

LA FÊTE DE LA COQUILLE

Saint-Vincent
invite la
Saint-Jacques
de la Baie de Saint-Brieuc
pour fêter la gastronomie



la perle des Côtes d'Armor
à
Montmartre

24 & **25** janvier 2015
Place des Abbesses • Paris



Un événement porté par





Éric LEJOINDRE

Maire du 18^{ème}

Pour la 9^{ème} année consécutive, la coquille St Jacques, un des produits phare de la gastronomie française, est mise à l'honneur à l'occasion de la Fête de la Coquille St Jacques qui se tiendra du 23 au 25 janvier à Montmartre, terroir de traditions et d'accueil.

La Fête de la coquille St Jacques promeut chaque année les saveurs et goûts uniques au monde de ces coquilles d'Erquy, Saint-Quay Portrieux et de Loguivy de la mer, trois communes des Côtes d'Armor.



Gilles GUILLET

Grand Maître de la
Commanderie du Clos
Montmartre



Nouvelle édition de la désormais célèbre et incontournable **Fête de la coquille St Jacques d'Erquy**, dans le cadre de la **Fête patronale de St Vincent, patron des vigneron, à Montmartre.**

Fidèles à notre tradition, nos amis **pêcheurs des Côtes d'Armor** seront présents tout au long de ce 4^{ème} week-end de janvier 2015 pour faire la fête avec la **Commanderie du Clos Montmartre**, organisatrice de l'événement, et nous offrir les plus beaux spécimens de leurs produits : **la coquille St Jacques**, bien sûr, justement dénommée la perle de la Baie de St Brieuc, toute la variété des **poissons venus en direct de la Criée d'Erquy, les huîtres, les coquillages**, tous ces produits de la mer que nous aimons savourer avec gourmandise et qui enchantent les papilles les plus raffinées !

Chaque année, la demande est de plus en plus importante, car tous les vrais amateurs savent apprécier la belle qualité et la grande fraîcheur de ces merveilles de l'océan venues tout droit des ports de pêche bretons ! Prenez donc vos précautions et ne tardez pas à venir faire vos courses !

Musique traditionnelle, chant marin et danses folkloriques viendront accompagner leur dégustation.

Je suis heureux et fier que la Mairie du 18^e s'associe une nouvelle fois à la Commanderie du Clos Montmartre qui, dans le cadre de la traditionnelle Fête de la Saint Vincent, propose à tous les visiteurs de célébrer l'esprit et les saveurs de notre territoire.

J'espère que vous viendrez nombreux rencontrer nos amis bretons pour fêter la coquille St Jacques costarmoricaine du 23 au 25 janvier prochains dans le magnifique Montmartre, au cœur du 18^e arrondissement et de Paris.

Bonne fête de la coquille St Jacques à toutes et à tous.

Il y aura aussi bien sûr les habituels **stands de produits du terroir**, essentiellement bretons, mais en provenance aussi d'autres régions des provinces françaises, pour offrir à la dégustation des visiteurs les vins, les charcuteries, les biscuits, les liqueurs et autres bières artisanales, de quoi satisfaire tous les amateurs les plus exigeants.

Tout le **quartier des Abbesses et de la rue Lepic** fera la fête, en compagnie des commerçants et des associations du quartier, dans une ambiance joyeuse et musicale.

Les Confréries venues tout exprès d'un peu partout de la France, accompagnées de groupes folkloriques, célébreront dignement le saint patron des vigneron par un défilé en costumes traditionnels dans les rues de Montmartre, puis au cours d'une messe qui sera dite cette année encore en l'église St Jean de Montmartre, samedi 24 janvier à 18h30, suivie d'un exceptionnel **dîner de gala.**

On vous attend très nombreux, habitants de nos quartiers mais aussi visiteurs de passage, pour découvrir et partager ce magnifique moment de convivialité :

Fête de la St Vincent et de la coquille St Jacques à Montmartre

De la rue Lepic à la place des Abbesses Samedi 24 et dimanche 25 janvier 2015 !



Dominique LECOMTE

Président de la CCI
des Côtes d'Armor



La CCI des Côtes d'Armor, gestionnaire des ports de pêche et des criées

représume la coordination de l'événement pour la 2nde année consécutive,

aux côtés de l'Association rhéginéenne de la coquille Saint Jacques et de la Commanderie du clos Montmartre. Cette fête sera une nouvelle fois l'occasion de fédérer et de promouvoir l'ensemble de la filière pêche, de mettre en avant, la qualité des produits de notre territoire et la force et la rigueur du travail des entreprises à travers les hommes et les femmes qui interviennent dans ce secteur.

La CCI des Côtes d'Armor a souhaité cette année profiter de cette fête pour mettre en lumière ces hommes et ces femmes à travers une exposition photos que vous pourrez découvrir sur les grilles de la Commanderie du Clos Montmartre, au pied du Sacré-Cœur ainsi qu'au restaurant La Mascotte. A découvrir, le regard croisé de deux photographes, **Lucile Chombart de Lauwe** et **Christian Lameul** embarqués, le temps d'une campagne de pêche, sur des hauturiers de Jean Porcher, pour saisir des instants de vie à bord. Un autre regard sur la pêche. A bord, mais aussi à terre, des photos qui témoignent d'un métier

ô combien difficile, mais d'une vraie noblesse, avec toujours la passion de la mer qui ressort...

