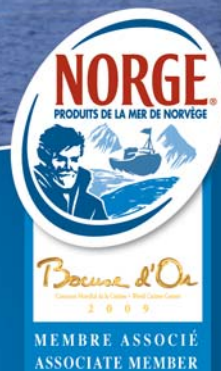


## Les Produits de la Mer de Norvège

*se font cuisiner par les plus grands chefs,  
Bocuse d'Or et Meilleurs Ouvriers de France*





## Les Produits de la Mer de Norvège à nouveau au menu du Bocuse d'Or 2009

A cette occasion, le Centre des Produits de la Mer de Norvège crée l'événement à Lyon, du 24 au 30 janvier 2009, grâce à une campagne gastronomique organisée avec les Meilleurs Ouvriers de France Lyonnais. Pendant une semaine, une sélection de restaurants va ainsi mettre à l'honneur le meilleur des Produits de la Mer de Norvège. Avis à tous les gourmets amateurs de coquillages, poissons et crustacés !

En 2009, et pour la 5<sup>ème</sup> fois en 12 ans, la Norvège sera le fournisseur officiel de produits de la mer durant la compétition du Bocuse d'Or : un signe de reconnaissance incontestable de l'excellence et de la qualité des Produits de la Mer de Norvège !

Le Cabillaud de Norvège, la Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège et les Crevettes Sauvages de Norvège vont être confiés aux mains expertes des vingt-quatre chefs venus du monde entier qui s'affronteront les 27 et 28 janvier prochains.

*"Nous sommes ravis de cette nouvelle collaboration avec le Centre des Produits de la Mer de Norvège qui donne une réelle valeur ajoutée à la compétition"* déclare Florent Supplisson, Directeur du comité d'organisation du Bocuse d'Or.

*"Nous sommes très fiers que les Produits de la Mer de Norvège soient choisis, cette année encore, comme produits officiels de la compétition du Bocuse d'Or. Le Cabillaud, la Saint-Jacques Royale et la Crevette Sauvage de Norvège vont être sublimés par le talent de ces très grands chefs. De plus, cette année, les Lyonnais vont également en profiter à la table des Meilleures Ouvriers de France."* ajoute Johan Kvalheim, Directeur du Centre des Produits de la Mer de Norvège à Paris.

**Bocuse d'Or**

Concours Mondial de la Cuisine

2 0 0 9



## Les Produits de la Mer de Norvège “STARS” du Bocuse d’Or 2009

Comme tous les deux ans, le Sirha - Salon International de la Restauration, de l’Hôtellerie et de l’Alimentation - accueillera le Bocuse d’Or : une compétition internationale de gastronomie très attendue. Ainsi, le Sirha sera une nouvelle fois le lieu de rencontre, d’échange et d’inspiration des plus grandes tendances de cuisine.



Les 27 et 28 janvier prochains, vingt-quatre chefs venus du monde entier s’affronteront pour tenter de décrocher le titre de Bocuse d’Or. Le Comité d’organisation du Bocuse d’Or 2009 a choisi 3 des Produits de la Mer de Norvège comme produits officiels de la prochaine édition.

## Cabillaud de Norvège

En sélectionnant le cabillaud (*Gadus morhua*), la Norvège et le Bocuse d’Or attirent l’attention à la fois sur la qualité et la disponibilité de ce poisson. Le Cabillaud de Norvège est principalement issu des eaux fraîches de la Mer de Barents, où l’on trouve une population résistante qui augmente d’année en année grâce à la gestion responsable et durable des pêcheries.

Grâce à son expérience dans le domaine de l’aquaculture, la Norvège est également devenue pionnière en matière d’élevage du cabillaud. L’aquaculture permet ainsi une parfaite complémentarité avec la pêche traditionnelle, ce qui permet de consommer un Cabillaud de Norvège frais et d’excellente qualité tout au long de l’année.

Le Cabillaud de Norvège est reconnaissable par son corps allongé et souvent ventru, ainsi que par son barbillon filamenteux bien visible sous la mâchoire inférieure. Il se distingue des autres poissons blancs par la texture exceptionnelle de sa chair. Blanche, délicate et feuilletée, elle est également très maigre, car le cabillaud stocke les excédents de graisse dans son foie, et non dans ses muscles.

