



LA
NOIRMOUTIER

UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE



LA
NOIRMOUTIER

UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE

CONTACT PRESSE - AGENCE GULFSTREAM COMMUNICATION

Françoise LANDAIS

Tél : 02 72 64 72 21 - 06 86 06 15 62 - flandais@gs-com.fr

GULFSTREAM COMMUNICATION - RC NANTES B 389 788 993
© SPAG PHOTOGRAPHY - STUDIO CHAMBRE AVEC VUE - PASCAL WEEKS
SHUTTERSTOCK - LOOK FOOD - DORIAN NIETO GSN0R004

Le Tour
de la Noirmoutier



Dossier de presse 2018

LA POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER FIÈRE DE SON ÎLE



Prêts pour
la « grande boucle » de
LA NOIRMOUTIER !



Le 7 juillet 2018, le Tour de France prendra son départ de Noirmoutier, alors que la saison de la célèbre pomme de terre primeur battra son plein. L'occasion de mettre en lumière ce véritable fleuron d'une île qui vit au rythme des plantations et des récoltes, dans un environnement exceptionnel, lui ayant valu le titre de « site remarquable du goût ».

Noirmoutier mériterait d'ailleurs d'endosser le maillot jaune pour son climat idéal ! Les hivers y sont cléments et les étés tempérés, avec un fort taux d'ensoleillement et les plus faibles précipitations de la côte Atlantique. Et puis, il y a aussi ses marais salants bleutés, ses dunes de sable blanc, ses sous-bois aux parfums de pins maritimes, le vent de la houle...

Dans ce cadre idyllique, parce qu'ils croient en la force du collectif, les artisans cultivateurs noirmoutiers se réunissent depuis 1945 au sein d'une coopérative particulièrement dynamique. Aussi, génération après génération, ils ont su préserver un savoir-faire traditionnel, permettant de produire de délicieuses pommes de terre.

La Noirmoutier a donc tout pour se hisser sur le haut du podium !

Primeur des primeurs, elle fait référence, avec sa peau fine, sa chair délicate, son goût sucré inimitable et sa personnalité unique, qui séduisent les cuisiniers amateurs comme les grands chefs. Alors, c'est parti pour faire le tour de l'île et, surtout, de la Noirmoutier...

SOMMAIRE

4 DANS LE PELOTON DE TÊTE

**6 LES GRANDES CHAMPIONNES
DE NOIRMOUTIER**

**8 À BORD DE LA CARAVANE,
DE DÉLICIEUSES SURPRISES...**

**12 LES ÉTAPES À NE SURTOUT PAS
MANQUER**

14 EN DIRECT DE NOIRMOUTIER !



DANS LE PELOTON DE TÊTE

Passion et savoir-faire, moteurs des artisans cultivateurs

Les artisans cultivateurs noirmoutins mettent toute la passion qui les anime dans la production de leur célèbre pomme de terre primeur. Une culture qui repose sur un vrai savoir-faire, mettant en lumière ce que ce terroir insulaire offre de plus précieux.

Tout commence en bord de mer, où ils ramassent du goémon, une algue riche en nutriments. Ils la mélangent alors à une terre sablonneuse pour obtenir un terreau unique, naturellement salé par les embruns.

Ensuite, pour réchauffer et aérer le sol, ils créent des buttes parallèles ou « billons », avant de procéder à la plantation à la main.

La récolte débute 3 mois plus tard et se fait à la main pour certaines variétés, comme l'incontournable Bonnotte. Aussi, c'est parce qu'elle est cueillie avant maturité, que la Noirmoutier est une pomme de terre primeur à la saveur reconnaissable entre toutes.

INTERVIEW

► Journée marathon en compagnie d'une productrice...

Voici 17 ans, **Sabrina Durand** et son mari ont repris les exploitations de leurs parents pour créer la leur : Les Pillottes. Sur 12,5 hectares, ils produisent 500 tonnes de pommes de terre par an. Sabrina nous raconte...

Comment se passe votre journée ?

« Nous commençons par un briefing, puis nous consultons la météo, qui conditionne nos journées. En hiver, il faut préparer les champs : ramasser du goémon sur la plage, le disperser

sur les terres, préparer les sillons, mettre les plans à germer, les planter à la main... Lors de la récolte, c'est la course avec l'arrachage manuel, l'irrigation, le transport des pommes de terre à la coopérative... Bref, nous travaillons de 7h à 23h ! »

Qu'aimez-vous dans ce métier ?