Je souhaite remercier activement et chaleureusement, les représentants de la filière qui soutiennent cet événement : France Filière Pêche, le groupe Fi-Pêche, l'entreprise Celtarmor, la Cobrenord, le Syndicat des mareyeurs des Côtes d'Armor, le Comité départemental des Pêches, le Crédit Maritime, et bien sûr l'Armement Porcher.

Je remercie également l'ensemble des partenaires qui participent à l'événement, Michel Lesage Député des Côtes d'Armor, Ailes Marines, le Conseil Général des Côtes d'Armor, l'office de tourisme de la Baie de Saint Brieuc, Saint Brieuc expo Congrès.

Les produits de la mer ne sont pas les seuls à faire le déplacement, c'est tout un pan de l'artisanat de notre terroir qui nous accompagne pour proposer au public parisien de découvrir et déguster nos meilleures Breizh spécialités salées et sucrées, à travers des exposants qui fabriquent des produits de qualité qui font la renommée de notre territoire. Les montmartrois pourront apprécier le savoir-faire de nos artisans sur le marché gastronomique qui investira la place des Abbesses durant tout le week end.

Tous les ingrédients sont réunis pour une belle fête qui se veut être le porte-drapeau des entreprises et artisans de notre territoire !



Rémy CABARET

Président de l'Association
Rhéginéenne
de la Coquille Saint-Jacques



Les Samedi 24 et Dimanche 25 Janvier 2015, L'Association Rhéginéenne de la Coquille Saint-Jacques, sera une nouvelle fois au cœur de la Fête de la Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc.

Partenaire de La Commanderie du Clos Montmartre, et de la CCI des Côtes d'Armor, nous nous retrouverons pour le plaisir des yeux, et celui des gourmets et des gourmands, sur cette belle Place des Abbesses, au pied de Montmartre, pour

déguster les noix de Saint-Jacques, la perle des Côtes d'Armor, mais aussi les huîtres de Fréhel, et autres spécialités bretonnes.

Vous aurez aussi le loisir outre la possibilité de faire vos achats à des conditions très intéressantes, de découvrir pour la première fois pour beaucoup d'entre vous, ce milieu difficile mais si passionnant de la pêche et de toute sa filière.

Des photos superbes seront exposées sur les grilles de la Commanderie du Clos Montmartre, Rue Norvins, à proximité de la Place du Tertre, où vous pourrez admirer, et rêver de ce monde de la mer.

Nous vous attendons nombreux, ces deux jours de Fête.



La Saint-Vincent

L'Histoire

Saint-Vincent est né à Saragosse, en Espagne, où il fut diacre de l'évêque Valère, au IV^e siècle. Condamné pour sa foi, il subit le martyr le 22 janvier 304 avec un calme inaltérable qui n'a d'égal que la férocité dont il fut l'objet de la part de ses bourreaux...

Toute une légende dorée entoure la vie et la mort du saint, dont la "passion" est notamment mentionnée par Saint-Augustin.

Une relique (sans doute une étoile) de Saint-Vincent fut rapportée d'Espagne vers 543 par le roi mérovingien Childebart 1er qui fit construire aux portes de Paris pour honorer le saint, ce qui devint ensuite l'abbaye Saint-Germain-des-Prés. Saint-Vincent fut reconnu plus tard comme patron des vignerons.

C'est donc avec une antique tradition parisienne que la Commanderie du Clos Montmartre a renoué en célébrant depuis dix ans la fête de la Saint-Vincent sur le site prestigieux de Montmartre, "mont des martyrs", haut lieu de foi, mais aussi terre de vignes, de fêtes et de joie !

Depuis 2006, la Commanderie du Clos Montmartre possède sa statue de Saint-Vincent, due au talent des sculpteurs Bernard PAUL et J-P NICOD, de la région d'Arbois (Jura).



Le traditionnel défilé

Le traditionnel défilé de la Saint Vincent partira du siège de la Commanderie du Clos Montmartre, 9bis rue Norvins, le samedi 24 janvier à 17h15. La statue de Saint Vincent sera portée jusqu'à l'église Saint-Jean de Montmartre (face à la Place des Abbesses) où sera célébrée une messe solennelle en l'honneur du saint patron des vignerons, à 18h30.

La Commanderie du Clos Montmartre sera accompagnée par de nombreuses Confréries notamment les Chevaliers de la Coquille Saint Jacques des Côtes d'Armor, et bien d'autres venues de toutes les régions de France...

Le défilé sera escorté par de joyeux groupes folkloriques et musicaux, tels que le Bagad de Saint Quentin en Yvelines, les danseurs et danseuses de «Kavadenn», le groupe folklorique «Casa de Galicia», le cercle «Ar Gorriganed Widreuz», la fanfares «Ingré», les chorales «les compagnons de la Butte Montmartre», «le Chahut» ainsi que les «P'tits Poulbots».



La Coquille Saint-Jacques

Trésor des Côtes d'Armor

La Coquille Saint-Jacques « Pecten Maximus »

Véritable symbole depuis la préhistoire, la « pecten maximus » à ne pas confondre avec la « Pétoncle » a été utilisée comme monnaie d'échange ou de décors.

