



9 spots grandes marées et dégustation de coquillages... avec Sensation Bretagne



Les grandes marées 2016

On parle alors de grandes marées dès que le coefficient est compris entre 95 et 110.

Du 8 au 12 mars 2016

Du 5 au 9 mai 2016

Du 6 au 10 avril 2016

Du 4 au 7 juin

Du 19 au 21 août

Du 17 au 20 septembre

Du 15 au 19 octobre

Du 13 au 17 novembre

Sur la plage abandonnée... coquillages et grandes marées !

Mouvement oscillatoire du niveau de la mer, dû à l'attraction de la Lune et du Soleil sur la masse d'eau des océans, les grandes marées sont toujours surprenantes, fascinantes, intrigantes : mais où va l'eau pendant tout ce temps ? Ce va-et-vient agite les esprits depuis la nuit des temps ! Une chose est sûre : en période de grande marée, la mer offre, en se retirant, un vaste terrain de jeu qui fascine autant que le phénomène lui-même : les coquillages et crustacés !

Des moules de bouchot, qui selon la légende seraient sur l'estran depuis le XIII^e siècle, aux huîtres, connues depuis la préhistoire et appréciées par les romains en passant par la coquille Saint-Jacques, goûtée dès l'Antiquité pour sa chair succulente ou la spiruline surnommée "l'or vert" par les Aztèques : de tout temps, les coquillages ont fasciné !

De la cité portuaire à la baie poétique en passant par la presqu'île, l'estuaire ou le petit village de pêcheur, les 21 stations du réseau Sensation Bretagne vivent au rythme des marées, offrant chacune un savoir-faire ancestral, une production atypique et les coulisses de leurs métiers : ostréiculteur, conchyliculteur, mytiliculteur, algoculteur...

De la production à l'assiette, de l'élevage à la bourriche, du bébé huître au plateau de fruits de mer : cap sur 9 stations du littoral breton pour découvrir coquillages et crustacés à l'occasion des grandes marées :

Cancale, la perle de l'huître ; Saint-Cast-le-Guildo, l'édén de la Bouchot bio ; Erquy, la dragueuse de coquilles ; Saint-Quay-Portrieux, la capitale de la Saint-Jacques ; Roscoff, le plus grand champs d'algues français ; Fouesnant-Les-Glénan, le royaume de la pêche à pied ; Arzon - Port du Crouesty - Port Navalo, l'eldorado de la spiruline marine ; Carnac, le spot de la Belon ; Pénestin, la terre promise de la coquille bleue.

www.sensation-bretagne.com

LA PERLE DE L'HUÎTRE

Où ça ? CANCALE

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Classé site remarquable du goût depuis 1994 pour la renommée et la qualité de ses huîtres, Cancale en produit jusqu'à 5 000 tonnes par an. De l'époque de la caravane, où les bisquines draguaient les bancs naturels d'huîtres plates à l'ère de la culture sur tables de l'huître creuse, la perle du littoral a bien façonné le paysage de Cancale !

La star du plateau ? L'huître locale : creuses ou plates, saveur iodée pour l'une, goût de noisette pour l'autre, c'est la richesse en plancton de la Baie du Mont Saint-Michel qui lui donne son goût typé.

Quoi faire pendant les grandes marées ? La visite d'un chantier ostréicole proposée par les Huîtres "Céline", une famille de passionnés d'ostréiculture depuis 4 générations. Découverte de la biodiversité, dégustation gratuite d'huîtres et de produits de la Baie du Mont Saint-Michel, déjeuner au chantier : l'expérience y est savoureuse !

Quand ? Tout au long de l'année. Visite sur réservation. Durée : environ 1h30.



