

La Vélomaritime®: un itinéraire gourmand

Pédaler sur La Vélomaritime, c'est admirer les paysages et le patrimoine en liberté... mais pas que ! Entre amis, en couple ou en famille, le partage et la convivialité font partie du voyage. Les 1 500 km d'itinéraire promettent des rencontres et des expériences autour des produits locaux. La carte est riche et diversifiée : produits de la mer, spécialités régionales, fromages... Les petites adresses locales, les restaurants étoilés, les visites des marchés et des producteurs permettent de goûter au patrimoine culinaire français.

DÉCOUVERTE DES PRODUITS DE LA MER, DE PORT EN PORT

Avec 4 des plus gros ports de pêche de France situés sur La Vélomaritime (Boulogne-sur-Mer, Erquy, Saint-Quay-Portrieux et Port-en-Bessin), les découvertes gastronomiques sont forcément iodées! Pour en profiter, les adresses gourmandes ne se comptent plus, y compris dans les plus petits ports de charme, comme Dahouët, Barfleur ou encore de Saint-Valery-sur-Somme et Le Crotoy. Les criées se visitent, les étals des marchés émerveillent, côté mer, on fait le plein d'oméga 3.

Hareng, bar de ligne, maquereau, lieu, dorade, huître, moule, coquille Saint-Jacques, salicorne... sur La Vélomaritime, on passe directement de la mer à l'assiette! Crue, cuite et même fumée, du 1er octobre au 15 mai, la coquille Saint-Jacques est la star des assiettes. À Etaples-sur-Mer, Dieppe, Ouistreham, Courseulles-sur-mer, Erquy, et à l'occasion de la <u>Grande Débarque</u>, de nombreuses fêtes lui rendent hommage chaque année. Les amateurs d'huîtres s'amuseront à comparer le goût de celles de Cancale, avec celui de noisette de Saint-Vaast-la-Hougue, qui fête aussi son mollusque le week-end du 11 juillet 2020. Servies « à la marinière », assaisonnées d'épices et/ou accompagnées de frites, de la baie de Saint-Brieuc à la Côte d'Opale, les moules suivent aussi l'itinéraire. Et pour connaître les secrets de la mytiliculture, des visites guidées sont organisées dans les baies de Saint-Brieuc, du Mont-Saint-Michel et de Somme.

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Sucrées, salées, iodées, épicées, chaque territoire a sa spécialité culinaire au nom tout aussi identitaire. De Roscoff à Dunkerque, on passera ainsi du Kig ha farz et du Kouign Amann au Potjevleesch et au Waterzoi! Le long de La Vélomaritime, les producteurs et les restaurateurs ouvrent leurs portes et partagent leur passion du goût avec les visiteurs. Des expériences autour des produits locaux permettent ainsi de découvrir toutes les richesses de l'itinéraire. Galette, Brioche du Vast, gâteau battu, caramels, cidres, bières, calvados, agneau de pré-salé, oignon de Roscoff, safran, fromages... la liste est longue. Sur les 1 500 km, on ne compte plus les bonnes adresses de crêperies, bistrots, ou restaurants étoilés* qui travaillent avec des produits locaux et respectent la saisonnalité.



LA ROUTE DU FROMAGE

Des visites de fermes, de productions laitières, de caves d'affinage, sont proposées le long de La Vélomaritime pour faire découvrir le savoir-faire d'artisans passionnés. On commence la dégustation par des fromages iodés près de Roscoff avec Le Ti Pavez qui contient 4% d'algues. A Fréhel, 40 petites chèvres de race alpine donnent un bon lait qui sera transformé en fromage frais bio, tendre, ferme, sec et aromatisé. Et si on veut du fromage au lait cru de vache, à quelques kilomètres, on s'arrête pour goûter le Bleu Darley, fabriqué et affiné sur place. Et on remonte en selle en direction de la Normandie, la région qui a créé récemment <u>la Route du Fromage</u> autour de ses quatre spécialités: le camembert de Normandie, le livarot, le neufchâtel et le pont-l'évêque. En continuant de pédaler vers Dunkerque, on dégustera l'écume de Wimereux, le vieux boulogne, la tome des Deux-Caps, sans oublier la mimolette et le célèbre maroilles, dont la fabrication s'écarte de l'itinéraire, mais qui sont présents dans toutes les bonnes fromageries le long de La Vélomaritime!

PÉDALER DE MARCHÉ EN MARCHÉ

Pour se balader, découvrir et goûter les produits locaux, faire ses courses ou juste flâner, les <u>marchés</u> sont des lieux touristiques à ne pas manquer. Toute l'année, ces rendez-vous animés et colorés permettent de découvrir les produits emblématiques d'un terroir. Le long de La Vélomaritime, du lundi au dimanche, chaque marché propose ses spécialités locales. À Carantec, les artichauts sont vendus déjà cuits et se dégustent sur place. Le marché aux huîtres de Cancale est une étape incontournable de l'itinéraire pour goûter le mollusque désormais inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les halles de Trouville-sur-Mer accueillent chaque jour <u>La Poissonnerie</u>, un lieu de vie où l'on s'attarde sur des tables hautes pour déguster la soupe de poissons. Et si on se trouve à Dieppe le samedi matin, on ira visiter son marché, l'un des « plus beaux marchés de France »! A quelques kilomètres de Dunkerque, célèbre pour ses étals de harengs, le marché d'été de Bray Dunes met à l'honneur les produits du terroir en musique.

*ET PARCE QUE PÉDALER RIME AVEC SE RÉGALER

Avec <u>29 restaurants étoilés</u> sur l'itinéraire en 2020, il est possible de ponctuer ses pauses gourmandes par des surprises culinaires récompensées par le célèbre guide rouge, ou de se concocter un itinéraire d'étoiles en étoiles!

LA VÉLOMARITIME: UN NOUVEL ITINÉRAIRE SUR LE TRACÉ FRANÇAIS DE L'EUROVELO 4

L'EuroVelo 4 est une véloroute européenne qui s'étend de Roscoff, en Bretagne, à Kiev, en Ukraine. Les collectivités françaises impliquées dans son aménagement ont initié une démarche pour structurer les sections françaises et affirmer son positionnement dans l'offre cyclable nationale et européenne. Elles développent aujourd'hui La Vélomaritime®: un itinéraire de la Manche à la Mer du Nord, dans la continuité du Tour de Manche. Avec une part importante de petites routes vallonnées, c'est un itinéraire idéal pour les cyclistes en recherche de défi sportif ou bien à vélo à assistance électrique.