Outre le symbole de Saint-Jacques de Compostelle, elle est aussi un emblème renommé en France, et plus spécialement en Bretagne.



C'est après les rudes hivers de 1962 et 1963, où les pieuvres et les congres, ses principaux prédateurs, ont presque disparu, que sa progression a été extrêmement importante, devenant pour les Côtes d'Armor un produit permettant le développement d'une flotille de bateaux de pêche côtiers atteignant à l'époque presque les 350 unités.

Cette véritable manne pour notre grand secteur côtier a très rapidement fait l'objet d'études, amenant les pêcheurs eux-mêmes à la nécessité de favoriser et de maîtriser cette ressource.



C'est ainsi qu'aujourd'hui, cette pêche est extrêmement réglementée, avec une période de reproduction qui chaque année commence en Avril jusqu'au mois d'Octobre.

Pêche en période hivernale, dans des conditions de mer souvent difficiles, limitée à 45 minutes ou 1 heure, les gestes doivent être rapides et coordonnés. Entre la mise à l'eau de la drague, qui pendant un quart d'heure ratisse le fond sableux, quelque fois caillouteux, à environ 5 noeuds, et la remontée sur le bateau. La drague (250 à 300kg) est secouée et remise à l'eau immédiatement.

Quarante-cinq minutes plus tard tout doit être sur le pont et c'est alors le moment du tri des coquilles. Les petites inférieures à 10,2 cm sont immédiatement remises à l'eau.



Pêche rapide, très physique et dangereuse, les pêcheurs de la Baie de Saint-Brieuc, sont assistés chaque jour de pêche par la Société Nationale de Sauvetage en mer d'Erquy, ou de Saint-Quay-Portrieux, avec pompiers plongeurs, infirmiers, et bénévoles, toujours prêts à intervenir.

Les coquilles saint-jacques sont ensuite débarquées aux ports pour être vendues immédiatement en criée.

Et c'est ainsi que cette magnifique coquille saint-jacques se retrouve dès le lendemain dans votre assiette.

Magnifiée par nos champions de la gastronomie, ce produit est alors un vrai bonheur !



Crédit photo: Joseph Rouxel



La marque Pavillon France



La marque des produits de la pêche française

L'Association France Filière Pêche a pour mission de défendre les intérêts des opérateurs de la filière de la pêche maritime française et de promouvoir la commercialisation de leurs productions.

En impliquant tous les maillons de la filière, du 1^{er} acheteur jusqu'au distributeur, la marque collective PAVILLON FRANCE a pour objet de garantir aux consommateurs l'origine française et la qualité par une fraîcheur optimale des produits présentés sur les étals.

PAVILLON FRANCE est la **marque collective nationale** qui vise à promouvoir les produits de la pêche française et leur diversité :

plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons.



L'objectif de PAVILLON FRANCE est d'apporter aux consommateurs une information claire sur l'origine des produits de la pêche qu'ils achètent.

La marque PAVILLON FRANCE permet d'identifier les produits pêchés en mer par des navires battant pavillon français, selon des pratiques contrôlées et une réglementation très encadrée.

PAVILLON FRANCE, c'est une garantie de traçabilité et un degré de fraîcheur optimal pour le consommateur.



35Kg de produits aquatiques consommés par an et par habitant

La France,
4^{ème} pays pêcheur européen

38 criées réparties tout au long du littoral



4600 navires



20 000 marins

Les Produits de la mer, les Français adorent !

52% des produits frais sont des filets de poisson

En frais, 68% des ventes se font en GMS, 32% via le commerce traditionnel

310 000 tonnes de pêche



LE TOP 3 DES VENTES EN CRIÉE (par les bateaux français)

18 300 T de sardines
14 900 T de coquilles st jacques
13 300 T de lottes

1/3 des sommes dépensées en produits aquatiques le sont en produits frais

1/4

des produits aquatiques consommés provient de la pêche française

Le contexte de l'éolien en mer posé en France et en Bretagne

Au niveau national, répondre aux engagements de l'État en faveur d'une transition énergétique durable :

- Concourir aux objectifs du **Grenelle Environnement** en portant à 23 % la part des énergies renouvelables dans la consommation énergétique finale à l'horizon 2020 ;
- Participer à la création d'une **nouvelle filière industrielle** de l'éolien en mer en France, porteuse d'emplois.

Au niveau régional, participer aux objectifs que s'est fixée la Région Bretagne :

- Contribuer à la réduction de la dépendance énergétique en Bretagne, qui ne produit que 11 % de l'énergie qu'elle consomme (RTE, 2012);
- Participer à 50 % des objectifs du Pacte Électrique Breton de déploiement de 1 000 MW d'éolien en mer à l'horizon 2020.

Le travail mené par Ailes Marines avec les instances de pêches :

La filière pêche représente un secteur majeur en Bretagne et tout particulièrement dans la Baie de Saint-Brieuc.



Signature de la convention entre les instances de pêche et Ailes Marines

Ailes Marines a donc jugé essentiel de veiller à la compatibilité du projet éolien en mer avec les différentes pratiques de pêche.

