



Bärenplatz 21, 3011 Berne
031 311 38 93
www.brasserie-chez-edy.ch
Facebook Brasserie Chez Edy

Les moules sont notre passion!

Informations intéressantes la provenance et l'élevage de nos moules

Nous avons servi 10 tonnes de moules à nos hôtes en 2015, ce qui représente un peu plus d'un pour mille de la production de notre fournisseur attiré, Jan-Willem Vette à Yerseke aux Pays-Bas, au bord de la mer du Nord. Celui-ci dirige l'entreprise familiale en 4e génération et est réputé pour être un entrepreneur dynamique et innovant. Il est le seul à livrer ses moules dans de l'eau salée dans des sachets de 2 kg sous vide. Il a inventé et fait breveter cette méthode et en est particulièrement fier, à raison. Ainsi, les moules restent plus longtemps fraîches et gardent tout leur arôme.

Sur place, nous avons pu constater que sa production est très rationnelle et d'une propreté exemplaire. Près de 50 personnes sont occupées aux différentes tâches. Jan-Willem Vette achète les larves de moules cueillies par les pêcheurs spécialisés dans les bancs de moules. Celles-ci sont ensuite transférées dans ses parcelles d'élevage en mer où elles atteindront leur maturité de consommation dans les deux ans. Les forts courants maritimes dans sa zone d'élevage et la différence de près de 2,9 m entre les marées montantes et descendantes amènent suffisamment de plancton aux moules et favorisent ainsi une saine croissance. Jan-Willem Vette est un fervent adepte de la culture à plat à même le sol marin et dit que ses moules ont plus de goût et sont plus robustes que les moules élevées sur des pieux ou des cordes auxquelles les minéraux du sol manquent.

Dès qu'elles ont atteint leur pleine maturité dans les parcelles d'élevage, les moules sont transférées dans les parcelles d'attente, qui se trouvent également en mer mais à proximité de son site de production. Là, les conditions continuent d'être optimales pour les moules, qui ne grandissent pratiquement plus.

Les moules y sont récoltées en fonction des commandes. À partir de là, tout se déroule très rapidement. Les moules sont rincées dans des grands bacs où elles se dégorgent durant 18 heures au maximum du sable et de la vase qu'elles contiennent. Le système très astucieux conçu par Jan-Willem Vette utilise de l'eau de mer filtrée et refroidie.

C'est alors que débute le délai de consommation des moules, fixée par Jan-Willem Vette à 7 jours. Les moules sont amenées sur des tapis roulants vers les diverses stations de nettoyage et de tri afin de satisfaire aux hauts critères de qualité de Jan-Willem Vette. Un personnel très attentif contrôle les moules durant les divers processus de traitement, enlève les coquilles vides, les moules mortes et d'éventuelles impuretés.

Une fois emballées, les moules sont livrées dans toute l'Europe – et un pour mille de cette production arrive à Berne, sur votre table à la Brasserie Chez Edy. Nous avons visité personnellement l'exploitation de Jan-Willem Vette en février 2016 et recommandons vivement ses moules.

Les moules sont certifiées MSC en provenance d'une aquaculture durable.

Février 2016