

LANCEMENT DE SAISON POUR LA STAR DES ÉTALS ! AU MENU DE LA SÉQUENCE COQUILLE 2025-2026 :

Depuis le 1^{er} octobre, les coquillards de Port-en-Bessin ont repris la direction du grand large ! La flotte du 1^{er} port de pêche normand se prépare tous les ans à cette période de pêche à la Coquille Saint-Jacques qui dure environ 7 mois.

Demandez le programme de la saison 2025-2026

de la Coquille Saint-Jacques ! ➔

1^{er} octobre

Ouverture de la pêche

Dès 00h, ouverture de la pêche à la Coquille Saint-Jacques sur les côtes Normandes. Un cru 2025/2026 qui s'annonce déjà de qualité de l'avis des experts ! Une pêche qui s'étalera jusqu'à la **mi-mai**.

3 novembre

Ouverture de la Baie de Seine

Ouverture du premier gisement de Coquille Saint-Jacques au monde, la « **Baie de Seine** ». Ce gisement d'exception, l'un des plus règlementé, a vu naître le célèbre *Label Rouge* et est uniquement accessible aux bateaux de moins de 16 mètres. L'ouverture s'étend seulement jusqu'à la **fin-mars** (à confirmer)



©Maurice Guérard



©James Ledolley

**8 et 9
novembre**

Le Goût du Large

Deux jours de fête, à Port-en-Bessin, autour de la Coquille Saint-Jacques et des produits de la pêche. Depuis sa création en 2004, le Goût du Large connaît un joli succès avec **plus de 30 000 visiteurs par édition**. Tout le week-end, les quais s'animent autour des vieux gréements, de la vente exceptionnelle de produits de la mer, d'animations pour petits et grands, sans oublier l'un des temps forts de ce rendez-vous : le festival « **Musique sous les Embruns** ».

**20 décembre
20h**

Retour de pêche

*La magie de la nuit opère en deux temps ; l'arrivée depuis la **Baie de Seine** des chalutiers tous feux allumés puis le grand défilé sublimant au passage le véritable savoir-faire des métiers de pêche.*

Alors que la saison de la Coquille Saint-Jacques bat son plein, visiteurs et locaux sont invités à assister au **ballet incroyable des chalutiers** revenant à quai. Une observation immersive illustrée par les commentaires de **Dominique Lamort**, qualicien pour Normandie Fraîcheur Mer et **Sophie Coevoet**, directrice du Centre Culturel municipal.

Deuxième date à venir en février !



« Une fin d'année animée autour d'un produit d'exception de la pêche normande »