

Les huîtres, pour le plaisir des sens

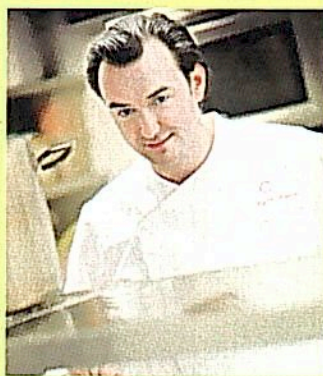
Naturelles et raffinées, elles ne laissent pas indifférents : on les adore ou on les déteste. Les amateurs sont ravis car, avec six régions d'élevage sur le littoral français, il y en a pour tous les goûts.

Jusqu'au siècle dernier, l'huître plate était la seule connue en France. Mais, décimée par des maladies, elle est devenue rare. Seule la Bretagne en affine encore une variété : la belon, très recherchée pour son croquant, sa longueur en bouche et son subtil parfum boisé. Ailleurs, quelques bancs subsistent à l'état sauvage mais ne sont vendus que sur le marché local : le pied-de-cheval, dans le bassin de Thau, et la gravette d'Arcachon. Plus robuste et plus charnue, c'est l'huître creuse d'origine japonaise que l'on trouve chez les ostréiculteurs aujourd'hui.

DE GRANDS CRUS

En Poitou-Charentes et en Vendée, les crus sont affinés dans les anciens marais salants, les claires. On y trouve ainsi la fine de claire, la fine de claire verte (qui doit son nom à sa couleur provoquée par une algue), la spéciale de claire, la pousse de claire et la belle de sélection. Elles se caractérisent par leur douceur et des saveurs subtiles d'algue. Au contraire, les huîtres d'Aquitaine et celles de Bretagne et de Normandie (dont les naissains sont d'ailleurs élevés en Charente) ont un goût plus ou moins corsé et iodé, car elles sont affinées en pleine mer (Arcachon ou Cap Ferret, Le Croisic, Paimpol, Brest, Cancale, la côte ouest du Cotentin, Saint-Vaast-la-Hougue) ou à l'embouchure des rivières (baie de Quiberon, golfe du Morbihan, Morlaix, Isigny-sur-Mer). En Méditerranée, au large de Bouzigues, Gruissan et de la Corse, l'huître est élevée en suspension sur corde et ne subit pas les marées, ce qui accélère sa croissance.

5 minirecettes de Cyril Lignac



1. NATURE Les amateurs, et j'en fais partie, les préfèrent nature. Personnellement, je choisis des huîtres calibre n°3 et, surtout, ma préférence va aux huîtres de l'étang de Thau produites par Monsieur Tarbouriech. Avec un muscle sucré, elles sont délicieuses et peu iodées.

2. CHAUDE Nappées d'une crème au parmesan (voir recette p.26 : huîtres à la crème de truffe).

3. AVEC DES POIREAUX Ce sont des huîtres chaudes que l'on pose sur un lit de fondue de poireau, avec une émulsion de crème rehaussée d'une pointe de piment d'Espelette.

4. À LA BORDELAISE C'est une spécialité de la région de Bordeaux qui consiste à servir les huîtres accompagnées de saucisse. Une variante consiste à déposer de fines rondelles de chorizo sur l'huître.

5. GRATINÉE La recette que je préfère est la traditionnelle huître gratinée au champagne.

Minishopping autour des huîtres



PLUS SÛR ! L'assurance d'ouvrir les coquillages en toute sécurité grâce à ce moufle en caoutchouc épais et souple de très haute qualité. 19,80€, La Carpe.

EFFICACE.

Une lame épaisse, pointue et affilée, un manche en palissandre : les huîtres n'y résistent pas ! Lancette Marlux 8,90€, chez Culinarion.



ÉLÉGANTES.

En inox, ces fourchettes aux courbes élégantes sont indispensables pour déguster les huîtres. Confiance, 18,50€ (les 6), Guy Degrenne.

