



Confrérie de la moule de Bouchot de fort mahon-plage

Adresse	555 Avenue de la plage - B.P 40119 - 80120 Fort-Mahon-Plage				
Sites					
Courriel	confreriedelamoule@gmail.com				
Date de création	05/11/1999	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Laurent COUELLE		06 18 03 88 27	@	coquellelaurent@orange.fr
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

Le Conseil d'Administration de la Confrérie a désigné un successeur à Daniel Marvis, président démissionnaire. Il s'agit de Laurent Coquelle, grand maître et nouveau président. Daniel Marvis, fut président à la suite du décès de Jean-Marie Bouillard, président fondateur. Pour des raisons familiales, Daniel doit quitter Fort-Mahon pour Cahors, mais il n'oubliera jamais les moments passés avec l'équipe de la Moule de Bouchot, qu'il noubliera jamais. Il remercie toute l'équipe de l'avoir bien supporté. Laurent Coquelle n'est pas un novice dans la Confrérie. Il y est depuis la création en 1999. Grand Maître, il en devient le 3ème Président et aura la charge de préparer le 20ème anniversaire. En 2018, les Confrères ont parcouru 2.650 km en 11 sorties à l'extérieur, pour faire connaître la moule de Bouchot. Et surtout Fort-Mahon-Plage et la côte Picarde. A Fort-Mahon, la Confrérie est de tous les événements et déambule à la fête des fleurs, à la fête de la moule... Ils accompagnent parfois la Confrérie voisine et amie de la Crevette Grise. Ils sont également présents à la médiathèque pour proposer des crêpes ou autres gourmandises lors des animations.

Produits et Traditions

L'homologation par l'Europe du signe de qualité européen STG assure aux consommateurs de déguster de VRAIES et BONNES Moules de Bouchot ! Choisir les Moules de Bouchot c'est consommer des produits élevés selon une culture traditionnelle, sur des mâts appelés Bouchot, ce que signifie : Une texture de la chair très onctueuse, soyeuse et non farineuse, puisque la coquille reste très bien fermée lors des étapes de conditionnement, de transport, de stockage et de mise en vente.

La couleur crème à jaune orangé de sa chair cuite : Les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante, ce qui leur confère une coloration de chair soutenue de crème à jaune orangé plus ou moins prononcée.

La pureté : Les « moules de bouchot » présentent une coquille propre, elles ne contiennent pas de corps étrangers (crabes, grains de sable), ni aucune odeur ou aucun goût de vase, car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu, une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin. La moule de bouchot n'a donc pas de contact avec le sol.

Une coquille bien remplie : La répartition homogène et la faible densité des pieux sur l'estran, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible sur l'estran. Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles.

Une coquille dure : Le mode de production en zone d'exondation fréquente et l'exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement. C'est pourquoi la coquille des « moules de bouchot » présente une solidité importante.



Vos Chapitres		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Laurent COUELLE		Date 01/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - 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 - 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