

L'air du large

PASSIONNÉE DE CUISINE SAIN ET SAVOUREUX, ANNE-FRANCE ROUXEL A OUVERT UNE ÉPICERIE À SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME OÙ ELLE PARTAGE AU FIL DES SAISONS LES MEILLEURS PRODUITS DE LA MER.



Installée dans des anciens locaux de mareyeurs à deux pas du port, La Sardine est l'une de ces petites adresses dont on aimerait avoir son carnet rempli. Ses vitrines sont si gaies, entre boîtes de conserves colorées et déco de bord de mer, que la tentation de s'y aventurer est irrésistible ! Malouine d'origine, « expatriée » depuis des années en baie de Somme, Anne-France Rouxel a laissé derrière elle quinze années consacrées au tourisme pour vivre de sa passion des produits de la mer.

Rillettes et tartares d'algues

Dans sa boutique aux airs rétro, la jeune épicière est toujours enthousiaste et montre un désir spontané de partager ses dernières découvertes : sardines en filets, soupe de langoustines (avec des langoustines entières), bisque de homard... Persuadée des vertus des produits respectueux de l'environnement et participant à une alimentation saine, Anne-France est une épicière engagée ! D'ailleurs, elle goûte et compare les recettes de poissons et crustacés, les soupes et les rillettes cuisinées par les meil-

Pas de présentoirs imposants, de néons, de rayonnages modernes ou de musique envahissante pour proposer les conserves de poissons ou d'algues alimentaires, les sels variés et les divers soins marins.

leurs conserveries bretonnes avant de les proposer en boutique. Un produit l'étonne ? Elle le cuisine chez elle, tente des associations inattendues qu'elle suggère ensuite à ses clients les plus curieux. Idem pour les tartares d'algues fraîches et les variétés d'algues alimentaires qu'elle propose d'associer à des quiches ou taboulés. Consciente que ces produits restent méconnus, elle n'hésite pas à les faire goûter pour mieux convaincre de leur subtilité. Parce qu'elle défend la fraîcheur des aliments, les habitués viennent ici de mai à juillet pour s'approvisionner en salicornes et oreilles de cochons (asters maritimes) récoltées le matin même par les pêcheurs de la baie ! Outre cette kyrielle de bons produits, Anne-France sélectionne également sels de mer, savon à la salicorne, crèmes bio et quelques objets d'artistes



bien choisis influencés par l'air du large. La Sardine, 9, rue de la Ferté 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 60 08 68 ou 06 08 93 73 97 et la-sardine-baie-de-somme.fr

PAR MARIE-MAUD LEVRON.
PHOTOS GILLES TRILLARD.

