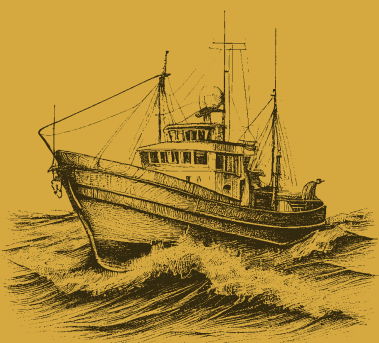
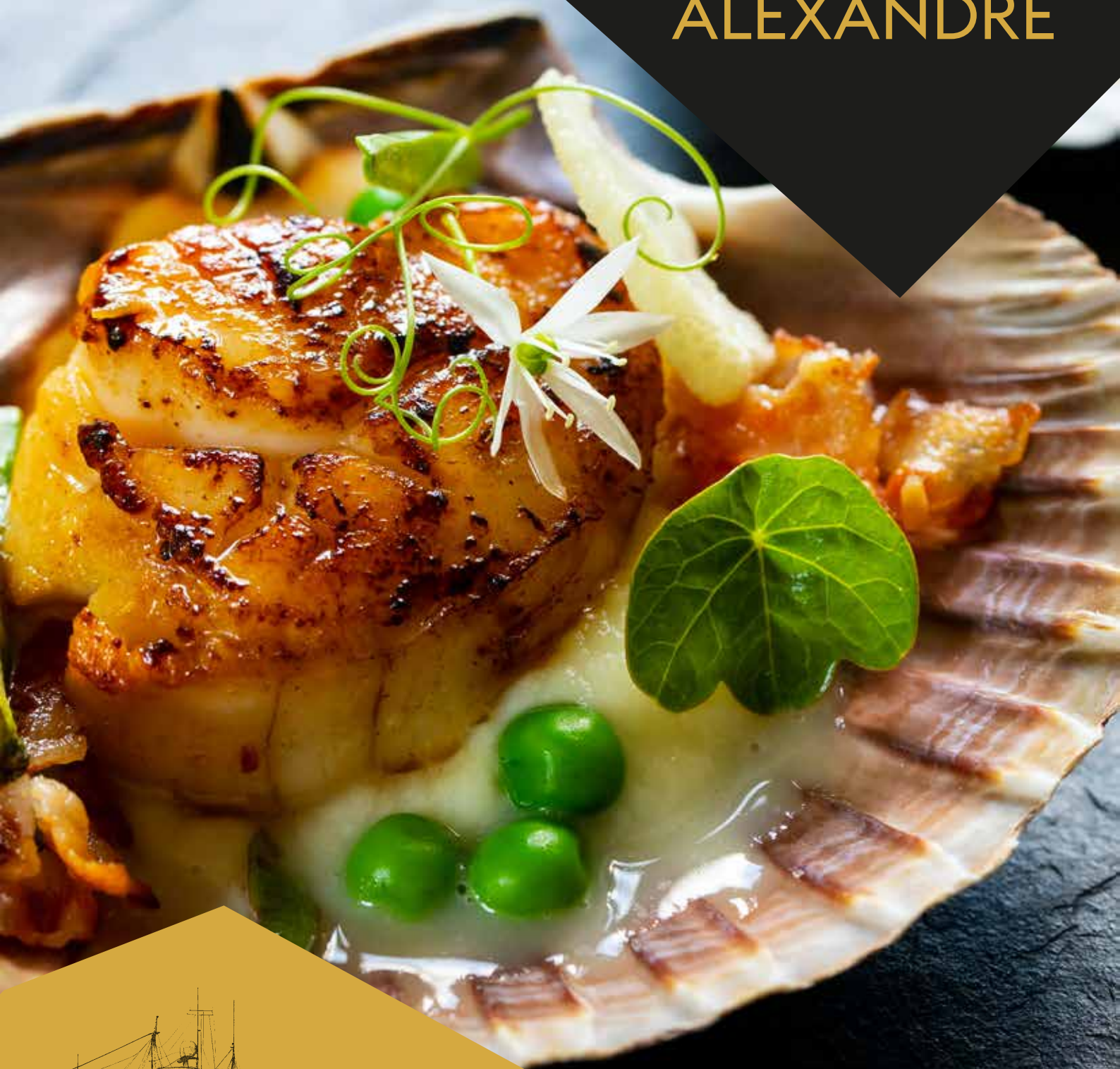


