Refrain de saison

À la pêche aux moules !

Deux à trois millions de visiteurs et donc autant d’estomacs ont rendez-vous le premier week-end de septembre à la Braderie de Lille.

La recette des moules des « bradeux » est très simple : à la marinière, servies avec des frites fraîches et une bonne bière pression du Nord. Préférez les moules de bouchot aux grasses et grosses moules d’Espagne ou de Hollande. La bouchot est plus petite, élevée sur des pieux de chêne, selon une technique séculaire inventée dans la baie de l’Aiguillon (Vendée). Elle se distingue par sa coquille dure, bien noire, et une chair jaune, onctueuse et goûteuse. On trouve les bouchots sur une bonne partie de la côte Atlantique française, de la Normandie au bassin d’Arcachon.

Aujourd’hui, les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, d’une qualité exceptionnelle, peuvent s’enorgueillir d’être le premier produit de la mer à obtenir une appellation d’origine contrôlée (AOC). Mais on trouve aussi des bouchots made in Nord- Pas-de-Calais. À Oye-Plage, dans le Pas-de-Calais, la famille Daubelcour a planté son premier bouchot en 1989 et en produit quelque trois cent cinquante tonnes par an. Une moule sportive et bien en chair...

Le jour de la braderie, c’est l’éternelle question : mais chez qui trouver le meilleur rapport qualité/prix ?

L’établissement emblématique se situe rue de Béthune, en centre-ville. Le restaurant Aux Moules, s’apprête à servir six tonnes de mollusques en deux jours.

Pour ma part, mes deux chouchous sont Le Cercle des Postes, rue des Postes, et Le Bouillon deLouis, boulevard Louis-XIV, qui proposent des moules moelleuses en toute simplicité et convivialité.

Voici deux autres adresses : si vous avez le cœur militant, allez partager les moules-frites (réputées les moins chères de Lille) du PCF, boulevard de la Liberté ; et si vous avez l’âme aristocrate, rendez-vous plutôt à L’Huîtrière, rue des Chats-Bossus, qui affiche des moules à son menu... ce seul jour de l’année. Elles coûtent quasiment deux fois plus cher qu’ailleurs, mais... so chic ! Servies à volonté, sur une belle nappe blanche, dans des assiettes en porcelaine de Limoges, avec des couverts en argent.