Poêlé, en tartare ou simplement cuit à la vapeur, le Cabillaud de Norvège est reconnu par le monde de la gastronomie pour sa saveur et sa chair délicate qui se prête à une multitude de préparations. Enfin, sa teneur élevée en protéines, vitamines et minéraux permet à ce poisson de s’intégrer parfaitement dans une alimentation saine et équilibrée.





## Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège

La Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège est un véritable produit d'exception, et l'un des plus grands coquillages que l'on trouve en Norvège. Pouvant atteindre jusqu'à 17 cm de diamètre, elle est impressionnante par sa taille et sa qualité. Il n'y a en effet que 3 à 5 coquilles par kilo, la noix pesant à elle seule entre 30 et 50 grammes. Elle est généralement ramassée à la main par des plongeurs professionnels sur des fonds marins compris entre 10 à 30 mètres. Cette méthode de pêche est aussi très respectueuse des fonds marins et de la coquille. Le fait de la ramasser à la main permet d'obtenir une coquille non stressée et parfaitement intacte, dans laquelle le sable n'a pas pénétré.

Grâce aux conditions exceptionnelles dans laquelle elle évolue, la Saint-Jacques Royale de Norvège offre une saveur et une texture excellentes. Très maigres, elles constituent cependant une très bonne source d'acides gras Omega-3. Son corail, particulièrement riche en vitamines B2 et B5, se distingue également par un taux élevé de zinc.

Excellente nature, la coquille Saint-Jacques de Norvège se prépare de façons très variées. Elle est aussi savoureuse émincée en carpaccio, marinée, que légèrement poêlée ou gratinée dans sa coquille.

## Crevette Sauvage de Norvège

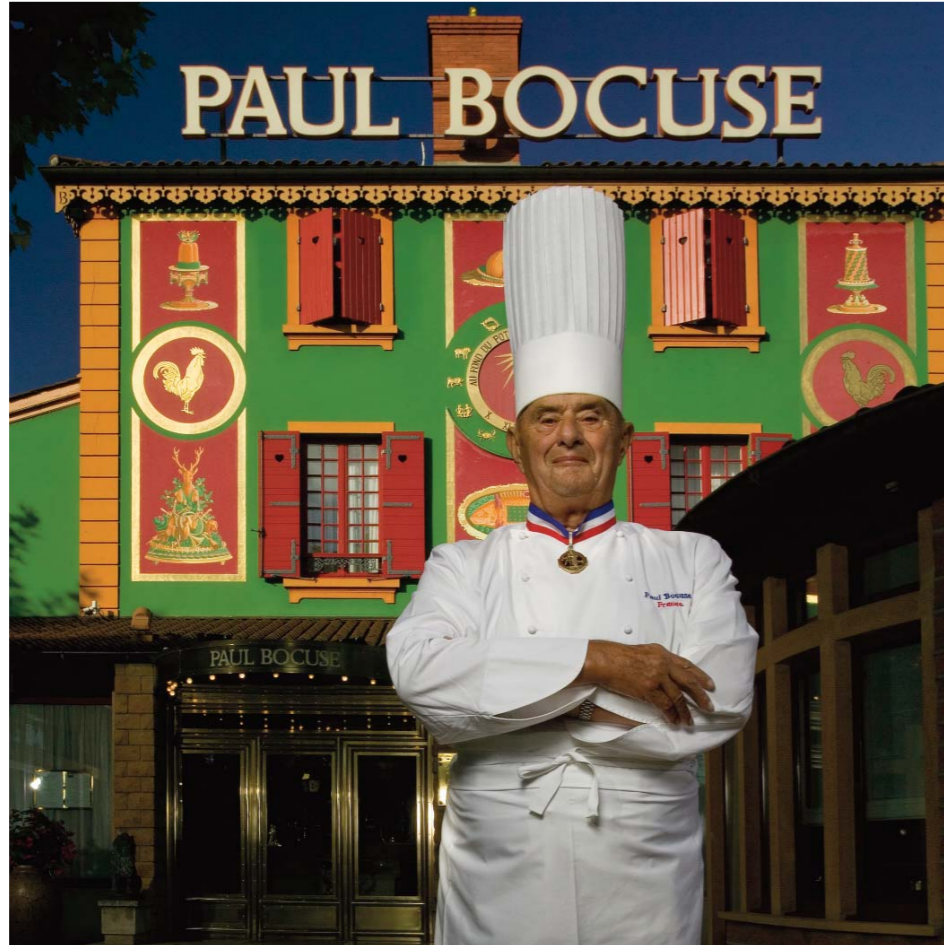
Au même titre que les fruits, les légumes et le vin reflètent leur terroir, la chair de la crevette est conditionnée par son environnement. Les Crevettes Sauvages de Norvège offrent ainsi une saveur légèrement douce avec une pointe salée qui les distingue nettement des crevettes de mers chaudes et des crevettes d'élevage.