L'EDEN DE LA MOULE DE BOUCHOT BIO

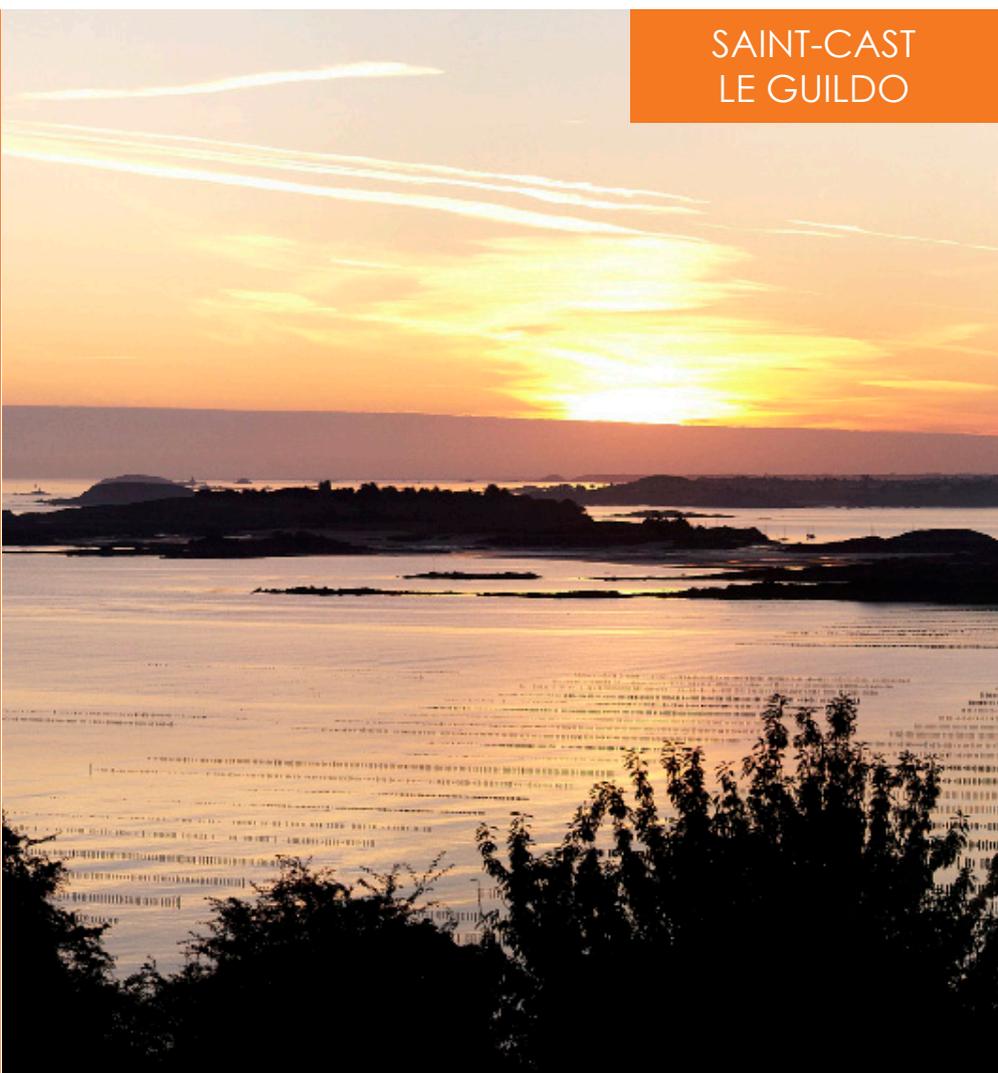
Où ça ? SAINT-CAST-LE GUILDO

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Presqu'île située entre deux estuaires (l'Arguenon et le Cap Fréhel), Saint-Cast-Le-Guildo a fait de la conchyliculture un pilier de son économie locale grâce au brassage intense des marées, milieu idéal pour la croissance et le goût des coquillages. Ici, c'est la mytiliculture qui occupe la majeure partie de l'espace maritime avec 56 000 m de lignes de bouchots !

La star du plateau ? La moule de bouchot "bio". Ce coquillage très charnu, encore distribué de manière confidentielle, est soumis à un cahier des charges très strict et très précis notamment sur les qualités environnementales du site où elles sont élevées et sur les méthodes d'élevage.

