



Ile de Noirmoutier

POMME DE TERRE. La Noirmoutier arrive sur les étals

« La saison 2016 s'annonce comme un cru de grande qualité. L'année 2015 avait enregistré une baisse de 15 % de la récolte due aux mauvaises conditions climatiques du printemps », explique Patrick Michaud, le président de la Coopérative Agricole.

Le mode de culture unique en son genre, ainsi que l'apport d'algues riches en minéraux et nutriments associés au microclimat permet de donner une pomme de terre de caractère qui est le fleuron de l'île de Noirmoutier.

Les artisans-cultivateurs Noirmoutrins respectent un cahier des charges strict, mettant en valeur un certain nombre de normes de qualité de sécurité et de transparence.

La Noirmoutier ne compte pas moins de cinq variétés pour alterner les saveurs : La Sirtema, La Lady Christ'I, L'Esmeralda La



Jordan Michaud en compagnie d'un employé en pleine récolte de La Sirtema

Charlotte et La Bonnotte.

Trois mois après la plantation vient le temps de la récolte, à la pelle, à la fourche et à la main pour la Bonnotte.

Les pommes de terre primeur ne seront disponibles que le temps d'une courte saison d'avril

à mi-août.

Nombreux sont les chefs nouvelle génération qui aiment la Noirmoutier et qui ont envie de la sublimer. Dix jeunes chefs vont créer une recette autour de cette pomme de terre. Elle s'affichera sur la carte de leurs éta-

blissement les deux premières semaines de mai.

De Nantes à Paris en passant par la Bretagne, elle jouera la vedette pendant cette première quinzaine de mai. La 19e fête de la Bonnotte aura lieu le 7 mai.