Pour cela, la localisation du parc, son orientation, le type de fondations, le câblage entre les éoliennes ont été discutés point par point avec les représentants des professionnels de la pêche. À l'issue d'un an de discussions entre les instances de pêches (CRPMEM1, CDPMEM2 22 et CDPMEM 35) et Ailes Marines, une convention de collaboration a été signée le 8 octobre 2012.

Cette convention formalise notamment :

- Les modalités de la concertation, depuis la phase de développement jusqu'à celle du démantèlement du parc ;
- Les choix techniques retenus pour le projet ;
- L'association des instances de pêche à la définition des protocoles d'évaluation des effets du parc sur la ressource halieutique ;
- Le suivi de la ressource halieutique tout au long du projet ;
- Le soutien d'Ailes Marines à divers projets de pêche durable : campagnes de récolte de la crépidule, opérations de réensemencement de naissains de coquilles Saint-Jacques en Baie de Saint-Brieuc, participation à l'évaluation du stock de coquilles Saint-Jacques par exemple.

Le projet d'Ailes Marines



Superficie de **77 km²**
62 éoliennes AREVA **8 MW** pour une puissance installée de **496 MW**
2 milliards d'euros d'investissement (hors raccordement)
2 000 emplois directs dans le Grand Ouest
1 850 GWh/an de production électrique équivalente à la consommation annuelle de **850 000** habitants (chauffage compris)
20 ans d'exploitation du parc au minimum

La concertation au cœur de la philosophie d'Ailes Marines

Ailes Marines considère que la réussite de son projet repose sur la construction d'un véritable projet de territoire, c'est-à-dire un projet :

- Basé sur le dialogue avec les parties prenantes ;
- Source de retombées socio-économiques ;
- Respectueux des activités déjà existantes.

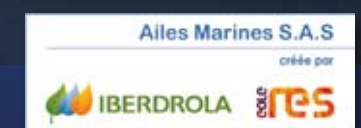
C'est pourquoi **Ailes Marines** a organisé depuis **2011** plus de **300** réunions de concertation avec les acteurs concernés par le projet : élus, usagers de la mer, associations notamment.

Un débat public a également été organisé en **2013** et a réuni **2500** personnes.

Pour connaître l'actualité du projet, rendez-vous à l'adresse suivante : www.eolienoffshoresaintbrieuc.com

Crédit photo : Symorg

Crédit photo : Areva



les animations du weekend

Vendredi 23 janvier

8h-12h30 : Concours de cuisine autour de la Coquille Saint-Jacques à l'École Albert de Mun
2, rue d'Olivet 75007 Paris

Samedi 24 janvier

8h30 : Ouverture du marché, place des Abbesses

9h30-10h : Remise des prix du concours de cuisine au restaurant la Mascotte 52 rue des Abbesses

10h : Inauguration du Marché

11h : Animations musicales dans tout le quartier Lepic-Abbesses

12h : Inauguration de l'exposition photo «Des Poissons et des Hommes». Siège de la Commanderie du Clos Montmartre (9 bis rue Norvins)

16h45 : Rassemblement pour le défilé devant le siège de la CCM, 9 bis rue Norvins, 18^{ème}

17h15-18h25 : Le défilé de la Saint Vincent, (voir le parcours sur le plan)

18h30 : Messe solennelle en l'église Saint-Jean de Montmartre

18h30 : Fermeture du marché

20h : Dîner de gala

Dimanche 25 janvier

8h30 : Ouverture du marché, place des Abbesses

11 h : Animations musicales bretonnes sur le marché
Vente de poissons à la criée, avant fermeture du marché

18h : Fermeture du marché

Les bars et les restaurants

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| ① La Bougnate | ⑮ Les Tantes Jeanne |
| ② Le Bruant | ⑯ Le Saint Jean |
| ③ Le Miroir | ⑰ Villa des Abbesses |
| ④ La Crémaillère 1900 | ⑱ Au virage Lepic |
| ⑤ La Focaccia | ⑲ Tentazioni |
| ⑥ Le Café des 2 Moulins | ⑳ Pub Montmartre |
| ⑦ La Mascotte | ㉑ Nanou Bar |
| ⑧ Wepler | ㉒ Lux Bar |
| ⑨ La Midinette | ㉓ Le Colibri |
| ⑩ Michou | ㉔ La Trattoria |
| ⑪ Les Petits Mitrons | ㉕ Le Sanglier Bleu |
| ⑫ Le Nazir | ㉖ Le Basilic |
| ⑬ Le Carillon | ㉗ La Part des Anges |
| ⑭ La Pomponnette | |

Hôtels

- ① Hôtel des Arts
- ② Hôtel le Brittany
- ③ Hôtel le Relais Montmartre
- ④ Hôtel Regyn's

Les commerçants

- ① Académie de billard
- ② Boucherie Gaudin
- ③ Tabac Lepic
- ④ Petit Bateau
- ⑤ Au levain d'Antan
- ⑥ Manège Samir
- ⑦ Garage Redele
- ⑧ JB Diffusion
- ⑨ Touchard Transactions
- ⑩ Tentazioni épicerie fine
- ⑪ CIC