Que faire pendant les grandes marées ? A chaque gros coefficient de marée, l'Office de Tourisme organise des sorties "grandes marées" accompagnées pour découvrir le métier de conchyliculteur. Au programme : balade commentée au milieu des bouchots, escale chez un producteur pour y découvrir les étapes de la vie des coquillages...

Quand ? Toute l'année à chaque grande marée (voir dates sur www.saintcastleguildo.com). Durée : 2h30. Tarif adulte : 6 € ; Tarif enfant (6-12 ans) : 4 €.



SAINT-CAST
LE GUILDO

LA DRAGUEUSE DE COQUILLES

Où ça ? ERQUY

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Devenu un important port de pêche grâce à la découverte de bancs de praires au début des années 50 puis de bancs de coquilles Saint-Jacques en 1962, Erquy est aujourd'hui l'un des premiers producteurs européens de la précieuse coquille. Pour la protéger, règles strictes et quotas sont imposés : ici on drague la coquille d'octobre à avril, à heures fixes, dans un territoire donné, deux fois 45 minutes par semaine.

La star du plateau ? Parmi les 60 espèces de coquillages répertoriés, l'incontestable tête d'affiche est la coquille Saint-Jacques. Depuis 1996, c'est le seul coquillage certifié et labellisé, qui ne finit pas d'inspirer chefs, pêcheurs, autochtones ou amateurs !
Que faire pendant les grandes marées ? Une balade commentée sur le port d'Erquy dévoilant tous les secrets de la pêche à la coquille Saint-Jacques ou une visite guidée de la criée toutes deux organisées par Le Grand Site Cap d'Erquy-Cap Fréhel : *le must pour voir les caisses voler et les ordres fuser !*

Quand ? Entre octobre et avril, pendant les vacances scolaires et en saison de pêche. *Durée* : 1h30 ou 2h (selon visite choisie) - *Tarif* : 3€ ou 6.50 € (adulte) 1.5€ ou 3€ (6/18 ans) (selon visite choisie).



LA CAPITALE DE LA SAINT-JACQUES

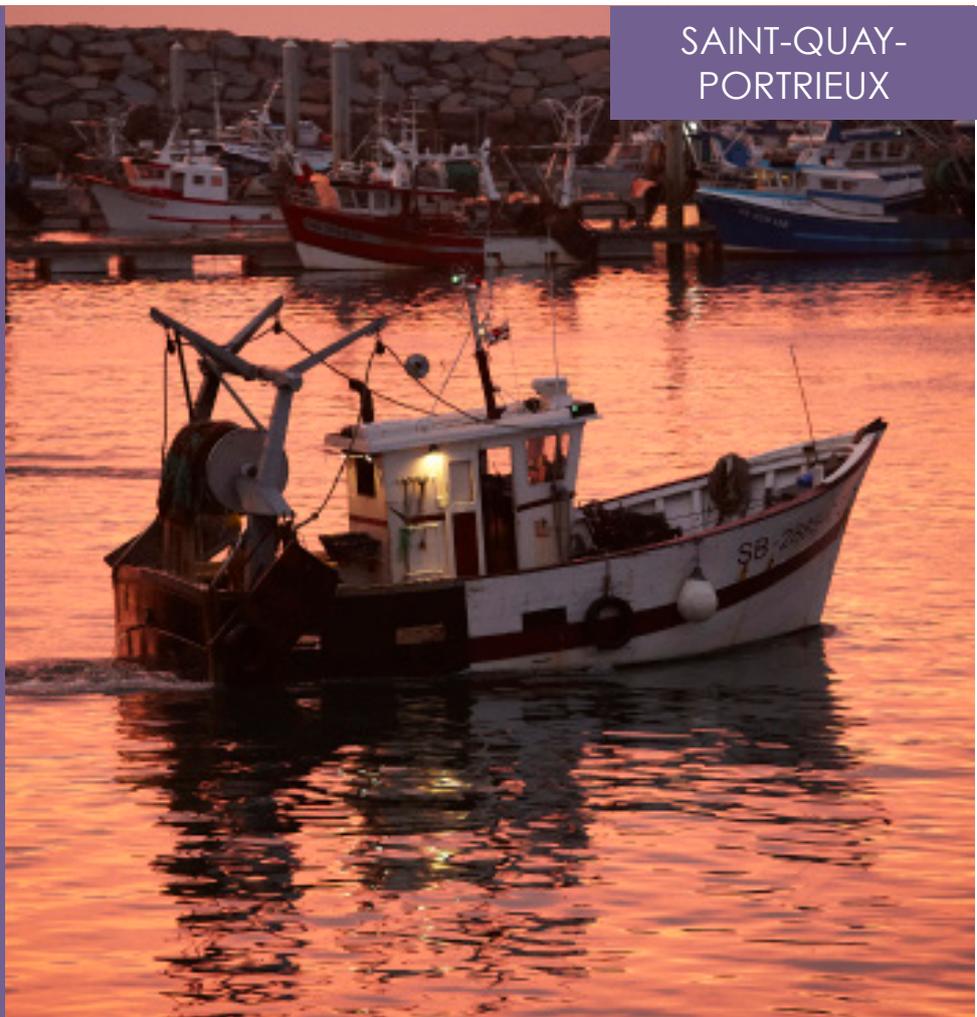
Où ça ? SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Au cœur de la Côte du Goëlo, Saint-Quay-Portrieux est le premier port en eau profonde de Bretagne Nord. Deux coquillages rois dans la station : la coquille Saint-Jacques, appréciée depuis l'Antiquité pour sa chair succulente, mais aussi l'ormeau, dit aussi "oreille de mer" dont la perle et la nacre sont très recherchées.