Les Crevettes Sauvages de Norvège présentent une chair ferme et charnue. Elles sont riches en vitamine B12, en vitamines liposolubles A, E et D, ainsi qu'en de sels minéraux. Très maigres, elles sont en revanche riches en Omega-3.

En Norvège, les Crevettes Sauvages de Norvège sont traditionnellement servies entières dans un grand bol, chacun se sert "à volonté" et décortique ses crevettes autour de la table. On les déguste alors de la façon la plus simple, sur des tartines de pain blanc avec de la mayonnaise ou du beurre, relevées seulement d'un trait de jus de citron : c'est un véritable délice !



## Paul Bocuse, parrain de la campagne des Meilleurs Ouvriers de France



*“Le cabillaud de Norvège, ce poisson issu des mers froides, plus connu dans le passé sous le nom de “morue” alors couramment consommé, a depuis quelques années obtenu ses lettres de noblesse, se cuisine frais et occupe désormais une place de choix sur la carte des grandes tables”.*

Paul BOCUSE

Meilleur Ouvrier de France, 3 étoiles Michelin depuis 43 ans, chef de file de la grande cuisine française, patriarche de la profession, désigné cuisinier du siècle et Pape de la gastronomie, Paul Bocuse fait figure d'icône de la cuisine.

En 1987, il imaginait un “drôle de concours”, où une vingtaine de chefs, sélectionnés dans les meilleures cuisines du monde, travailleraient en direct, face au public.

Et vingt ans plus tard, son concept est un véritable succès, une compétition reconnue comme la plus prestigieuse du monde, à laquelle des générations de cuisiniers rêvent à leur tour de participer.

# Dos de Cabillaud de Norvège Fernand Point

*(Une recette personnelle de Paul Bocuse)*



## Pour 4 Personnes :

- 1 dos de Cabillaud de Norvège de 600 g (150 g par convive)
- 10 cl de vin blanc
- 300 g de crème épaisse
- 20 cl de fumet de poisson
- 1 échalote
- 100 g de champignons de Paris
- 1 branche d'estragon

## Garniture :

- 1 belle tomate épluchée, coupée en dés
- Julienne de champignons de Paris
- 100 gr pâtes 303 fettuccini

## Royale :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères de crème épaisse

- Couper le dos de Cabillaud de Norvège en 4 portions égales.
- Les disposer sur une plaque beurrée, et cuire au four 150° C 6/8 minutes.
- Cuire les pâtes, les additionner des dés de tomate et de la julienne de champignons de Paris.

## Confectionner la sauce :

- Dans une casserole faire réduire ensemble : vin blanc, fumet de poisson, échalote en rondelles, estragon, champignons de Paris jusqu'à réduction à sec, crémier, porter à ébullition et laisser cuire doucement 20 minutes. Passer la sauce puis rectifier l'assaisonnement, conserver au chaud la préparation de légumes.

- Mélanger à la sauce les jaunes d'œufs et la crème pour obtenir une "royale", veiller à maintenir une température douce mais surtout pas trop vive.

## Dressage du plat :

- Au centre de l'assiette, disposer les pâtes bien chaudes. Poser sur le dessus le Cabillaud de Norvège juste cuit.

- Napper de la sauce, le Cabillaud de Norvège, les pâtes et le fond de l'assiette.

- Glacer sous la salamandre pour obtenir une belle coloration.