« Tout : le fait de vivre au grand air, d'avoir des tâches variées et de récolter le fruit de mon travail surtout. Pour rien au monde je ne changerais ! Par contre,

c'est beaucoup d'investissement et, même si nous avons 3 saisonniers, nous prenons rarement du repos. »

Que vous apporte la coopérative ?

« À plusieurs, on est plus fort ! On échange, on trouve des solutions pour être plus performants, on investit dans des équipements... En plus, la coopérative nous permet de vendre nos pommes de terre dès le lendemain de la récolte. J'en suis administratrice depuis avril et ça me plaît beaucoup. »



© SPAG-PHOTOGRAPHIE

Une coopérative pour fédérer les troupes

Depuis sa création en 1945, la coopérative de Noirmoutier réunit les 30 producteurs de l'île, parmi lesquels ceux à qui l'on doit la fameuse pomme de terre primeur. Elle leur offre ainsi un outil sur-mesure pour travailler dans un esprit de solidarité, afin de valoriser leur savoir-faire, de se faire connaître et d'envisager l'avenir.

De plus, si les artisans cultivateurs noirmoutins s'appuient sur des méthodes traditionnelles, ils respectent néanmoins un cahier des charges très strict. D'ailleurs, ils se conforment à différentes normes de qualité, de sécurité et de transparence, dont notamment les référentiels Agri Confiance® Qualité Environnement et GlobalGap.



LES GRANDES CHAMPIONNES DE NOIRMOUTIER

La Bonnotte du champ à l'assiette



En février, les bonnottes sont plantées



Elles pointent le bout de leur nez en avril



Elles s'ornent de belles fleurs quelques semaines plus tard



Discrètement, les petites bonnottes naissent sous la terre



Jusqu'à devenir vigoureuses en mai



C'est alors le moment de la récolte, et de faire la fête !



Hop ! un petit brin de toilette avant d'aller en boîte !



Bien conditionnées, elles sont prêtes à la vente



Retrouvez les bonnottes sur les bonnes tables de nos chefs



DU 5 AU
15 MAI

la Bonnotte

Ambassadrice de Noirmoutier, la Bonnotte est originaire de Barfleur et a été implantée sur l'île durant l'entre-deux-guerres.

Sa production a été délaissée avec la mécanisation de la récolte, car elle est petite et fragile, ce qui implique une récolte à la main. Mais, depuis, elle a fait son grand retour dans nos assiettes, annonçant chaque année le printemps et la saison des pommes de terre primeurs. Sa peau diaphane, sa chair sucrée, son goût unique et son originalité font ainsi son prestige !



DU
20 MARS
AU 10 JUIN

la Sirtéma

Cette pomme de terre s'est popularisée après-guerre et a vite connu un grand succès. Ronde, avec sa chair blanche et son goût sucré, elle est la plus réputée de Noirmoutier. D'ailleurs, les restaurateurs en raffolent, eux aussi !



DU
15 JUIN AU
31 JUILLET

La Charlotte

C'est la variété estivale de l'île. Une pomme de terre à chair ferme, de couleur blanche, à la forme très allongée et régulière. Au palais, son goût se fait profond et fondant : un délice pour accompagner tous les produits de la mer !



DU
20 MAI AU
31 JUILLET

La Lady Christ'l

Variété créée à Noirmoutier en 2001, cette pomme de terre oblongue et à chair jaune flatte le regard, grâce à sa belle robe lisse et dorée. Puisant toutes ses qualités dans son terroir, elle est reconnue pour faire des merveilles en cuisine.



DU 15 MAI
AU 10 JUIN

La Iodéa

Dernière-née sur l'île, elle a été lancée en 2017 et a su s'imposer, grâce à sa belle couleur blanche, son fondant, ainsi que son petit goût sucré. Elle bénéficie d'une excellente empreinte environnementale par sa résistance naturelle à certains prédateurs.



PRÉPARATION
25 MIN.

CUISON
25 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

© Look Food



Salade de Sirtéma tiède

ENTRE TERRE ET MER

- 400 g de petites pommes de terre Sirtéma
- 2 kg d'un mélange coquillages (coques, palourdes, moules...)
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 douzaine de petites écrevisses décortiquées
- 1 douzaine de fleurs de câpres
- 1/2 mangue pas trop mûre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'une orange
- Fleur de sel et poivre du moulin

- 1 Lavez et brossez les pommes de terre puis plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Comptez 10 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition, puis égouttez-les. Retirez la peau pour le visuel et coupez-les en 4. Réservez au chaud.
- 2 Dans une cocotte, faites suer l'échalote ciselée avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les coquillages bien nettoyés, le vin blanc et couvrez. Laissez cuire pendant 2 min.
- 3 Filtrez le jus au terme de la cuisson et la faites-le réduire pendant 10 minutes à feu moyen.
- 4 Décortiquez les coquillages selon vos envies.
- 5 Dans un saladier, déposez les pommes de terres, les écrevisses, les fleurs de câpres et la mangue détaillée en fines lanières.
- 6 Emulsionnez l'huile d'olive restante avec le jus d'une orange, le jus de coquillages, le sel et le poivre.
- 7 Déposez vos coquillages et arrosez de sauce.



