

Faire rentrer de l'iode avec toutes les saveurs

Mercredi 16 mai, 30 personnes de la Croisée des Abers ont pris le chemin vers Pontusval, à Brignogan.

1 – La Cueillette :

Là, 2 spécialistes des algues, de l'association Brigoudou les attendaient pour aller cueillir des algues sur l'estran.

Divisées en 2 groupes de 15, elles ont cueilli différentes algues vertes, rouges ou brunes, sous les conseils avisés des 2 experts.

Au bout d'une heure et demie, il n'y avait plus de mystère pour reconnaître une laitue de mer ou des entéromorphes pour les vertes; la dulse, le nori, le poivre de mer, ou le 'pioka' chez les rouges; ou encore les haricots (ou spaghettis) de mer, le kombu breton, le kombu royal, le laminaire, les polyschides, et les 3 fucus (spiralis, serratus, ou vesiculosus), l'ascophyllum, le cornichon de mer chez les brunes.

2 – La Dégustation :

Après ces récoltes, rendez-vous à la maison communale pour déguster un tartare de haricots de mer, une quiche de la mer avec des œufs et des algues brunes et rouges, les petits choux salés d'Annie, le beurre d'algues, des rillettes de sardines, un rouleau de printemps aux algues, avec deux demi-crevettes visibles par transparence, et enfin du fromage blanc aux algues brunes et rouges.

3 - La Visite :

Pour finir la journée, visite commentée du musée du coquillage et animaux marins.

Ce musée est animé par l'association Brigoudou (nom local bretonnant du bigorneau).

Il est très instructif, et sensibilise les visiteurs à la richesse du patrimoine local et au respect de l'environnement.

Les coquillages bretons y sont représentés, ainsi que de nombreux crustacés, des échinodermes, de nombreux fossiles, sans compter de nombreux coraux et coquillages exotiques.

Musée à découvrir, pour ceux qui ne l'ont pas visité, pour la biodiversité animale présentée.