# CAVIAR ALEXANDRE



La Coquille  
Saint-Jacques

L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc

La Coquille  
Saint-Jacques

L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc  
et de Dieppe



CAVIAR  
ALEXANDRE



CAVIAR  
ALEXANDRE

DU 'CUL DU BATEAU'  
À VOS CUISINES  
**EN MOINS DE**



\*\*\*

- Qualité irréprochable
- Traçabilité
- Fraîcheur extrême
- Eco-responsable
- Prix fixes (de septembre à mars)



La Coquille  
Saint-Jacques

L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc

## La coquille Saint-Jacques non-coraillée de la Baie de Saint-Brieuc

Emblème de la baie de Saint-Brieuc et du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle, la coquille Saint-Jacques possède des vertus gustatives très recherchées en gastronomie.

Aussi bien crue que cuite, vous la découvrirez dans de nombreux plats : en carpaccio ou dans une galette, vous ne résisterez pas à sa saveur marine !

### **La noix de St-Jacques des Côtes d'Armor**

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Parmi les 200 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 coquille pourvue de côtes en éventail, dont la valve supérieure est totalement plate, et par sa grande taille comparée aux autres espèces du genre *Pecten* et aux pétoncles ou vanneaux dont les deux valves sont bombées.

La baie de Saint-Brieuc possède le plus grand gisement naturel de coquilles Saint-Jacques de France avec 150 000 hectares.

La pêche à la Coquille Saint-Jacques est très réglementée (2 jours de pêche par semaine à raison de 45 minutes par jour) de façon à gérer la ressource afin de permettre son renouvellement. Elle est autorisée seulement de fin octobre à avril et cesse avant le développement du corail.

La coquille St-Jacques se reproduit d'avril à septembre, c'est à ce moment qu'elle fabrique ses oeufs et qu'elle développe la gonade, son organe génital appelé aussi corail. Lors de la reprise de la pêche en octobre, la période de reproduction étant terminée, le corail disparaît, c'est pour cela que les coquilles de Saint-Brieuc sont des coquilles blanches qui font sa renommée dans la cuisine mondiale.



La Coquille  
Saint-Jacques

**L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc**

## La coquille Saint-Jacques coraillée de Dieppe

C'est l'or blanc des Dieppois, une institution, un emblème qui traverse le temps et c'est une raison suffisante pour attraper une chronologie trop sage et la secouer avec malice...

De nos jours, les premiers célèbrent les ressources hivernales de la mer : le hareng et la coquille, les seconds arrivent du 12<sup>ème</sup> siècle et du Nord de l'Europe, la cousent sur leurs vêtements, s'en servent pour se désaltérer en chemin et viennent y greffer des légendes ancestrales.

Aujourd'hui, la coquille est devenue le symbole européen du chemin de Compostelle qu'elle balise.

### **GRAND PORT FRANÇAIS de la pêche fraîche.**

Mais revenons à Dieppe et à ce lien avec la coquille Saint-Jacques qui s'est fortifié d'année en année. Tout commence à la fin de l'été dans le bassin de pêche.

Les filets de la belle saison sont remplacés par les dragues, ces lourdes poches aux mailles métalliques qui vont racler les fonds des zones de pêche.

D'OCTOBRE À MAI - Un mets prisé

C'est un spectacle à la fois solennel et émouvant : des dizaines de coquillards normands passent majestueusement les jetées et se rendent sur les lieux de pêche. La campagne est ouverte. Les pêcheurs pourront remonter des fonds sableux les mollusques et les vendre en direct ou à la criée, jusqu'en mai.

C'est la noblesse et la qualité de la coquille qui est en jeu.

Une noix généreuse et goûteuse et un corail qui allume l'assiette de son orange solaire font de la coquille normande le nec plus ultra des « pecten maximus » leur nom scientifique.

Les chefs étoilés de toute la France la courtisent assidûment car elle leur offre un bel espace de créativité.



La Coquille  
Saint-Jacques

**L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc**

## Une qualité irréprochable

La coquille Saint-Jacques est de retour !  
Et la saison s'annonce excellente, jamais les coquilles n'ont été aussi nombreuses, résultat d'une bonne gestion de la pêche de ce coquillage depuis plusieurs années.

## La Traçabilité

Pour protéger le consommateur d'une méprise, la certification porte sur l'appellation 'Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor', son origine, sa date de pêche et le délai d'expédition.