Le dressage à l'assiette ou dans un bol individuel permet de bien mettre en valeur les coquillages.

Pour une version plus vitaminée, ajoutez un pamplemousse et pelez à vif les suprêmes de vos agrumes.



PRÉPARATION
30 MIN.

CUISON
10-15 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

© Studio Chambre avec vue



Grenailles,

TARTARE DE MERLU ET SAUMON FUMÉ

RECETTE DU CHEF ARTHUR BICLET - RESTAURANT LE P'TIT NOIRMOUT A NOIRMOUTIER

- 12 belles grenailles de Noirmoutier
- 250 g de merlu frais
- 100 g de saumon fumé
- 1 échalote moyenne
- Du persil plat
- 1 c. à soupe de sauce soja salé
- 1 c. à soupe de crème épaisse
- 1 jus d'1/2 citron vert
- Tabasco
- Sel, poivre

- 1 Tout d'abord, faites cuire les pommes de terre avec un peu de gros sel. Départ à froid jusqu'à obtention d'une cuisson encore un peu ferme. Pendant ce temps, préparez le tartare de poissons : coupez en petits dés le merlu et le saumon, hachez le persil plat. Mélangez le tout.
- 2 Incorporez délicatement au mélange la sauce soja salée, la crème épaisse et le jus de citron vert. Ajoutez une pincée de sel, de poivre et une goutte de tabasco.
- 3 Une fois les pommes de terre cuites à votre goût, passez-les sous l'eau froide puis coupez-les en deux. Creusez ensuite l'intérieur de chaque moitié à l'aide d'une petite cuillère pour y former un puit.
- 4 Pour faciliter le dressage, coupez l'extrémité des pommes de terre pour que celles-ci tiennent dans l'assiette et incorporez le tartare au sein de chaque moitié de primeurs. Accompagnez vos grenailles d'une petite salade et de vinaigrette à base d'agrumes.



PRÉPARATION
25 MIN.

CUISSON
25 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

© Dorian Nieto



POUR
6 PERSONNES

Gâteau muffin sucré À LA BONNOTTE AU COULIS DE FRAISE

RECETTE DE DORIAN NIETO DU BLOG DORIAN CUISINE

- 300 g de Bonnottes
- 120 g de beurre demi-sel fondu
- 3 œufs blancs et jaunes séparés
- 120 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- le jus de 2 petites oranges

Pour le coulis de fraises :

- 150 g de fraises
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 31 g de sucre en poudre

Pour faire joli, ajoutez quelques fraises coupées en deux

COMMENCEZ EN PRÉPARANT LES GÂTEAUX.

- 1 Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Comme c'est pour faire un dessert, on ne sale pas l'eau !
- 2 Passez ensuite les pommes de terre au presse purée puis au tamis. Mettez la pulpe dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œuf, la poudre d'amande, la farine, le sucre et mélangez le tout. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez le jus d'orange et mélangez encore.
- 3 Fouettez en neige assez ferme les blancs d'œufs. Incorporez-les ensuite délicatement au reste des ingrédients dans le saladier.
- 4 Versez la pâte dans des moules à muffins que vous aurez généreusement beurrés et sucrés.
- 5 Enfourez 35 à 40 minutes dans un four préchauffé à 160°.
- 6 Laissez refroidir les muffins avant de les démouler.

PENDANT CE TEMPS, PRÉPAREZ LE COULIS.

Versez dans un mixeur les fraises, le jus de citron et le sucre en poudre et mixez le tout finement.

Quand les muffins sont presque froids, démoulez-les, posez-les sur une assiette, déposez des demi-fraises par dessus et terminez en arrosant d'un peu de coulis.



PRÉPARATION
40 MIN.