## La Norvège et les Meilleurs Ouvriers de France

Pendant une petite semaine, du 24 au 30 janvier 2009, Lyon vivra à l'heure norvégienne grâce à 25 restaurants lyonnais participant à l'événement *"La Norvège au menu du Bocuse d'or 2009"*. Dès lors, les chefs de ces établissements mettent à l'honneur sur leurs cartes les trois produits de la mer de Norvège sélectionnés pour le Bocuse d'Or. Ainsi, chaque Meilleur Ouvrier de France lyonnais proposera un menu interprétant de façon personnelle et unique le Cabillaud, les Saint-Jacques Royales et les Crevettes Sauvages de Norvège.

Et parce qu'il est important d'apprendre à découvrir les richesses du patrimoine culinaire étranger, des brochures d'informations seront mis à la disposition des convives dans chacun des restaurants participants.



### **L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES** ☆☆☆

*Chefs : M. Paul BOCUSE, M. Christian BOUVAREL,  
M. Christophe MULLER*  
40, rue de la plage,  
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR  
Tél. : 04 72 42 90 90

### **L'ABBAYE DE COLLONGES**

*Chef : M. Paul BOCUSE*  
Quai de la Jonchère  
69660 COLLONGES AU MONT D'OR  
Tél. : 04 72 42 90 90

### **INSTITUT PAUL BOCUSE**

*Hôtellerie et Arts Culinaires*  
Chef : M. Alain LECOSSEC  
Château du Vivier  
69131 ECULLY  
Tél. : 04 78 43 36 10

### **BRASSERIE DE L'EST**

*Chef : M. Gérard LASNE*  
14, place Jules Ferry  
69006 LYON  
Tél. : 04 37 24 25 26

### **BRASSERIE DU NORD**

*Chef : M. Cédric BOYER*  
18, rue neuve  
69002 LYON  
Tél. : 04 72 10 69 69

### **BRASSERIE DE L'OUEST**

*Chef : M. Cédric BOUTROUX*  
1, quai du commerce  
69009 LYON  
Tél. : 04 37 64 64 64

### **BRASSERIE DU SUD**

*Chef : M. André SAUBATJOU*  
11, place Antonin Poncot  
69002 LYON  
Tél. : 04 72 77 80 00

### **ARGENSON**

*Chef : M. Raphaël JIMENEZ*  
40, allée Pierre de Coubertin  
69007 LYON  
Tél. : 04 72 73 72 73

#### ALEX

*Chef : M. Alex TOURNADRE*  
44, boulevard des Broteaux  
69006 LYON  
Tél. : 04 78 52 30 11

#### L'ALEXANDRIN ☆

*Chef : M. Laurent RIGAL*  
83, rue Moncey  
69003 LYON  
Tél. : 04 72 61 15 69

#### AUBERGE DE FOND ROSE ☆

*Chef : M. Gérard VIGNAT*  
23, quai Georges Clémenceau  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
Tél. : 04 78 29 34 61

#### AUBERGE DE L'ILE ☆☆

*Chef : M. Jean Christophe ANSANNAY*  
L'île barbe  
69009 LYON  
Tél. : 04 78 83 99 49

#### DOMAINE DE CLAIREFONTAINE ☆

*Chef : M. Philippe GIRARDON*  
38121 CHONAS L'AMBALLAN  
Tél. : 04 74 58 81 52

#### LE GOURMET DE SEZE ☆

*Chef : M. Bernard MARILLER*  
129, rue de Sèze  
69006 LYON  
Tél. : 04 78 24 23 42

#### LEON DE LYON

*Chef : M. Jean Paul LACOMBE*  
1, rue Pleney  
69001 LYON  
Tél. : 04 72 10 11 12

#### LA MERE BRAZIER

*Chef : M. Mathieu VIANNAY*  
12, rue Royale  
69001 LYON  
Tél. : 04 78 89 07 09

#### PIGNOL (Lyon)

*Chef : M. Jean Paul PIGNOL*  
8, place Bellecour  
69002 LYON  
Tél. : 04 78 37 39 61

#### PIGNOL (Brignais)

*Chef : M. Jean Paul PIGNOL*  
212, rue du Général de Gaulle  
69530 BRIGNAIS  
Tél. : 04 78 05 12 96



#### RELAIS GOURMAND PIERRE ORSI ☆ et CHATEAUX PIERRE ORSI

*Chef : M. Pierre ORSI*  
3, place Kléber  
69006 LYON  
Tél. : 04 78 89 57 68

#### RESTAURANT GUY LASSAUSAIE ☆

*Chef : M. Guy LASSAUSAIE*  
3, rue de belle-cize  
69380 CHASSELAY  
Tél. : 04 78 47 62 59