## Une fraîcheur extrême

Les coquilles doivent être conservées entre 0° et 4° durant leur transport. Il convient de mettre du poids sur les produits, afin que les coquilles restent bien fermées et que l'eau ne s'en échappe pas. Nous apporterons une attention toute particulière au bien-être de ce mets fragiles durant les 7 heures de transport, de la Bretagne jusqu'à la Belgique.



La Coquille  
Saint-Jacques

L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc

## Une pêche Eco-responsible

La baie de Saint-Brieuc possède le plus grand gisement naturel de coquilles Saint-Jacques de France avec 150 000 hectares. La pêche à la Coquille Saint-Jacques est très réglementée (2 jours de pêche par semaine à raison de 45 minutes par jour) de façon à gérer la ressource afin de permettre son renouvellement. Elle est autorisée seulement de fin octobre à avril et cesse avant le développement du corail.

## Des Prix fixes (de septembre à mars)

Alexandre vous garantit des prix fixes. En effet, suivant la demande, et de septembre à mars, les prix peuvent varier fortement. Nous avons doré et déjà négocié avec nos armateurs et bateaux partenaires, afin de vous proposer durant toute cette période un prix fixe !



La Coquille  
Saint-Jacques

**L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc**

## Nos bateaux partenaires



### LE BEL-HORIZON 2 - ST-BRIEUC

Yann Le Cornec, 43 ans, pêche la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc en équipage et en famille.

Il vient de faire construire son premier bateau neuf au chantier PLASTI PÊCHE, sur un design de COPREXMA.

Carène optimisée, polyvalence, sécurité et confort sont au rendez-vous de ce chalutier-coquillier de 12,95 mètres conçu sur-mesure et mis à l'eau vendredi 26 février à l'Aiguillon-sur-Mer.

Avec ce navire unique « cousu mer », l'armateur pourra continuer à pratiquer son métier dans les meilleures conditions et offrir l'opportunité à d'autres de prendre la relève.

C'est Chrystel Bec, l'épouse de l'armateur qui est la marraine (et Sea-reine) du navire.



### LE TANAËLIS II - PORT-EN-BESSIN

Dimanche 1er octobre 2023, minuit, marquait l'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques, sur la zone de pêche autorisée à plus de 20 milles des côtes.

Un peu plus tôt dans la journée, Mathieu Yonnet, pêcheur de 40 ans à Port-en-Bessin-Huppain (Calvados), recevait son nouveau chalutier polyvalent, équipé d'une coque en polyester, le Tanaëlis II.

Aujourd'hui, à 40 ans, il reçoit sa quatrième embarcation, baptisé le Tanaëlis II, long de 13,95 m, 6,20 m de large et doté d'une cale de 33 m<sup>3</sup>.

Après 20 ans de bon et loyaux services, Le Tanaëlis, l'ancêtre du Tanaëlis II, reste dans la famille, puisque le frère, Quentin Yonnet, a repris le navire, rebaptisé L'Alter Ego. Il partira en mer après avoir subi quelques aménagements.



**La Coquille  
Saint-Jacques**

**L'Or blanc  
de la Baie de Saint-Brieuc**





CAVIAR  
ALEXANDRE



**Ostréiculteurs depuis 1947**



**Caviar Alexandre propose aujourd'hui une gamme composée de trois types d'huîtres issus d'élevage différents, en direct de Paimpol (Bretagne).**



### **Huîtres de Kerarzac (calibre 2-3-4) – Médaille d'Or PARIS 2020**

Les huîtres de la presqu'île de Kerarzac sont élevées en Baie de Paimpol. Elles vivent sur l'estran qui découvre au pied du somptueux paysage de Paimpol et Plouézec, dans des structures d'élevage classiques, c'est-à-dire en poches posées sur des tables.

**Ce sont des huîtres plutôt fines et iodées, typiques de la production bretonne.**



### **Huîtres de St-Riom (calibre 2-3)**

Les huîtres qui proviennent des parcs qui bordent l'île Saint-Riom – au large de la commune de Ploubazlanec – sont elles aussi contenues dans des poches sur tables. Ce sont des coquillages qui résident dans des eaux plus riches en phytoplanctons, ce qui leur confère une chair plus consistante et une coquille aux reflets violines.

