

# **LES HUITRES , PERLES DU LITTORAL . . .**

## **Origines**

Le succès de ces savoureux coquillages, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, fit que les bancs d'huîtres plates sauvages s'épuisèrent. C'est un accident de la circulation marine qui repeupla le bassin de Marennes. Un bateau breton chargé d'*huîtres creuses* en provenance du Portugal, pris par une tempête, s'abrita dans les contreforts de la Gironde. Il dut jeter ses huîtres au large... et voilà les côtes charentaises envahies par cette nouvelle variété. Les creuses représentent aujourd'hui l'essentiel de la production, laissant peu de place aux *huîtres plates*.

## **Ostréiculture**

D'Arcachon à Cancale et à Bouzigues, une même variété d'huîtres creuses donne des résultats très différents selon les lieux et les méthodes d'élevage.

De minuscules larves d'huîtres se fixent d'abord sur les "collecteurs" aménagés par les ostréiculteurs, une tuile, un support plastique ou même une coquille. Les larves forment ainsi un "naissain" qui va grossir pendant huit à neuf mois. On détache alors les bébé-huîtres pour leur offrir plus de place. La récolte demandera encore deux ans de soins intensifs. Au bout de ces trois ans de croissance au rythme des marées, certaines huîtres vont bénéficier de quelques semaines d'affinage dans des "claires" (une spécialité de Marennes d'Oléron), bassins où une algue minuscule donne à leur chair une belle couleur verte. La "*fine de claires*" passe un mois en claires ; elles sont une vingtaine par mètre carré. La "*spéciale de claires*" doit y séjourner au moins deux mois avec une dizaine seulement de ses soeurs par mètre carré. On obtient une huître à chair émeraude au parfum iodé, une merveille !

## **Huîtres plates**

Comme je viens de vous le dire, les *huîtres plates*, largement supplantées par l'élevage des creuses, à cause de leur fragilité aux épidémies, restent malgré tout les préférées des amateurs : les fameuses "*belons*", produites aujourd'hui dans toute la Bretagne, les *plates de Bouzigue*, élevées dans le bassin de Thau, dans l'Hérault. La plupart des huîtres plates sont issues de "Naissains" produits dans le Morbihan.

## **Le choix des huîtres**

L'important, c'est d'abord la fraîcheur : regardez l'étiquette de salubrité. Les *huîtres plates* sont classées par numéros de triple zéro à six., les plus grosses pesant 100gr et plus, les plus petites seulement 20gr. Pour les amateurs, la bonne taille est de zéro à trois c'est à dire de 80gr à 50gr.

Les *huîtres creuses* sont classées T.G (très grosses) G (grosses) M (moyennes) ou P (petites). Il existe un label rouge pour les huîtres vertes venant de Marennes d'Oléron ; elles sont vendues en bourriche par deux ou plusieurs douzaines mais jamais au détail pour éviter la fraude.

## **Conseils**

Surtout, ne posez jamais les huîtres sur de la glace. Pour les caler sur un plateau ou des assiettes, utilisez du goémon ou du gros sel. Videz la première eau de vos huîtres, elles referont leur jus, qui sera très parfumé. Accompagnez-les d'un bon pain de seigle et de beurre salé, certains aiment

aussi les arroser d'un peu de citron ou de vinaigre. Ces merveilleux coquillages contiennent beaucoup de vitamines et de sel minéraux, pour peu de calories (10 pour une huître moyenne). Ne prenez pas le risque de gâcher votre plaisir, soyez très vigilants sur la qualité !

### **Quels vins boire avec les huîtres**

C'est incontestablement le Muscadet qui fait le plus beau mariage avec les huîtres, suivi de près par les Bordeaux blancs, notamment les Entre-deux-mers. Pensez aussi au Sancerre et aux simples Sauvignons des bords de la Loire. Sans oublier les vins d'Alsace, tels que le Sylvaner ou le Pinot blanc.

C'est avec beaucoup de plaisir que je vous communique cette entrée d'huîtres chaudes, une entrée légère et originale à partager pour les fêtes ou en toutes occasions.

### **HUITRES AUX PETITS LEGUMES**

#### **Pour 4 personnes :**

comptez 25 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson.

#### **Ingrédients :**

24 huîtres creuses bien charnues ( G ou T.G), 2 échalotes émincées, 2 carottes, 1 blanc de poireau, ½ citron, 100gr de champignons de Paris, 40gr de beurre, 10cl de vin blanc sec, gros sel, poivre.

- Ouvrez et décoquillez les huîtres. Récupérez leur eau, filtrez-la et mettez les huîtres au frais.
- Pelez les carottes et fendez le poireau dans la longueur. Taillez en petits bâtonnets les carottes et le blanc de poireau pour obtenir une fine julienne. Nettoyez les champignons. Coupez-les en fins bâtonnets et arrosez-les de jus de citron.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte sur feu modéré. Mettez-y à suer les échalotes sans coloration. Ajoutez les petits légumes. Mouillez avec l'eau des huîtres, le vin blanc, et poivrez. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 5 minutes environ. Les légumes doivent rester croquants. Ajoutez les huîtres hors du feu. Reprenez vos coquilles vides préalablement lavées et séchées. Mettez les huîtres dans les coquilles et recouvrez-les de julienne de petits légumes et arrosez-les de jus de cuisson. Servez-les aussitôt calées sur un lit de gros sel.

*Chantal Lyautey (source : Cuisine Actuelle)*

De Sén-Cathorino (29non) o Nodal (25déc) y a un més égal.  
( Entre la Sainte-Catherine et Noël il y a un mois.)  
Per Sén-Ondriou lou fret dintro et dis : oco su yeou (30nov.)  
( A la Saint-André le froid entre dans la maison et dit : c'est moi.)  
Cu per Nodal se soleillo per Pasco brullo lo leigno.  
( S'il fait soleil à Noël, il fera froid à Pâques)  
Un més oban, un més oprès Nodal lo fret es bouno et ne tirera pas mal.  
( Un mois avant un mois après Noël le froid est bon et nous n'en augurons pas mal.)