



COQUILLE
SAINT-JACQUES
DE LA BAIE DE
SAINT-BRIEUC

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - LE 24 JUILLET 2025 À SAINT-QUAY-PORTRIEUX (22)

La Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc **STAR DES TABLES DE FÊTES**

Elle incarne l'élégance des repas de fête, la subtilité marine et la fraîcheur absolue : la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc revient début octobre, pour une saison de pêche qui s'étendra jusqu'au printemps. Pêchée dans le plus strict respect des fonds marins, elle bénéficie d'un Label Rouge et d'une certification MSC de France, gages d'un produit d'exception autant que d'une gestion durable des ressources.

Une pêche durable et exemplaire

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est issue d'une pêche locale très encadrée : jours de pêche limités, quotas, zones protégées... tout est mis en œuvre pour préserver la ressource. Pêchée en dehors de sa période de reproduction, elle est **dépourvue de corail**, son organe reproducteur. Chaque coquille est **débarquée en criée moins de 4 heures après sa capture**, garantie de leur fraîcheur remarquable.

Où les trouver ?

Commercialisées partout en France, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont disponibles sur les **étals des poissonneries**, en **grande distribution** ou directement en ligne, notamment sur **celtarmor.fr**, le site du partenaire historique des pêcheurs de la baie.

Celtarmor y propose des noix prêtes à cuisiner - fraîches en période de pêche ou surgelées toute l'année - **décortiquées à la main** dans son atelier, à quelques pas du port de Saint-Quay-Portrieux, avec la garantie d'une traçabilité complète, d'une fraîcheur irréprochable et d'une préparation artisanale soignée.

Un produit d'exception à un prix accessible

Produit haut de gamme par excellence, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc reste pourtant très abordable, surtout lorsqu'elle est achetée entière : **en moyenne autour de 3,50€/kg**.

Un tarif qui permet de se faire plaisir sans faire exploser son budget fêtes. Et pour plus de simplicité, **les poissonniers se charge de l'ouvrir et de la décoquiller à la demande !**

Un incontournable des menus de fêtes

Star incontestée des tablées festives, la coquille Saint-Jacques se prête à toutes les envies : snackée à la poêle avec un beurre citronné, rôtie dans sa coquille avec une pointe de piment d'Espelette ou encore marinée façon ceviche pour une entrée fraîche et élégante.

Sa chair fine, fondante et délicatement iodée sublime les plats tout en restant simple à cuisiner. Un produit festif et accessible pour célébrer les fêtes tout en valorisant une pêche locale et responsable.



Velouté de châtaignes aux marrons glacés **ET NOIX DE SAINT-JACQUES**



Crédit © Sophie François Mulhens

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 5 min

8 noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

1/2 oignon

1 carotte

1 blanc de poireau

1 gousse d'ail

500 g de châtaignes prêtes à cuire

2 marrons glacés

20 cl de crème liquide

Sel

Poivre

2 noix de beurre

Quelques pluches de persil



Préparation

1. Peler l'oignon, la carotte et l'ail, les émincer ainsi que le blanc de poireau.
2. Faire fondre une noix de beurre dans une cocotte, ajouter l'oignon et l'ail. Les faire revenir pendant 5 minutes puis ajouter la carotte et le poireau. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes de plus et ajouter les châtaignes. Saler et poivrer.
3. Couvrir d'eau à hauteur et faire cuire à couvert pendant 25 minutes. Verser les légumes dans le bol d'un blender avec un peu de jus de cuisson et la crème liquide. Mixer et ajouter du jus de cuisson jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
4. Poêler les noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc avec la noix de beurre restante. Saler et poivrer.
5. Répartir le velouté dans des bols, ajouter les noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc et les marrons glacés émiettés. Servir tout de suite.

À propos de COBRENORD

L'Organisation de Producteurs (OP) COBRENORD, basée à Saint-Quay-Portrieux et à Saint-Malo, fédère 200 navires de pêche artisanale. Avec près de 6 800 tonnes de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc débarquées lors de la campagne 2024/2025 par ses adhérents sous les criées de Bretagne nord, cette dernière est l'Organisation de Producteurs leader pour cette espèce au niveau français.

<https://coquille-saint-jacques.com/>

Contact Presse : Agence BPA - Caroline STUM - caroline@agence-bpa.com - 02 30 96 49 28 - 06 95 66 98 52