**Ce sont des huîtres à la saveur équilibrée, plus charnues qu'une huître bretonne classique, tout en restant bien iodée.**



### **Huîtres de Bréhat (calibre 2-3) – Médaille d'Argent PARIS 2020**

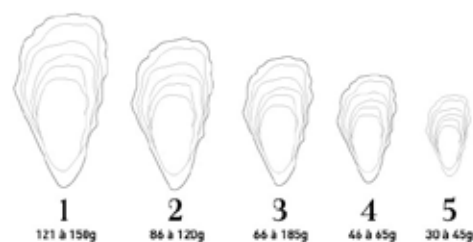
Les huîtres des Héaux de Bréhat sont cultivées au bout du Sillon de Talbert, qui protège l'archipel des tempêtes d'ouest. Sur ce troisième site, les structures d'élevage diffèrent : les huîtres sont élevées dans des paniers dits « australiens » suspendus à des bouts tendus entre des pieux. Ces contenants, constamment mis en mouvement par les vagues et la houle, permettent d'obtenir des huîtres rondes, à la coquille dure. Elles sont violines à l'extérieur et immaculées à l'intérieur.

**Sur ce site aux eaux riches et brassées, les plus septentrionales de Bretagne, les huîtres – moins densément cultivées – deviennent très charnues et entrent dans la catégorie « spéciales ».**

La ferme marine ARIN commercialise des huîtres dont le calibre varie du n°2 au n°4.

Le calibre définit la taille des huîtres.

Plus le numéro du calibre est petit, plus la taille de l'huître est importante.



**COQUILLES SAINT-JACQUES - NON CORAILLEES - ST-BRIEUC - PECTEN MAXIMUS**

Entières - **DLC 6 JOURS à réception**  
Décortiquées - **DLC 5 JOURS à réception**  
**Appellation des Côtes d'Armor - Bretagne. Rendement en noix jusqu'à 13 %.**



**250gr skin**   **1kg**   **2kg**   **12kg/Billots**   **25kg/Sac**

13,70€   49,50€   98,00€   66,00€ (5,50€/kg)

**4+1**

**COQUILLES SAINT-JACQUES - CORAILLEES - PORT-EN-BESSIN - PECTEN MAXIMUS**

Entières - **DLC 6 JOURS à réception**  
Décortiquées - **DLC 5 JOURS à réception**  
**Corailée toute la saison - Normandie. Rendement en noix jusqu'à 19 %.**

**250gr skin**   **1kg**   **2kg**   **12kg/Billots**   **25kg/Sac**

13,10€   44,80€   89,00€   71,40€ (5,95€/kg)

**4+1**

**HUITRES DE PLEINE MER CREUSES DE PAIMPOL - ARIN**

Huitres de Kerarzac (fines - iodées) - **Calibre no3**  
Huitres de Kerarzac (fines - iodées) - **Calibre no2**  
Huitres de Saint-Riom (saveur équilibrée) - **Calibre no3**  
Huitres de Saint-Riom (saveur équilibrée) - **Calibre no2**  
Huitres de Brehat (Spéciales) - **Calibre no3**  
Huitres de Brehat (Spéciales) - **Calibre no2**  
Trio découverte - Coffret 18 huitres (6K - 6SR - 6B) - **Calibre no3**



**3x6**   **4 x 12**   **5 à 15kg**

-   39,92€   9,80/kg  
-   47,50€   9,30/kg  
-   41,80€   10,25/kg  
-   48,50€   9,50/kg  
-   49,60€   12,20/kg  
-   56,00€   11,00/kg

16,96€

**HOMARDS BLEUS ET LANGOUSTES - BRETAGNE**

Homard bleu de Bretagne - Pêche à pied ou chalutiers 'caseyeurs'  
Langoustes de Bretagne - Pêche à pied ou chalutiers 'caseyeurs'

**400gr**

**800gr**

**1200gr+**

Prix du Jour   Prix du Jour   Prix du Jour  
-   -   Prix du Jour



**250GR SKIN PACK**



**1KG/BARQUETTE**



**12KG/BILLOT**



**25KG/SAC**

Cavivar Alexandre garantit l'extrême fraîcheur de ses produits par un délai très court entre la débarque et la transformation, confiant une DLC de 5 à 6 jours à réception. Travaillées avec le plus grand soin et exclusivement à l'eau de mer afin de préserver leur goût original, nos noix de coquilles Saint-Jacques décortiquées, parfaitement blanches et subtilement nacrées, sont toutes soumises à un contrôle visuel rigoureux, garant d'un produit livré sans défaut.



# CAVIAR ALEXANDRE

info@caviaralexandre.com - +32 496 62 58 91  
Rue du Nespériat, 44 - 6530 THUIN - (Belgium)

[www.caviaralexandre.com](http://www.caviaralexandre.com)