Marraine du week-end
Anne Quéméré
Navigatrice née à Quimper
Relie en kiteboat Callao (Pérou)
à Makemo (Polynésie Française)

Restaurant bar, tapas... ..apéro sympa
page Facebook : Nanou bar

ANNE et RÉGIS
59, rue d'Orsel
75018 PARIS
09 54 68 23 10

Nanou Bar



LE NAZIR
BAR - LIMONADE - LIQUEURS

Grillade toute heure
Sur l'ouzo cassis crûde

56, rue des Abbesses - 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 07 17

La Bougnate - Cuisine du Essois

Spécialités d'Auvergne et du Périgord

Tous nos Produits sont faits Maison

Tél. : 01 42 62 74 39
Port. : 06 69 26 71 50

2, rue Germain Pilon 75018 Paris Métro Pigalle ou Blanche
Ouvert tous les Soirs du Jeudi au Dimanche de 19h00 à Minuit
+ Mercredi, Samedi, Dimanche le Midi

Les Tantes Jeanne
bar - restaurant

Ouvert tous les jours
42, rue Véron
75018 PARIS
Tél. : 01 42 51 14 21
info@lestantesjeanne.fr
www.lestantesjeanne.fr

Boucherie GAUDIN

50, rue des Abbesses
75018 PARIS

Vendeur de Qualité
Produits Régionaux
Tradition Française

TÉL. 01 46 06 40 38

LE RELAIS MONTMARTRE

HOTEL LE RELAIS MONTMARTRE
8 rue Constantine 75018 PARIS
Tél. 01 70 84 20 20
www.relaismontmartre.fr

01 42 79 20 11 45 • Fax 01 70 20 09 91

JEAN PERRIER et Fils
La signature des Vins de Sarre

75009 Les Marais • Sarre

NA
Tél
06
22
94
00
81

A.R.F. ETS JULIEN
PROTECTOR-ACRODE

63 rue des abbesses
75018 PARIS

le marché gastronomique

Place des Abbesses

- 1 • Office de tourisme et Ailes Marines
- 2 • De Femmes à Femmes Création : Bijoux
- 3 • Breizh en Ville : Vêtements / textile
- 4 • La Craquanterie de Montmartre : Biscuiterie et épicerie fine de Bretagne
- 5 • Charcuterie du Bodéo : Charcuterie
- 6 • Armor Lux : Vêtements / textile • Bretagne-spécialité.fr : Biscuiterie
- 7 • Ty Pasta saveurs d'Argoat : Pâtes fraîches artisanales
- 8 • La Paimpolaise conserverie : Tartinables de poissons, coquillages, crustacés, soupes et tapas
- 9 • Biscuiterie Merlin : Biscuits / pâtisserie
- 10 • Le Fumoir de Saint-Cast : Fumaison artisanale de poissons et coquillages
- 11 • Craquelins Christian Margely : Craquelins
- 12 • Stéphane Crêpes et Galettes « Chez Nénène » : Crêpes galettes saucisses
- 13 • Le P'tit Fausset cidre artisanal : Cidre et jus de pommes biologiques
- 14 • Philomenn : Bières artisanales du Trégor
- 15 • La Cave du Dragon Rouge : Chouchenn
- 16 • Prévention routière
- 17 • Comité départemental des pêches et des Elevages Marins des Côtes d'Armor
- 18 • Comité départemental des pêches et des Elevages Marins des Côtes d'Armor
- 19 • Confrérie de la Coquille Saint-Jacques
- 20 • Domaine David : Artisan vigneron - appellation Sèvre et Maine - IGP Val de Loire
- 21 • Champagne Louis Dehu : AOC Champagne
- 22 • Erquy : Soupes et rillettes
- 23 • Erquy : Brochettes de coquilles Saint-Jacques
- 24 • « Aux petits Poulbots » : Galettes, crêpes, gauffres
- 25 • Erquy : Poissons direct de la Criée
- 26 • Erquy : Coquilles Saint-Jacques entières et en noix
- 27 • Erquy : Huîtres
- 28 • Espace musical
- 29 • Commanderie du Clos Montmartre : Vin chaud



Olivier Théron
Président
06 43 53 82 37
o.theron@oliviertheron.com
13 Rue Joseph de Maistre
75018 Paris
www.oliviertheron.com

Traiteur & Evénements

TENTAZIONI
ITALIANA
Le restaurant
15, rue Lepic - 75018 - 01 42 54 90 50
Déjeuner Rue / Terrasse
15, rue Lepic - 75018 - 01 42 54 90 50
La terrasse
30, rue Théobald - 75018 - 01 53 26 40 30

Moulin
Happy Hour 7j/7 de 18h à 21h
15, rue Lepic - 75018 Paris
Tél. 01 42 54 90 50
Rejoignez nous sur
facebook/café-les-2-moulins

PETIT BATERAU

La part des Anges
BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CONFISERIE
Premier Prix de la Meilleure Baguette de Paris 2011
Marie-Noëlle et Pascal Benillon
Fabrication artisanale
Plus petit et plus doux
sans sucre
6, rue des Abbesses - 75018 PARIS
☎ 01 42 64 97 83