CUISSON
40 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

© Pascale Weeks



POUR
4 PERSONNES

Gâteau pistaches ET BONNOTTES DE NOIRMOUTIER

RECETTE DE PASCALE WEEKS DU BLOG C'EST MOI QUI L'AI FAIT

- 350 g de Bonnottes ou primeurs de Noirmoutier
- 75 g de beurre demi sel fondu et tiédi
- 30 g de purée de pistache bio
- 3 œufs, jaunes et blancs séparés
- 120 g de sucre
- 65 g de poudre d'amandes
- 60 g de poudre de pistaches
- 7 cl de jus d'orange
- 2 poignées de pistaches concassées
- Un peu de beurre pour le moule

- 1 Mettez les Bonnottes au centre d'un torchon, roulez-le, maintenez les deux extrémités et secouez assez fort pour les peler grossièrement. Coupez-les en 2 et faites-les cuire à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Écrasez-les en purée puis passez cette purée au travers d'un tamis jusqu'à avoir 300 g de purée. Beurrez votre moule et tapissez juste le fond avec un carré de papier cuisson.
- 2 Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs, la purée de pistache et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et tiédi et fouettez. Ajoutez la purée de Bonnottes et fouettez à nouveau. Ajoutez les poudres, fouettez, ajoutez le jus d'orange et fouettez.
- 3 Battez les blancs en neige, ajoutez un peu des blancs dans la pâte à gâteau et fouettez. Incorporez le reste des blancs délicatement à la Maryse. Versez dans le moule, saupoudrez avec les pistaches concassées et enfourez pour 35 à 40 minutes dans un four préchauffé à 175°C (la lame de couteau insérée au centre doit ressortir propre).
- 4 Attendez une dizaine de minutes avant de démouler le gâteau sur une grille. Il se démoule assez facilement car les bords se rétractent légèrement. N'oubliez pas néanmoins de tapisser le fond avec le papier cuisson car c'est un gâteau souple.

LES ÉTAPES À NE SURTOUT PAS MANQUER

La Noirmoutier en retransmission sur petit écran !

En juillet 2018, le Tour de France partira donc de Noirmoutier. Une grande fierté pour l'île et une belle occasion de braquer les caméras sur tous ses trésors, parmi lesquels les incontournables pommes de terre primeurs. Dès le mois de mai, elles seront ainsi les stars d'un spot TV, qui sera diffusé sur des chaînes du groupe France Télévisions.

> Billboard émissions culinaires du 30/04 au 27/05/18

- Les carnets de Julie avec Thierry Marx – France 3 (samedi 15h15 et 16h15)
- Les escapades de Petitrenaud – France 5 (samedi 12h25 et dimanche 12h)
- Chéri(e), c'est moi le chef ! – France 2 (du lundi au samedi 16h45)
- Les P'tits Plats de Babette + les recettes de Babette - France 0 (dimanche 11h30 et du lundi au vendredi 11h40)

> Billboard Météo France 3 régions à partir du 28/05 au 24/06/18



Le lancement de nouveaux équipements...

Cette année, pour booster toujours plus ses performances, la pomme de terre primeur de Noirmoutier bénéficiera de nouveaux packagings. Ses amateurs pourront notamment découvrir un sachet adapté à la cuisson au four à micro-ondes : à tester au mois de juin ! primeur à la saveur reconnaissable entre toutes.

*Nouveau sachet
pour cuisson au micro-ondes,
en cours de réalisation*
visuels non contractuels



*Un
nouveau
look !*

*Nouveau
sac*



*Nouvelles
bourriches*



*Nouveau
sachet*

EN DIRECT DE NOIRMOUTIER

Ouverture de la saison avec la fête de la Bonnotte !

Pour partager tout l'enthousiasme que suscite la Noirmoutier, une grande fête est organisée chaque année au début de la récolte de la Bonnotte. La 21^e édition de ce rendez-vous, marquant un moment phare de la vie sur l'île et devenu incontournable au fil des ans, se déroulera le **5 mai 2018**.

Le public pourra alors se retrousse les manches pour participer à l'arrachage manuel des petits tubercules. Ensuite, en compagnie des producteurs, il sera invité à célébrer l'événement, en savourant les précieuses Bonnottes et de délicieuses sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le tout sur fond de chants marins !



© SPAG-PHOTOGRAPHIE



LA NOIRMOUTIER connectée pour garder le contact avec ses supporters !



Il suffit de quelques clics pour tout savoir
sur la Noirmoutier et connaître son actualité :

SON SITE
www.lanoirmoutier.com



SON CLUB
www.lanoirmoutier.com/le-club



SA PAGE
FACEBOOK

www.facebook.com/LaNoirmoutier

À suivre de près, car de nombreux jeux et concours
sont prévus tout au long de l'année...