**TEXTE MAREE**

**Daurade royale**

DAURADE ROYALE

Une élégance naturelle tout en majesté, un port princier, une fine couronne dorée entre les yeux : la daurade royale mérite bien son nom. Car celle que l’on nomme la belle aux sourcils d’or est à n’en pas douter de la race des poissons nobles. Elle règne en maître sur les grandes profondeurs, à proximité des côtes, où elle fait banquet de crabes, de moules et de coquillages en tous genres. La mer est son palais, indubitablement. Mais hors de l’eau, elle trône également aux plus grandes tables. Ce n’est d’ailleurs pas un hasard si les chefs lui font la cour. Sa chair blanche, fine, ferme et délicate impose le respect. Adoubée par les plus fins gourmets, elle est révérée pour son grain serré, sa saveur légèrement iodée et sa texture qui reste moelleuse après cuisson. Ne vous y trompez pas : ce poisson noble peut vous faire perdre la tête… Longue vie à la daurade royale !

**Double Praire**

PRAIRE

Ensevelie sous le sable, presque invisible. Dissimulée dans sa coquille, presque inexpugnable. Accessible une pincée de jours chaque semaine, une poignée de semaines chaque année, dans des zones très limitées, la praire se fait désirer. Car la praire est de ces coquillages qui se méritent. Que la mer ne donne pas aisément. Une perle qu’elle nourrit lentement. Au gré des courants et des marées de la côte Normande. Sa chair, ferme et fine, concentre toute la richesse de ces eaux battues par le vent. Elle offre au palais une saveur franche et iodée, d’une pureté rare. Une déferlante. Crue, elle révèle sa texture dense, presque croquante ; à peine cuite, elle s’ouvre sur des nuances plus rondes, plus beurrées. Rien d’ostentatoire pourtant. Juste l’évidence du goût vrai et authentique, celui que la mer façonne patiemment. Et qu’elle offre à ceux seuls capables d’en desceller l’écrin et d’en apprécier pleinement les plaisirs. A ceux seuls qui savent que le bonheur est dans la praire…