La star du plateau ? Saint-Quay-Portrieux est le berceau de la coquille Saint-Jacques. La particularité de cette coquille est d'être coraillée l'été. De novembre à avril, pendant la campagne de pêche, elle porte l'appellation de "coquille blanche" (sans corail).

Que faire pendant les grandes marées ? De la pêche à pied aux îles Saint-Quay avec un guide animateur en environnement marin. Pour accéder à ce petit paradis aux allures de Seychelles, les candidats à l'aventure empruntent un kayak. Bol d'air pur, slow glisse sur l'eau, découverte de la faune et la flore, pique-nique marin, pêche de crevettes, gastéropodes et autres crustacés : à chaque coup de pagaie, son lot de réjouissances !

Quand ? De mars à novembre. Matériel fourni. A partir de 12 ans. *Durée* : 1 journée - *Tarif* : 53 €



SAINT-QUAY-
PORTRIEUX

LE PLUS GRAND CHAMP D'ALGUES FRANÇAIS

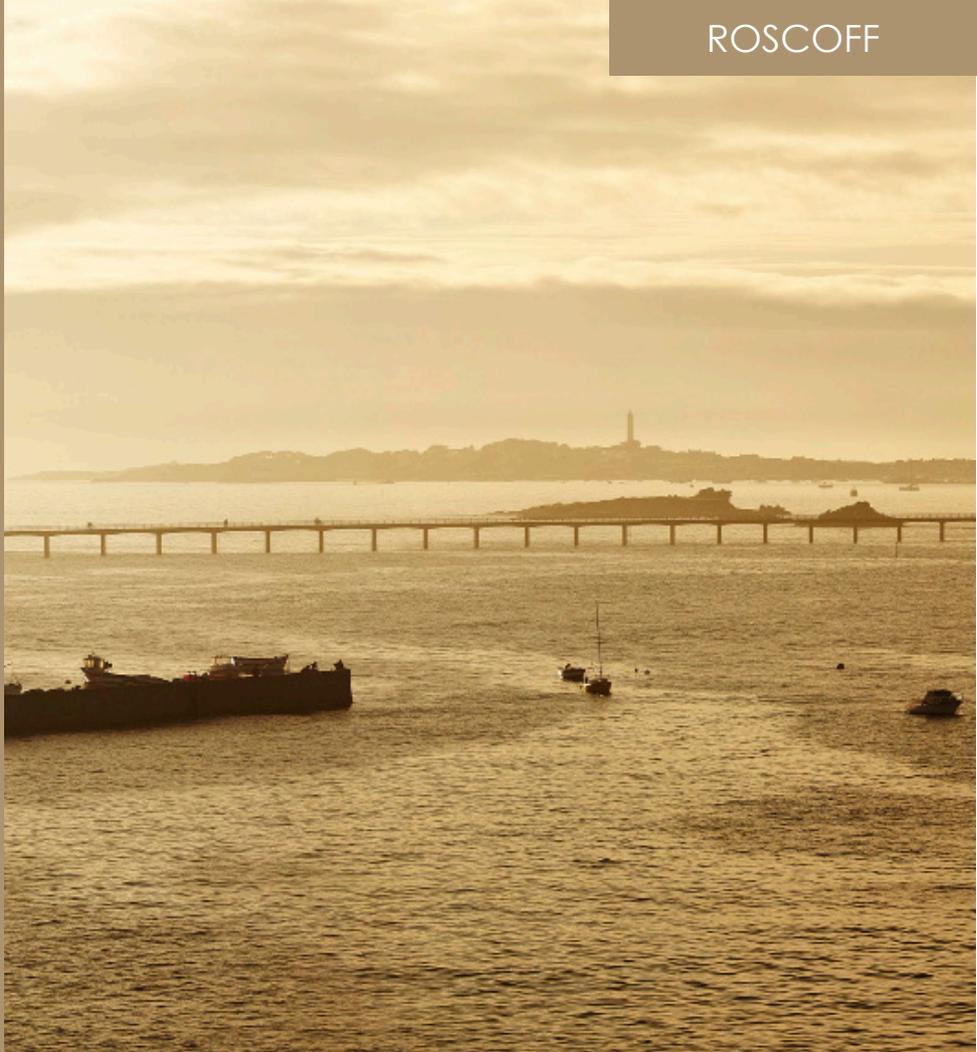
Où ça ? ROSCOFF

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Si l'activité du port roscovite traite tous les types de poissons grâce à une qualité de l'eau exceptionnelle et riche en plancton, à marée basse, Roscoff et son estran deviennent le plus grand champ d'algues de France ! Récoltées à la main ou par les 5 géomoniers de Roscoff à l'aide du "Scoubidou", les algues ont la côte à Roscoff !

