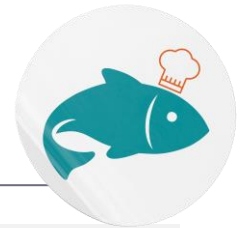




COMMUNIQUE DE PRESSE

16 octobre 2020



Des chefs valorisent la filière pêche et les poissons oubliés aux Wave Games

Lundi 19 octobre

A l'occasion de l'événement sportif « Les Waves Games » du 17 au 25 octobre à La Torche, Quimper Cornouaille Développement (agence de développement économique et d'urbanisme de Cornouaille), organise avec les **Restaurateurs Pointe Bretagne** une dégustation et **démonstration culinaire**. Un événement dans le cadre de la démarche « Ma Carte à la pêche en Cornouaille » de la Destination Quimper Cornouaille.

Cette démonstration-dégustation sera proposée et animée par Kevin Gourret, chef de l'**Hôtel-Restaurant le Goyen d'Audierne**.

- Mulet autour du topinambour
- Grondin perlon, huître de Sein, butternut de Bigoud Génération
- Tapioca aux algues de nos côtes, araignées de casier et coriandre

Vincent Le Roulley chef de la **Voilerie à Penmarc'h**

- Verrine de la mer : tartare d'algues, pickles de laitue de mer, carpaccio de mulet

LUNDI 19 OCTOBRE

→ A 13h pour les Riders sur la scène

→ A 14h30 pour le public

Cette dégustation sera l'occasion de faire (re)découvrir aux visiteurs de certaines espèces peu connues de poissons.

Les recettes des chefs, ainsi que d'autres restaurants de l'association Restaurateurs Pointe de Bretagne, à base de poissons « oubliés », seront disponibles et distribuées sur le stand de Quimper Cornouaille Développement, ainsi que la carte de découverte du territoire.



En lien avec sa stratégie de valorisation des savoir-faire, la Destination Quimper Cornouaille s'est engagée dans une démarche de valorisation de la filière pêche au travers de la consommation de poissons dit « oubliés », c'est-à-dire des poissons perçus comme moins nobles et en général moins consommés : le chinchard, le mulot, le grondin perlon, le tacaud, la limande sole, la raie fleurie, le poulpe, le tourteau et l'araignée.

Elles ont été sélectionnées pour leurs qualité gustatives et nutritionnelles par le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Finistère (CDPMEM 29), l'Union des Mareyeurs français (UMF).



→ Consommer des produits locaux c'est consommer des poissons de la pêche locale

Par le biais de la consommation de poisson frais de nos côtes dans les restaurants, la démarche entend favoriser la compréhension d'un écosystème économique riche, dense, créateur d'emplois, et la découverte touristique de l'ensemble de la filière pêche.

En effet, la Cornouaille est un territoire où la filière pêche est particulièrement présente puisqu'elle enregistre 25 % de la pêche fraîche débarquée en France, ce qui en fait la 1^{ère} place française en volume.

→ Des intérêts croisés

L'intérêt des consommateurs : en accord avec les tendances de consommation locale et d'engagement, découvrir de nouveaux produits et saveurs chez eux ou dans un restaurant, ainsi que participer au soutien d'une filière économique locale.

L'intérêt écologique : à l'heure où la consommation mondiale de poissons n'a jamais été aussi importante, il est d'un grand intérêt de préserver les ressources, en incitant à une consommation plus diversifiée qui évite de mettre la pression sur certaines espèces.

L'intérêt des professionnels de la pêche : bénéficier d'un coup de projecteur sur leur travail. Les poissons sous-valorisés sont ceux pêchés et travaillés par les acteurs locaux. Il s'agit de donner envie aux consommateurs de favoriser la pêche qui crée des emplois localement.

→ Un partenariat sur le long terme

L'association des Restaurateurs Pointe Bretagne, présidée par Marie Sicallac, propriétaire de la Coquille à Concarneau, regroupe une cinquantaine de restaurants dont un peu plus de 20 en



Cornouaille. QCD s'est associée aux restaurateurs pour valoriser les produits de la pêche et l'ensemble de la filière.

Au-delà de la démonstration culinaire de ce jour, les restaurateurs cornouillais seront encouragés pour mettre à leur carte une ou plusieurs des neuf espèces sélectionnées.



La Destination Quimper Cornouaille

Un territoire de projet au sein de la stratégie touristique bretonne

La Destination Quimper Cornouaille, une des 10 Destinations de la région Bretagne devient un territoire de projets, autour d'une stratégie intégrée de développement d'aménagement et de développement touristique. Créée en 2013, le périmètre de la Destination, de la Pointe du Raz à Quimperlé, correspond à une zone de consommation touristique, déterminée par des enquêtes de fréquentation. Elle s'appuie sur un tissu d'acteurs touristiques sur l'ensemble du territoire.

Quimper Cornouaille Développement est la structure coordinatrice de la Destination

Quimper Cornouaille Développement recevra les journalistes qui souhaitent assister aux animations et rencontrer les chefs.

Coordinatrice de la destination

Mathilde Paillot

mathilde.paillot@qcd.bzh – 02.98.10.34.53

www.qcd.bzh -@AgenceQCD