

### Les moules de bouchot sont arrivées

#### Tous les jours :

Velouté de moules 8€50

#### Tous les jeudis soir :

Moules à la provençale 15€50

Moules à la crème 15€50

Moules marinière 15€50

Moules servis avec des frites

### L'origine des moules de bouchot

Le bouchot correspond à une technique d'élevage qui aurait été inventé par un voyageur irlandais, Patrick Walton. Ce dernier avait fait naufrage en 1235 dans l'anse de l'Aiguillon, au-dessus de la rochelle. Il s'installa dans la région et se consacra à la capture des oiseaux en tendant des filets entre les piquets de bois plantés en mer. Les poteaux étant envahis par de nombreuses petites moules, il eut l'idée de multiplier les piquets, de les rapprocher et de les réunir par des claies. Il baptisa ces barrières *bouchot*, signifiant clôture en bois en langue gaélique. Il devint ainsi le premier boucholeur de France.

Aujourd'hui, le bouchot est un alignement de 50 à 100m de pieux en chêne, hauts de 4 à 6m, enfoncés de moitié dans la mer ces pieux sont implantés dans des estrans (parties du littoral situées entre les limites extrêmes des plus hautes et des plus basses marées).

Les boucholeurs récoltent des bébés moules (les naissains) sur des cordes de captage en chanvre qu'ils vont ensuite enrouler en spirale autour du bouchot. Elles vont croître pendant environ un an, entourées d'un filet de protection (catinage) jusqu'au moment de leur récolte. Les zones de ces naissains se situent essentiellement en Charente-Maritime. Là où le captage n'est pas pratiqué, les mytilculteurs achètent des cordes de naissains à leurs confrères.

Les deux zones de production les plus réputées se situent en Bretagne Nord. On peut citer la baie du Mont-Saint-Michel, dont les moules sont protégées par une Appellation d'origine protégées (AOP) depuis 2011 et la baie de l'Aiguillon (Vendée et Charente-Maritime). Les mytilculteurs ont, par ailleurs, déposé la marque « Moules de Bouchot ».

En 2013, elles sont devenues le premier produit français à être reconnu comme Spécialité traditionnelle garantie (STG) par la commission européenne.