La star du plateau ? Agar-agar, wakamé, nori, kombu, iziki ou dulse : plus de 800 espèces ont été recensées dans les eaux limpides du Finistère Nord mais seules douze variétés sont aujourd'hui autorisées à la consommation par le Ministère de la Santé. Des randos en famille sur l'estran sont même proposées pour apprendre à les reconnaître.

Que faire pendant les grandes marées ? Une traversée à pied vers l'île de Batz, véritable oasis au milieu des dunes. Cette traversée pédestre insolite, organisée par le centre nautique de Roscoff, n'est possible qu'en cas de fort coefficient, lorsqu'il reste moins d'un mètre d'eau dans le chenal de la navette.

Quand ? Les 11 mars et 8 et 9 avril 2016 lors des marées de 116, 117 et 118 de coefficient. *Tarif* : 10€ par personne - *Durée* : en fonction de la marée. Sur inscription auprès du Centre Nautique 02 98 69 72 79.



LE ROYAUME DE LA PÊCHE À PIED

Où ça ? FOUESNANT-LES-GLÉAN

Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Véritable campagne en bord de mer, Fouesnant-les Glénan et son archipel offrent une variété de sites naturels protégés : dunes, polders, vasières, îles... un environnement atypique qui plaît aux crustacés !

La star du plateau ? Face à la pointe de Moustierlin, à 20 km au large des côtes de Fouesnant, l'île Saint-Nicolas est la cachette secrète du Cardinal des mers : un quai et un important vivier y ont en effet été construits en 1870 pour les besoins du commerce des fameux homards bleus des Glénan !