#### RESTAURANT PECQUET MOF

*Chef : M. Jean Claude PECQUET*  
59, place Voltaire  
69003 LYON  
Tél. : 04 78 95 49 70

#### RESTAURANT TETEDOIE ☆

*Chef : M. Christian TETEDOIE*  
54, quai Pierre Scize  
69005 LYON  
Tél. : 04 78 29 40 10

#### LA ROTONDE ☆☆

*Chef : M. Philippe GAUVREAU*  
Au Casino le Lion Vert  
69280 LYON  
Tél. : 04 78 87 79 79

#### LA TASSEE

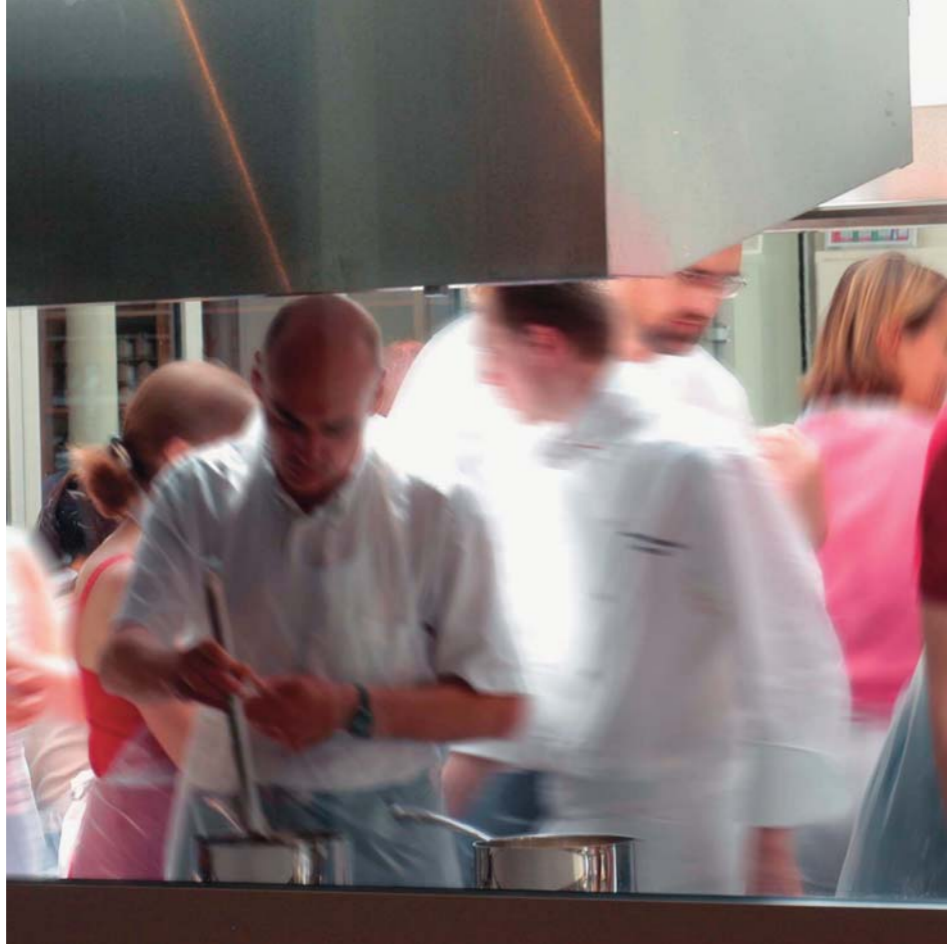
*Chef : M. Jean Paul BORGEO*  
20, rue de la charité  
69002 LYON  
Tél. : 04 72 77 79 00

#### THOMAS

*Chef : M. Thomas PONSON*  
6, rue Laurencin  
69002 LYON  
Tél. : 04 72 56 04 76

#### VILLA FLORENTINE ☆

*Chef : M. Davy TISSOT*  
25-27, montée St Barthélémy  
69005 LYON  
Tél. : 04 72 56 56 56



## Les Produits de la Mer de Norvège “à la rencontre” du grand public de Lyon

### La Norvège s’installe sur les marchés Lyonnais...

A l’occasion de l’édition 2009 du Bocuse d’Or, la Norvège souhaite partager cet événement de la haute gastronomie avec tous les Lyonnais ! Le samedi 24 et le dimanche 25 janvier, les produits officiels pour le concours débarquent sur deux des plus gros marchés de Lyon, Saint-Antoine et Croix-Rousse.