Au Levain d'Antan
BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CONFISERIE
Premier Prix de la Meilleure Baguette de Paris 2011
Marie-Noëlle et Pascal Benillon
Fabrication artisanale
Plus petit et plus doux
sans sucre
6, rue des Abbesses - 75018 PARIS
☎ 01 42 64 97 83

LA POMPONNETTE
Depuis 1988, dirigé par la famille de spiritueux
AS Rue Lepic
Fraisissier - Pâtisseries - Cakes - Gâteaux à thème
Tél. 01 55 79 90 53
Moulinette - 42 rue Lepic - 75018 Paris - Fax 01 42 52 30 44

la 8^e édition du concours de cuisine

autour de la Coquille Saint-Jacques d'Erquy, Côtes d'Armor

Le concours de cuisine se déroulera pour la 9^{ème} année consécutive, le vendredi 23 janvier dans les locaux du Lycée Albert de Mun 2, rue d'Olivet à Paris, 7^{ème}.

Ouvert à tous les restaurateurs, le concours associe un élève de l'école à chaque chef. La coquille Saint-Jacques est pêchée et fournie entière aux concurrents par la criée du port d'Erquy.

Un jury d'expert composé de professionnels de la mer et de la gastronomie, sélectionnera la meilleure recette sous le contrôle d'un huissier.

La remise des prix du concours se fera le samedi 24 janvier, 9h30 à la Mascotte, 52 rue des Abbesses, 75018 Paris, en présence des officiels, des membres du jury, de l'ensemble des participants ainsi que de la presse.

Elle se fera sous le haut patronage de Éric IEJOINDRE, Maire du 18^{ème} arrondissement.



Sébastien GUÉNARD

LE MIROIR • 94, rue des Martyrs 75018 Paris • 01 46 06 50 73

Né en 1980, il fait ses études à l'école hôtelière de Montargis. Il travaille à « l'Hôtel du Palais » à Biarritz, au « Beurre Noisette » ainsi qu'au « Lyonnais » à Paris. Il y a 7 ans, il ouvre son propre restaurant, « Le Miroir ». Sa cave exceptionnelle accompagne suivant les produits et les humeurs du maître, une magnifique « cuisine de marché ».

NGUYEN THI KIM LOC (Kim)

ZEN • 9, Boulevard Carnot - 22000 - St Brieuc • 02 96 94 04 76

Kim a travaillé dans différents restaurants au Vietnam (HO Chi Minh Ville). Avec son mari, elle a monté un projet à St Brieuc, partage des deux cultures autour des produits bretons et Asie du Sud Est. Elle a donc démarré le restaurant Zen à St Brieuc depuis seize mois- Une première consécration : une toque au Gault Millau 2015.

Sébastien PUECH

LES DEUX MOULINS • 15, rue Lepic - 75018 Paris • 01 42 54 90 50

Depuis 2010, Sébastien Puech a officié dans différents établissements: l'Assassin, la Contrescarpe, Clichy Tavern (18^{ème}), passant de la salle, au bar puis aux fourneaux, Sébastien exerce aujourd'hui, son talent au Restaurant des Deux Moulins.

Christophe GOIRAN

LE WEPLER • 14, place de Clichy - 75018 Paris • 01 45 22 53 21

A fait toute sa carrière au Wepler. Il officie depuis 2 ans, en tant que sous-chef au Wepler. Spécialités autour des produits de la mer.

Octaï KASAKOLU

LES TANTES JEANNE • 42, rue Véron - 75018 Paris • 01 42 51 14 21

Il débute en qualité d'apprenti chez Faugeron - Paris 16^{ème}. Confirmé dans son art, il travaille en cuisine à Hôtel Raphaël, puis chez Jean-Claude Ferrero à Paris 16^{ème}. Depuis 1999, il est à son compte. Il crée le « PUBLIC BAR » à Paris, puis le « LOUNGE CLUB » à Bruxelles. Il prend ensuite la direction du restaurant « LA GARE », à Paris 16^{ème}. De 2004 à 2007, on le retrouve au « BARATHYM » dans le 18^{ème}, puis jusqu'en 2011 chez « MARGUERITE », dans le 19^{ème}. Depuis 2012, il est l'heureux chef du restaurant « les Tantes Jeanne » où il sait nous régaler de plats aussi magnifiques que variés.

Thierry DANGLARD

LE CHALUT • 42, rue du Port - 22430 ERQUY • 02 96 72 49 78

Il est spécialisé dans le poisson. Rien d'original à Erquy ! Mais la façon de le faire pour ce restaurateur, qui est né dans la crêpe comme d'autres naissent dans les choux, est une façon originale et toute en saveur qui sait flatter le palais des plus fins gourmets ! Il vient faire partager à Montmartre tout son savoir-faire breton et marin, pour sublimer, davantage si c'est possible, la fameuse coquille St Jacques de sa belle région.

