

## GASTRONOMIE : LES SAVEURS DE LA BAIE DE SOMME

---

**Voix off**

Ce matin, la brume fait grasse matinée sur la baie de Somme. Pour Sébastien Porquet, chef cuisinier, kayakiste à ses heures, c'est le moment idéal pour une cueillette gourmande.

**Sébastien Porquet**

Pour moi c'est un loisir, c'est couplé en fait l'utile et l'agréable dans la nature, dans la baie. En plus aujourd'hui, ce matin, il y a la brume et tout, c'est sympa le paysage change tout le temps.

**Voix off**

Un paysage qui recèle tout une variété de petits trésors iodés.

**Sébastien Porquet**

Là, vous avez des oreilles de cochon.

**Voix off**

Oreilles de cochon appelées aussi asters maritimes, à couper délicatement au couteau pour assurer la repousse.

**Sébastien Porquet**

Alors on peut le faire en salade. On peut également donc le consommer légèrement sué comme des épinards.

**Voix off**

Il y aussi l'obione et ses petites feuilles argentées qui craquent en bouche et laissent s'exprimer le sel des marées.

**Sébastien Porquet**

Moi en fait ces quantités-là, j'en ai assez pour deux jours. C'est-à-dire l'objectif en fait c'est de mettre une petite touche, une aster comme ça dans une assiette et de pouvoir faire découvrir ça aux clients et d'apporter un goût différent dans un petit bout d'assiette. L'objectif en fait, c'est de pouvoir transmettre une histoire et puis un patrimoine.

**Voix off**

Le soleil joue encore à cache-cache. Direction Saint-Valéry-sur-Somme et son marché, où l'on retrouve les fameuses oreilles de cochon.

**Clothilde**

Vous les rincez à l'eau légèrement vinaigrée, eau claire et puis après vous pouvez les faire poêler.

**Touriste 1**

Ah oui c'est super bon !

**Clothilde**

Ah oui c'est très bon ! Riche en oligo-éléments, en sels minéraux.

**Voix off**

Son mari est pêcheur à pied c'est lui qui cueille et Clothilde qui vend. Une découverte pour beaucoup de touristes.

**Touriste 2**

On a dégusté ça cru dans la baie et après on en a mis dans le sandwich et avec le jambon, enfin c'était ... et donc...

**Touriste 3**

On en a mangé hier dans les moules au restaurant donc voilà.

**Touriste 4**

C'est bon ça !

**Touriste 5**

Oui c'est bon ! Avec le poisson c'est bien.

**Clothilde**

C'est la salade de la baie, on va l'utiliser en cru et puis après comme on expliquait en poêlée, à la vapeur, en soupe très bon aussi également. Voilà, un bon accompagnement pour la viande, le poisson.

**Voix off**

Et dans la cuisine de Sébastien, voilà ce que ça donne : carpaccio de lieu aux pousses d'obione, Saint-Jacques au bouillon d'algues et saveurs de la baie.

**Sébastien Porquet**

On a émincé de l'aster ou de l'oreille de cochon en fait donc c'est cette feuille-là qu'on a ramassée ce matin. L'objectif en fait, c'est de se servir de tout notre environnement et puis mettre la baie dans l'assiette.

**Voix off**

La baie et même la plage avec ce galet tout juste sorti du four.

**Sébastien Porquet**

Et l'idée, c'est de cuire une viande dessus ou là, par exemple, en ce moment, il y a encore de la Saint-Jacques. Voilà on les dépose, on insère l'aster qui va apporter un peu de fraîcheur, l'obione qui va rajouter le sel. On va vraiment la manger crue parce que vous allez avoir que le bas qui va être saisi et vous allez la manger en fait comme les marins-pêcheurs. Les marins-pêcheurs, ils le mangent directement sur le bateau, des fois, et encore vivante, encore en train de bouger.

Ce matin on était là, juste en face. Alors pas très loin, il y a les moutons, les algues, les végétaux marins... Tout est autour de nous, c'est l'environnement qui m'inspire et qui finit dans l'assiette pour le client.