Au programme, des dégustations, des mini-cours avec l’Atelier des Chefs et de nombreux cadeaux et surprises... Les visiteurs seront ainsi invités à savourer le Cabillaud et les Saint-Jacques de Norvège proposés sur le stand, ou encore à “ se mettre aux fourneaux” pour apprendre à réaliser une recette de Cabillaud de Norvège en seulement 10 minutes !

Marché Saint-Antoine : le samedi 24 janvier de 9h00 à 14h00.

Marché de la Croix-Rousse : le dimanche 25 janvier de 9h00 à 14h00.

### ... et à l’Atelier des Chefs de Lyon !

Cuisiner les produits officiels du Bocuse d’Or n’est pas un privilège réservé aux plus grands chefs. En effet, l’Atelier des Chefs à Lyon et Paris en coopération avec le Centre des Produits de la Mer de Norvège organise des cours autour du Cabillaud, des Saint-Jacques Royales et des Crevettes Sauvages de Norvège.



VILLE DE LYON



# La pêche en Norvège, une tradition ancestrale



En Norvège, la tradition de la pêche remonte à des milliers d'années...

Aujourd'hui, la Norvège est l'un des trois plus grands exportateurs de produits de la mer au monde. Les poissons et fruits de mer norvégiens sont de qualité supérieure, excellents pour la santé et appréciés par les consommateurs dans le monde entier.

Le Centre des Produits de la Mer de Norvège est un organisme norvégien représenté à Paris, dont le siège (NSEC/Norwegian Seafood Export Council) est situé à Tromsø, en Norvège, à 600 kilomètres au nord du cercle polaire. Le NSEC a été créé par le Ministère norvégien de la pêche en 1991 afin de renforcer la notoriété des Produits de la mer de Norvège de par le monde. Ses activités sont financées par le secteur de la pêche et de l'aquaculture via un prélèvement sur les exportations des produits de la mer. Les principaux axes de communication du CPMN sont l'origine norvégienne, les qualités gustatives et nutritives des produits et la sécurité alimentaire que garantit le savoir-faire des Norvégiens en matière de pêche et de pisciculture. La France est le 2<sup>ème</sup> marché d'exportation pour les Produits de la Mer de Norvège avec plus de 4,04 milliards de couronnes norvégiennes par an, ce qui fait également de la Norvège son plus gros fournisseur en matière de produits de la mer.

## Contact Presse : Centre des Produits de la Mer de Norvège

Maria Grimstad : [maria.grimstad@seafood.no](mailto:maria.grimstad@seafood.no) • 06 85 57 64 81

## Contact Presse : KETCHUM

Shirley Ribeiro : [shirley.ribeiro@ketchum.fr](mailto:shirley.ribeiro@ketchum.fr) • 01 53 32 55 81  
Laure de Chastellux : [laure.dechastellux@ketchum.fr](mailto:laure.dechastellux@ketchum.fr) • 01 53 32 55 78

## Recettes et informations complémentaires sur

[www.poissons-de-norvege.com](http://www.poissons-de-norvege.com)

*Un pays où les montagnes surgissent de la Mer...  
Où les eaux hostiles, balayées par les vents et  
sous l'emprise des courants, donnent naissance à  
de gigantesques vagues. Pourtant, un environne-  
ment aussi exigeant peut aussi être source de gé-  
nérosité. Ces eaux salées, profondes et glacées,  
recèlent des richesses qui s'y développent et y  
croissent lentement, patiemment. Ce sont là les  
trésors de la mer qui, depuis des décennies, ont  
donné la vie aux côtes et aux fjords de Norvège.  
Des trésors pêchés et récoltés par des hommes  
hautement qualifiés, forts d'un savoir-faire ances-  
tral durement acquis, associé aux toute dernières  
technologies. Hommes de la mer, ils ont appris à  
recevoir ses cadeaux avec amour et respect et à  
en prendre soin avec humilité.*

