Ruggieri – Paris) pour les lauréats professionnels.

Gloire à la Saint-Jacques, à la carotte, au poiré et aux autres produits d'excellence du pays d'ici ! Car au-delà du concours culinaire, ce Trophée des Léopards aura donné lieu à un marché des producteurs de très bon aloi.

## L'EXCELLENCE DE LA GASTROMOMIE NORMANDE

De concours culinaire en marché normand, le Trophée des Léopards a fait de Caen la capitale de notre... Gourmandie.

« C'était sous le hangar de la charreterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots, et au milieu, un joli cochon de lait flanqué de quatre andouilles à l'oseille (...). Et au dessert, une pièce montée fit pousser des cris. »

S'il est un écrivain qui met la Normandie à la bouche, c'est bien lui. Le grand Gustave. Flaubert ! Né à Rouen en 1821, l'auteur de *Madame Bovary* n'aura cessé de célébrer la cuisine de son terroir. Gourmand d'huîtres, dont il s'était régalé enfant à Trouville, il fut un grand amateur de l'andouille de Vire et du poulet d'Auge, un plat emblématique qui ne lésine ni sur le beurre ni sur la crème et qu'il décrit merveilleusement bien dans *Un Cœur simple*.

Nul doute dès lors qu'il aurait apprécié, voire parrainé, ce Trophée des Léopards qui entend valoriser la richesse gastronomique de notre pays de cocagne dont le drapeau reprend le plus ancien blason connu des Plantagenêts : celui d'Henri II (1133-1189),



Depuis 71 ans, la confrérie de gastronomie normande La Tripière d'Or défend à pleines louches la fameuse recette des tripes à la mode de Caen : « Nous sommes les gardiens de ses caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives. » (© Jean-Luc Péchinot)



Expression de la biodiversité partout menacée, l'abeille noire du Perche est en voie de sauvegarde grâce aux actions d'une fédération qui favorise son retour dans les ruchers normands. Gérard Corvée est l'un de ses militants. (© Jean-Luc Péchinot)



En sa plantation Petite Rivière de Saint-Maurice-en-Cotentin (Manche), Marine Rivière relève le défi d'un poivre « made in Normandie » ; ses 400 poivriers en biodynamie produisent notamment un Sichouan « qui va vous faire vibrer le palais ». (© Jean-Luc Péchinot)

Plus d'une vingtaine d'exposants pour valoriser la richesse du patrimoine nourricier normand. Des tripes à la teurgoule, et du poisson à la crèmerie, la plus emblématique, mais aussi la plus singulière, puisqu'on aura pu y découvrir, notamment, le gin de Caen, l'ail noir du Mont Saint-Michel, le safran de la Manche, et le poivre... de Normandie. Une parfaite vitrine où il s'agissait encore de faire valoir les races agricoles normandes : pas moins de vingt-cinq à préserver, avicoles, cunicoles, ovines,

caprines, porcines, équines, bovines... et jusqu'à l'abeille noire de Normandie qu'une fédération de groupes de sauvegarde s'emploie à relancer.

« Face aux nouveaux défis à relever – sanitaire, climatique et environnemental –, cette richesse vivante fait de notre région la première de France quant à la diversité de races locales. Avec nos quinze AOC ou AOP et nos huit labels, la Normandie est créatrice de valeur ajoutée sur des filières qui recherchent le haut de gamme », a souligné Hervé Morin,

le président de la région, qui s'est plu à butiner d'un stand à l'autre la quintessence de notre... Gourmandie, dont Guy de Maupassant, l'un des plus célèbres natifs, aimait rappeler que « De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise. » ■ J.-L.P.

## LA NORMANDIE, PREMIER GISEMENT DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Avec 640 km de côtes et 600 navires de pêche artisanale dont la moitié vit grâce à la coquille, la Normandie est de loin la première région de pêche pour la coquille. Elle représente 70 % des apports nationaux et fait d'elle la première espèce pêchée en France. Le gisement de la baie de Seine est ainsi devenu le premier au monde grâce à une gestion exemplaire de la ressource.

Répartie dans quatorze ports et six halles à criée, de Granville au Tréport, la flottille normande pêche dans deux zones distinctes, en Manche ouest et en Manche est, pour deux coquilles distinctes. Côté ouest, la flottille de cinquante-quatre licenciés opère de la baie de Granville jusqu'au Nord Cotentin pour une coquille dite « blanche », c'est-à-dire non coraillée pendant la majeure partie de la saison, principalement destinée à des circuits de distribution en noix surgelées (éligibles au Label Rouge) et/ou en plats cuisinés, ainsi qu'à l'export.

Côté est, la flottille de 250 navires prélève l' ancestrale coquille identitaire de la région : une noix généreuse et coraillée la majeure partie de la saison, de belle taille (11 cm et plus) et de grande qualité. Celle-là même qui devint en 2002 le premier produit sauvage et non transformé à obtenir un Label Rouge, d'abord entière, puis en noix fraîche en 2009, suivie de la noix surgelée en 2015. Surtout vendue sur le marché du frais (en coquille, mais de plus en plus en noix) et aussi en surgelé, elle s'exporte vers les pays du sud et de l'ouest de l'Europe.

Forte de ses trois Label Rouge, notre incomparable coquille n'attend plus que la consécration suprême : celle de l'IGP coquille Saint-Jacques de Normandie. Un défi à portée de bouche.



© Jean-Luc Péchinot