

Venez découvrir La Duke : pomme de terre nouvelle depuis 5 générations

Elle réunit terre et mer, dans leurs fonctions nourricières

Elle réunit terre et mer, cette fois dans leur espace, dans le voyage

Elle réunit les pays (Écosse, Jersey, Pays de Galle et... Trégor)

Elle réunit l'agriculture d'hier et celle de demain

Elle réunit Bretons de naissance et Bretons de cœur,

Le Mercredi 22 mai à 9 h.30, débarquement à la vieille cale du port de Tréguier des voiliers traditionnels La "Marie-Georgette" de Plougrescant, la "Madeleine" de Pleubian et "Enez Koalen" de Paimpol, qui auront embarqué la veille (19 h) au Castel de Plougrescant et à Port-Béni en Pleubian

Vente de la pomme de terre Duke par les maraîchers du Trégor-Goëlo

Dégustation pommes de terre et algues avec l'association "Algue Voyageuse Festiv'Alg"

Stands associatifs : Madeleine, Algue Voyageuse Festiv'Alg, Océanide, SNSM Pleubian.

Le samedi 18 mai à 20 h 30 - Conférence sur le cabotage à la Voile avec l'association Océanide et le CAEL de Plougrescant - Salle polyvalente

Le 22 mai à 18 h 30 - Conférence sur l'histoire de la Duke au Centre Anatole Lebraz de Penvénan, avec l'association Algue Voyageuse

Les maraîchers partenaires de la fête de la Duke

Pascal Daniel - Kerbors - 02 96 22 88 06

Guillou Quentin - Pleubian - 06 85 18 22 53

Rouzes Jean-Paul - Pleumeur-Gautier

Henry-Martin Bruno - Paimpol - St Riom- 06 41 98 82 25

Le Roy Sandra - Potager de Kerflandry Brestan - Pleubian : 06 72 42 57 44

Le Bauf Cécile - La Ferme de Boutil Plougrescant - 06 43 65 67 03 Plougrescant

Cédric Daniel -15 kerautret 22220 Plouguiel- 06 30 10 59 51

Capitaine Philippe - 06 82 69 64 54 Lanmodez



LE MARCHÉ DE LA DUKE

Marc'had an DUKENN

Mercredi 22 mai 2019
9 h. 30 - 13 h.
Port de Tréguier



Déchargement des pommes de terre nouvelles embarquées la veille à

St Riom, Pleubian, Plougrescant, transportées sur trois voiliers traditionnels.

Expositions, ventes, dégustations., animations.

En musique avec Sonerien an Trev et avec les attelages du Syet



"LA DUKE,
reine des
pommes de terre nouvelles,
depuis cinq générations"

ELLE est née en Écosse en 1879 sous le nom de International Kidney et cultivée à partir de 1880 sur l'île de Jersey comme pomme de terre nouvelle à destination du marché Anglais. Elle est connue là bas sous le nom de Jersey Royal.

Les saisonniers bretons qui participaient aux travaux de récolte l'ont ramenée au pays assez rapidement et l'ont baptisée DUKE. A partir de 1895 une production locale s'est développée pour une commercialisation vers le Pays de Galles (Cardiff, Swansea...). Un courant d'échanges existant par ailleurs avec des importations de charbon contre des exportations de poteaux de bois destinés au soutènement des galeries de mines.

Depuis, le commerce vers la grande Bretagne a été constant jusqu'aux années 1980 où le marché anglais s'est progressivement fermé à la Bretagne.

Elle est encore cultivée par quelques producteurs à l'attention d'une clientèle locale très attachée à cette variété primeur.

C'est une variété à peau fine et à chair pâle, ferme, savoureuse, traditionnellement cuisinée au beurre dans des cocottes en fonte. Elle peut être aussi servie en salade ou en accompagnement de poissons ou de viandes.

Les semences sont sélectionnées par les agriculteurs à la ferme et transmises de générations en générations depuis plus de 100 ans.

Plantées tôt, de février à mi mars, les Duke sont récoltées en mai et juin. Elles



conviennent particulièrement aux terres légères, côtières, peu sensibles au gel. C'est une production qu'on pourrait qualifier de patrimoniale, symbolique de la complémentarité Terre-Mer chère aux Trégorrois.

Où la trouve t-on ? Sur les marchés... Chez les producteurs...

