

# Les coquilles Saint-Jacques ont fait l'unanimité sur le marché



Monique et Bernard n'ont pu résister. Ils ont dégusté sur place les coquilles Saint-Jacques, pêchées dans la nuit et préparées sous leurs yeux gourmands.

🕒 Lecture : 1 minute

Samedi, les habitués du marché ont apprécié les premiers arrivages de coquilles Saint-Jacques. Toute la matinée, Junior Lambert, matelot du Black Bass, a grillé les Saint-Jacques servies sur un lit de poireaux. Les clients pouvaient les déguster sur place tandis que sur l'étal, Henri Chasle, marin pêcheur malouin, proposait coquillages et poissons pêchés au chalut dans la nuit.

## Du pain à partir du 17 octobre

« Cette première animation a beaucoup plu. Nous la renouvellerons certainement pour d'autres occasions », indique le patron pêcheur. Le marché hélennais a beaucoup évolué depuis sa création après le confinement. Il n'y avait alors qu'un un stand de maraîchage et celui de poissonnerie. Aujourd'hui, les chalands peuvent trouver en plus les Volailles Coulombel de Saint-Maden, les fruits de Ryma Boukhata, Martine Houitte prépare des galettes et crêpes toutes fraîches, le traiteur Montembault propose chaque semaine deux plats à emporter. Le producteur de fromages de chèvres « Crottichèvre » de Miniac-Morvan est présent les premiers et troisièmes samedis de chaque mois. Et à partir du 17 octobre, le Fournil « Tourne sole » de