Matthieu FRANCOU

LE SANGLIER BLEU • 102, boulevard de Clichy - 75018 Paris • 01 42 51 40 53

Son parcours: Juillet 2011 diplômé de L'Ecole Supérieure de Cuisine Française Gregoire Ferrandi. commis au restaurant Lasserre, à L'atelier de Joel Robuchon Paris, demi chef de partie à La Réserve de Beaulieu - Beaulieu-sur-Mer. Chef de partie garde manger au Bilson's Restaurant - Sydney. Chef de partie tournant à L'Impérial Garoupe - Antibes. Demi chef de partie à la cuisson des viandes au restaurant Joel Robuchon au Métropole Monte Carlo. Chef de cuisine à L'hôtel Particulier Montmartre. Depuis le 1/11/2014 chef de cuisine au restaurant Le Sanglier Bleu.

Elora THÉOBALD

LA MASCOTTE • 52, rue des Abbesses - 75018 Paris • 01 46 06 28 15

Après des débuts chez Fauchon Réception Courbevoie, Elora se voit engagée en tant que chef de partie traiteur à Planète Sésame à Nanterre. Depuis décembre 2012, elle est chef de partie poisson à la Mascotte où elle exerce ses talents.

Pierre BOUCHARD

L'HÔTEL PARTICULIER • 35, rue Véron - 75018 Paris • 01 53 41 81 40

A fait son apprentissage « Le Restaurant de l'Hôtel », un macaron Michelin (Paris 6^{ème}). Commis « Le Dali », à l'hôtel Meurice (Paris 1^{er}). Chef de partie - « l'Agapé », (Paris 17^{ème}), un macaron Michelin - « Hibiscus », (Londres), deux macarons Michelin « Les Ombres », (Paris, restaurant du musée du quai Branly). Aujourd'hui, chef de cuisine à l'Hôtel Particulier Montmartre.



destination Baie de Saint-Brieuc les Caps

De Paimpol à Fréhel

**Baie de Saint-Brieuc les Caps,
destination gourmande ?**

Assurément à en juger par la renommée de ses chefs, le nombre de restaurants et la diversité des produits locaux.



Nous vous invitons à découvrir le guide « La Saint-Jacques sort de sa coquille » disponible sur le stand Baie de Saint-Brieuc les Caps.

Douze chefs vous livrent leurs recettes élaborées avec nos précieuses coquilles Saint-Jacques et des produits locaux. Simples et accessibles, ces recettes sont toutes plus savoureuses les unes que les autres...

Et parce que des produits d'exception viennent forcément d'un territoire exceptionnel, les chefs vous invitent à découvrir leurs endroits préférés, leurs coups de cœur dans notre Baie de Saint-Brieuc, de Paimpol à Fréhel.



expo Photos : des Poissons et des Hommes

Une expo portée par la CCI des Côtes d'Armor du 23 au 25 janvier au restaurant « la Mascotte » et au 9 bis rue Norvins, siège de la Commanderie du Clos Montmartre.



Photographies Lucile Chombart de Lauwe, Christian Lameul/l'Image qui parle

Deux photographes ont embarqués, le temps d'une campagne de pêche sur des hauturiers de l'armement costarmoricain Jean Porcher, pour comprendre le métier de marin-pêcheur, ses contraintes et ses valeurs.

De retour à terre, ils ont pu suivre et découvrir le parcours des prises avec la débarque des poissons, leur passage en criée puis leur transformation dans un atelier de marée.

Ces photos témoignent de toute une filière solidaire à terre et en mer, avec toujours la même passion qui anime ces hommes et ces femmes...



Conseils et transactions en immobilier et commerces

Montmartre
immobilier

6 bis, rue Ravignan - 75018 Paris

Tel. : 01 42 98 90 82
Fax : 01 42 98 90 80

Estimation gratuite
à l'adresse mail :
www.montmartreimmobilier.fr

CIC Paris Montmartre
42 Avenue Junot 75018

0820 057 448* 10611@cic.fr
*0,12€ TTC/min

CIC

HÔTEL PARTICULIER MONTMARTRE

Cinq Suites,
un Restaurant et un Bar

01 53 41 81 40
23, avenue Junot - 75018 Paris
hotel-particulier-montmartre.com

AU VIRAGE LEPIC
61, rue Lepic
75018 PARIS

01 42 52 46 79
fermé le mardi

MIROIR

RESTAURANT MIROIR

LE S'JEAN

23, rue de Valenciennes - 75018 Paris
Tel. 01 46 06 13 78
www.paris-20.com

Hôtel Des Arts

VELOUTÉ DE COURGETTES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

- 1• Préparer 500 gr de pâte salée
Beurrer un moule de 28 cm et étaler la pâte
- 2• Préparer la sauce à quiche
Mélanger ½ litre de lait + 3 œufs + 1 cuillerée à soupe de farine
- 3• Préparation du velouté aux Saint-Jacques
1kg de courgettes, 500g de noix Saint-Jacques,
1 cuillerée à soupe de beurre salé
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
Couper les courgettes en rondelles de 2 mm
Poêler les courgettes pendant 25 minutes (à feu doux).
Saler et poivrer



Les Petits Mitrons

Pâtisserie artisanale
Tartes salées et sucrées
26, rue Lepic
75018 Paris
Tél : 01 46 06 10 29
Fax : 01 46 06 96 00
www.lespetitsmitrons.com
Fermée le Mercredi

Ajouter les noix de Saint-Jacques ainsi que la crème fraîche sur le feupendant 5 min

- 4• Piquer la pâte salée
Incorporer le velouté de courgettes avec les noix de Saint-Jacques
Ajouter la sauce à quiche
- 5• Enfourner pendant 10 min à 230 degrés puis 20 min à 210 degrés

Bon appétit!

