



**Confrérie de la Coquille Saint-Jacques pêchée en Côtes-d'Armor**

**Adresse** 27 rue de la cité fleurie - 22620 Ploubazlanec

**Sites** <https://coquillesaintjacques22.fr>

**Courriel** coquillesaintjacques22@mailo.com

**Date de création** 28/06/2019 | **Nombre de Membres** 36 | **F** 14 | **H** 22 | **Nombre d'Adoubés**



**Grand Maître** Marie-Madeleine BRÉMAUD | ☎ 06 20 27 77 72 | @ mai22@laposte.net

**Président** Jean-Jacques PRIGENT | ☎ 06 11 70 66 86 | @ jj-p22@wanadoo.fr

**Secrétaire** Emmanuelle LEC'HVIEN | ☎ 06 14 81 21 99 | @ coquillesaintjacques22@mailo.com

**Trésorier** Gilles BRÉMAUD | ☎ 06 20 27 77 72 | @ office52@orange.fr

**Historique**



Créée avec le soutien du Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins des Côtes-d'Armor, la confrérie a pour but la promotion de la Coquille Saint-Jacques exclusivement pêchée en Côtes-d'Armor ainsi que du patrimoine Culturel, et des ressources agricoles, maritimes, touristiques de ce département.

La coquille Saint-Jacques (nom scientifique *Pecten maximus*) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Parmi toutes les espèces de cette famille, qui sont légalement autorisées à bénéficier de l'appellation commerciale « Saint-Jacques », c'est la plus recherchée des gastronomes. Elle est reconnaissable à sa grande taille comparée aux autres espèces du genre *Pecten* et à sa coquille pourvue de côtes en éventail, dont la valve supérieure est totalement plate, contrairement aux Pétoncles ou Vanneaux dont les deux valves sont bombées.

**Produits et Traditions**



**Pour la garniture :** laver les fenouils et tailler des tranches épaisses de 1cm dans les bulbes de fenouil, puis les disposer dans une poêle, les assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Ajouter un jus d'orange, un peu de miel et 2 cuillère à soupe d'huile d'olive. Mettre de l'eau à mi-hauteur puis cuire 20 minutes. Cuire ensuite 5 minutes à couvert puis ôter le couvercle et faire réduite le jus de citron.

Après avoir nettoyer les noix de Saint-Jacques, les piquer 3 par 3 sur des brochettes que vous mettez dans une poêle chaude 1 minute. Assaisonner avec la fleur de sel et du piment d'Espelette... un filet de jus de cuisson... servez et déguster

<b>Vos Chapitres</b>	15 avril 2023 avril 2024 (date non arrêtée)	<b>Lieu</b>	22620 Ploubazlanec 22500 Paimpol
<b>Vos Manifestations</b>	Fête de la Coquille Saint-Jacques à Villard de Lans Festival des Confréries en Ardenne	<b>Lieu</b>	38250 Villard de Lans 08000 Charleville-Mézières
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Présidente et Grand Maître Marie-Madeleine BRÉMAUD</b>		<b>Date</b> 18/04/2023

**Président :** Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire :** Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**