Que faire pendant les grandes marées ? Une balade spéciale grande marée avec Lulu, guide nature, à la pointe de Moustierlin. Lieu de mouillage fort apprécié des marins et véritable royaume de la pêche à pied, l'estran rocheux se découvre ici de flaque en flaque, offrant crabes, crevettes, étrilles, bigorneaux, palourdes, moules.

Quand ? De février à fin août. Prêt d'épuisettes et de seaux. *Durée* : 2 à 3 h selon la marée. *Tarif* : 6,5 € - gratuit jusqu'à 7 ans.



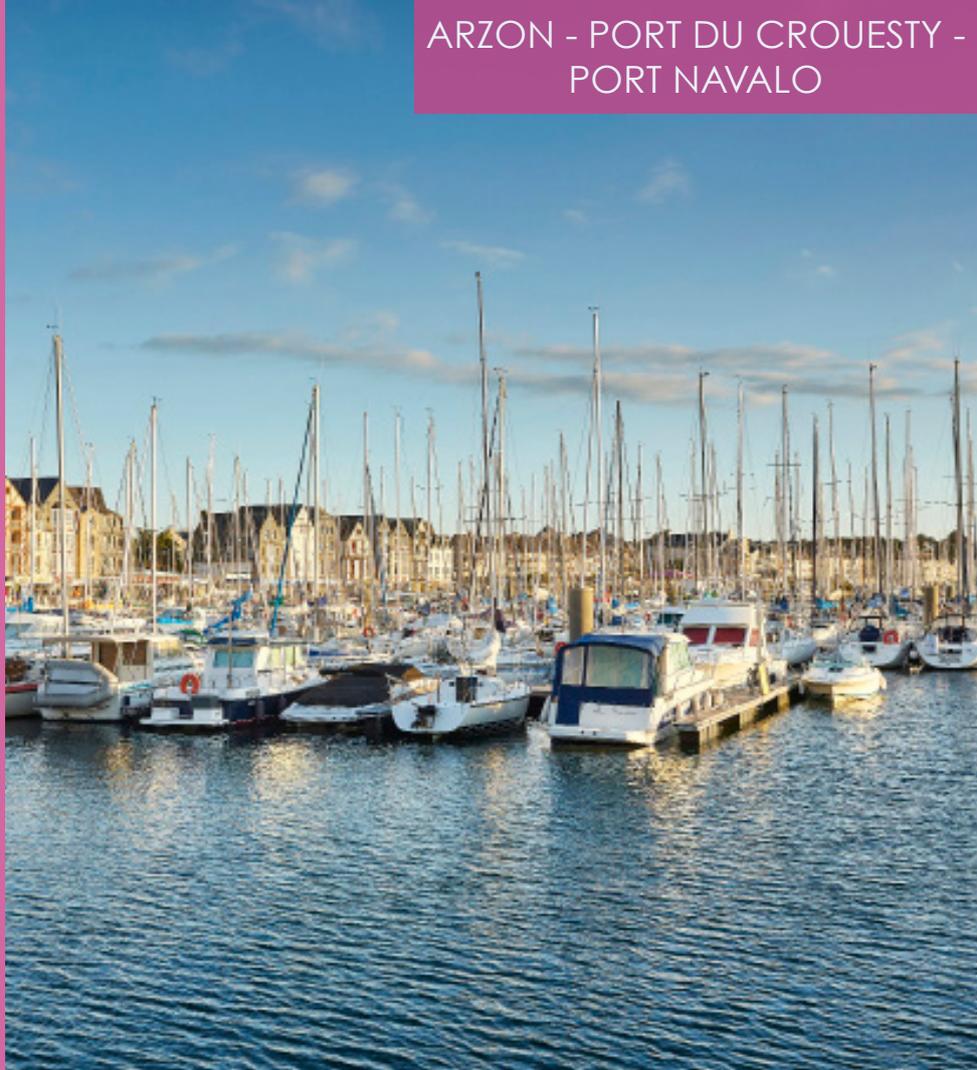
FOUESNANT-LES-GLÉAN

L'ELDORADO DE LA SPIRULINE MARINE

Où ça ? ARZON - PORT DU CROUESTY - PORT NAVALO
Pourquoi c'est un spot à coquillages ? Unique au monde, Arzon est un spot à spiruline marine ! Cyanobactérie apparue il y a 3,5 milliards d'années, cette micro algue surnommée l'Or vert par les Aztèques a été découverte il y a soixante ans dans des lacs d'eau somatre. Après adaptation de sa souche à l'eau de mer par une ostréicultrice un brin scientifique, elle est aujourd'hui produite sur la presqu'île de Rhuys par l'entreprise bretonne Spiru'breizh.

La star du plateau ? Pour des recettes sucrées ou salées, utilisée en très petite quantité, en pâte fraîche ou en paillettes, la spiruline marine apporte un colorant naturel et une saveur iodée très spécifique aux glaces, aux macarons... mais aussi à des tartares de poisson. C'est surtout un antioxydant, riche en vitamines et minéraux. Que faire pendant les grandes marées ? Une dégustation d'huîtres affinées à la Spiruline marine et visite de la Nurserie du Golfe - Spiru'breizh ! Cette ferme aquacole originale explique les stades délicats et insoupçonnés du nursage des huîtres mais aussi la production innovante de ce nouvel élixir de jeunesse qu'est la Spiruline Marine.

Quand ? A 11 h les mercredis, vendredis et dimanches sur réservation de mai à septembre.



ARZON - PORT DU CROUESTY -
PORT NAVALO

LE SPOT DE LA BELON

Où ça ? CARNAC