ETRE COMMUNICATION RÉELLE & VIRTUELLE

Être Pecten Maximus*
Savoir sortir de sa coquille pour s'ouvrir aux nouvelles tendances, ne pas faire le mollusque quand il y a des projets sur le feu et vous offrir la crème de notre créativité pour vous éviter les idées à la noix, fut-elle de Saint-Jacques.

*Nom scientifique de la coquille Saint-Jacques

66 rue Joseph de Maistre - 75018 Paris - Tél. : 01 46 88 90 90 - contact@agence-etre.com - www.agence-etre.com

Au pied de la Butte Montmartre, le WEPLER, Brasserie emblématique fréquentée depuis plus d'un siècle, par les peintres et les artistes de la Butte Montmartre et de Pigalle maintient avec succès ses plats traditionnels et ses fruits de mer exceptionnels.

A travers la création du Prix littéraire Wepler - Fondation la Poste, la Brasserie renoue avec cette effervescence culturelle qu'elle a toujours connue.

WEPLER
14 Place de Clichy 75018 PARIS
Réservations : 01 45 22 53 24
www.WEPLER.com

REDELE PARKING

1 heure de parking offerte pendant votre séance de cinéma!

REDELE PARKING < 11 rue Forest
Place de Clichy 140 boulevard de Clichy

1 heure de parking offerte sur présentation de ce coupon et de votre place de cinéma Pathé Wepler*, pour les horaires correspondant.
Offre valable jusqu'au 31/12/2013.
*Pathé Wepler : 140 boulevard de Clichy 75018 Paris

LA MASQUETE

Brasserie depuis 1889
52 rue des Abbesses
01 46 06 28 15

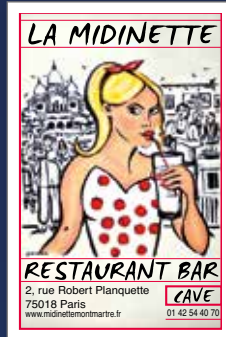
L'ÉCAILLE
Dégustation, vente et livraison de fruits de mer
01 46 06 06 56

Ouvert 7 jours sur sept

MACHINERIE SCENIQUES



Mick et Pierre GAUTIER
animateurs de la Société
AMG-FECHOZ
46 rue Duhesme - 75018
réalisent des équipements
scénographiques
pour Salles de Spectacles.



CLICHY-MONTMARTRE
BILLARDS, MULTICOLORE, TABLES DE POKER
clichy-montmartre.com et pokercm.fr




OUVERT
TOUS LES JOURS DE
13 H À L'AUBE
84 rue de Clichy
Paris 9^e
01 48 78 32 85



La cuisinière Lyonnaise
37 rue Saint-Ferdinand - 75017 PARIS
01 45 74 69 20 - lacuisinieryonnaise@gmail.com



18 place des Abbesses
75018 PARIS

Sur présentation de ce programme une réduction
immédiate de 10% sur votre réservation.

Tel : 01 42 54 45 21
Fax : 01 42 23 76 69

Site Web :
Paris-Hôtels-Montmartre.com

Email : hrm18@club-internet.fr



Sur présentation de ce programme une réduction
immédiate de 10% sur votre réservation.



BRITTANY
COCKTAIL & WHISKY
BAR

Tél. : +33(0)1 48 78 44 50
bc&wb@hotel-brittany.net - www.hotel-brittany-paris.com



michou



CABARET DINER SPECTACLE

01 46 06 16 04

Fax 01 42 64 50 50

Internet : www.michou.fr

MONMARTRE - 80, RUE DES MARTYRS - 75018 PARIS

REMERCIEMENTS

- La Mairie de Paris
- La Mairie du 18^{ème}
- La Préfecture de Police
- Le Commissariat du 18^{ème}
- La Direction de l'Ordre Public et de la Circulation
- La Propreté du 18^{ème}
- La Prévention Routière
- La Brigade des Sapeurs Pompiers de Montmartre
- La Criée d'Erquy
- France Filière Pêche
- Groupe Fi-Pêche
- Celtarmor
- Armement Porcher
- Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins des Côtes d'Armor
- Michel Lesage - Côtes d'Armor
- Ailes Marines
- ODT de la Baie de Saint Brieuc
- Le Conseil Général des Côtes d'Armor
- La Région Bretagne
- Le syndicat des mareyeurs des côtes d'Armor
- Cobrenord
- Les bénévoles de ARCSJ
- Les bénévoles de la Commanderie du Clos Montmartre
- Les bénévoles de Montmartre à la Une
- La Paroisse Saint Jean de Montmartre
- Les membres du jury
- Ecole Albert de Mun
- Les chefs du concours de cuisine
- La Mascotte
- Montmartre à la Une
- Les restaurateurs et commerçants
- Ste Ricard
- Les P'tits Poulbots
- Journal Cigale
- Saint-Brieuc Expo Congrès
- Crédit Maritime

Fradet - Organisation

Tél : 06 08 895 780 / 01 41 44 05 69

www.fradet.com