

### Les coquillages de la plage du Tertre\*

INVITÉE sur la butte Montmartre par Michel Le Ray, conseiller municipal du XVIII<sup>e</sup>, et par son ami, Yannick Morin, marin-pêcheur, la sublime coquille Saint-Jacques d'Erquy a emporté avec elle ses voisins de Saint-Quay, Poitrieux et Loguivy, des Côtes-d'Armor, de quoi réjouir les Montmartrois, venus nombreux, faire le plein d'iode et de poissons frais, alignés place du Tertre.

Ils sont venus prêter main forte à la sainte coquille, les binious, les bombardes, Daniel et Mireille à l'accordéon pour annoncer la criée,

les poulbots pour battre tambour. Un aréopage de toques blanches s'était réuni devant les fourneaux du *Moulin Rouge* pour sortir la meilleure recette de noix de Saint-Jacques armoricaines.

Le concours fut emporté par Wilfrid Hocquet, du restaurant *le Diapason (Terrass Hôtel\*\*\*\*)*, talonné par Gérard Hotz, toque rouge du *Moulin*, et, en troisième position, par Yohann Paran, jeune chef propriétaire du restaurant *A Beauvilliers*. Le quatrième prix est revenu à Jean-Marc Seifen,



Le chef, Wilfrid Hocquet, du restaurant *Le Diapason (Terrass Hôtel\*\*\*\*)* avec M. Binet : un premier prix très mérité.

de *Chez Michou*, et le cinquième, à Corinne Simon, chef à *la Midinette*.

Honneur aux intronisés, M. le maire du XVIII<sup>e</sup>, à cœur vaillant, le Grand Bleu, Michou, et Michel Le Ray, pêcheur devant l'Éternel, vêtus, tous trois, de la coquille en cape, en forme de bénitier renversé et d'armure, pour affronter le *Sabot Rouge* de Manu.

Les enfants installés à la commanderie-atelier, Evelyne, Baptiste, Lou, peignant la divine coquille, furent les points d'orgue de cette fête magnifique, donnée au port du Tertre. ■

Texte et photos :  
Jacques HABAS

\*Coquille!



Les deux organisateurs :  
Yannick Morin et Michel Le Ray.



Joël Baakili, de *la Bonne Franquette*, A. Gamal, de *Chez ma Cousine*, Miguel Sorio, du *Wepler*, Gérard Hotz, *la Toque Rouge du Moulin*, et Simone Saraceno, de *la Bougnate*.