Pourquoi c'est un spot coquillage ? Des générations d'ostréiculteurs se relaient depuis 1880 à Carnac pour cultiver et exploiter des huîtres au goût inimitable. Lovée dans la Baie de Quiberon, la station reste l'unique lieu pour déguster une authentique Belon. Menacées d'éradication totale dans les années 70, les fameuses coquilles sont maintenant bichonnées dans l'Anse du Pô qui abrite de nombreux chantiers ostréicoles.

La star du plateau ? Avec une coquille tout en rondeur, une chair gris noisette, une odeur délicate et très fine, une bouche surprenante par sa puissance, la Belon est une huître plate inégalable.

Que faire pendant les grandes marées ? Une initiation à la pêche à pied sur les plages de Carnac permet d'apprendre à pêcher les palourdes, les coques ou les couteaux dans les règles de l'art en d'un guide nature. Une expérience insolite qui initie également à la reconnaissance des différents coquillages du littoral breton.

Quand ? Date : les vacances scolaires, à partir d'avril (selon calendrier programmé) - Durée : 1h30. Tarif : 7€ / adulte et + de 10 ans, 3,50€ / enfant de 4-10 ans.



CARNAC

LA TERRE PROMISE DE LA COQUILLE BLEUE

PENESTIN

Où ça ? PÉNESTIN

Pourquoi c'est un spot coquillage ? Les bouchots à moules sont implantés à Pénestin depuis la fin du XIX^e siècle. Une production ancestrale assurée aujourd'hui par une trentaine d'entreprises pour 4 500 tonnes par an. C'est la richesse des eaux pures et bien oxygénées de l'estuaire de la Vilaine qui fait précisément leur renommée et leur qualité.

La star du plateau ? De chair jaune orangée, elle se distingue par sa taille, son fort taux en chair et par sa saveur particulièrement appréciée des connaisseurs.

Que faire pendant les grandes marées ? Se balader dans les parcs à bouchot avec un guide à la Pointe du Bile : au programme, informations sur la préservation de l'environnement, découverte du cycle de production des moules et dégustation sur le port de Tréguier.

Quand ? Tarif : 5 € / adulte et 4 € / enfant - Durée : 1h30 d'avril à septembre (selon calendrier programmé).

