



SUR LES ÉTALS PRODUIT D'ORIGINE

# Bouzigues, la perle des huîtres

Les producteurs de l'étang de Thau, à côté de Sète dans l'Hérault, ont fait de l'absence de marées un atout pour leurs coquillages... Texte Louis Borel.

## PORTRAIT

Grâce à une méthode spécifique d'élevage, dite du collage, l'huître de Bouzigues, de la même variété que 98 % de la production française, présente une coquille dentelée et marbrée d'une forme très régulière, et une saveur bien à elle, légèrement iodée, à la fois puissante et subtile. Cette huître creuse est vendue localement et chez les meilleurs poissonniers, mais aussi sur Internet. Selon la taille, de n° 0 (plus de 150 g) à n° 5 (de 30 à 45 g), et le travail effectué, on la trouve de 8 € à plus de 40 € le kilo. En plateau, les tailles n° 2 (66 à 85 g) et n° 3 (86 à 110 g) sont les plus courantes et appréciées.

### La conserver

Vivante, bien à plat, 1 à 2 jours au frais. Une fois ouverte, elle est à garder, protégée de sa coquille, 4 h au plus au réfrigérateur.

### La déguster

Elle s'apprécie crue, mais également cuisinée : passée au four quelques minutes, frite ou marinée, voire cuite au barbecue comme en Louisiane...





Les principales étapes de cet élevage original, depuis le collage sur la corde jusqu'au nettoyage et à l'emballage des huîtres prêtes à être expédiées, sont toujours réalisées à la main.

**S**ète, cité méditerranéenne portuaire, séduit et inspire immédiatement par son côté chaleureux, sa lumière chaude, ses couleurs solaires. Bordée à l'est par la mer, dotée d'un réseau de canaux lui valant le surnom de Venise du Languedoc, prolongée par un isthme, elle est accolée à l'ouest à l'étang de Thau. Depuis les hauteurs du mont Saint-Clair, mais aussi de la route qui de l'autre côté de la lagune relie Bouzigues à Marseillan, s'offre un point de vue impressionnant sur cette étendue d'eau salée particulière. Les huîtres qui sont cultivées ici (15 % de la production française) sont le résultat d'un savoir-faire spécifique, bien différent de l'élevage à plat traditionnellement

utilisé sur la côte atlantique, dans les autres bassins ostréicoles français de Marennes-Oléron, Arcachon, Bretagne et Normandie. Faut de marée autorisant naturellement la culture de l'huître, un ingénieux système a été conçu dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Sous le nom de « tables », des structures métalliques, constituées de rails de chemin de fer soutenus par des poteaux, servent à suspendre régulièrement des cordes auxquelles sont attachés les coquillages. Mesurant environ 50 mètres sur 12, ces innombrables tables s'étendent symétriquement à travers tout le bassin et plongent dans les eaux telles des cahutes qui auraient été à moitié immergées. Après avoir élevé les larves (les « naissains »)

six mois dans des poches, les producteurs les collent une à une à des cordes, avec du ciment, pour pouvoir les suspendre. Certaines exploitations vont jusqu'à faire sortir les cordes de l'eau chaque jour pour reproduire un peu le mouvement des marées: on reconnaît alors ces huîtres charnues aux reflets roses de leur coquille à la nacre parfaite. Spéciales (les plus charnues, à trouver sous le nom de Philémons ou la marque Tarbouriech) ou ordinaires, les huîtres reviennent une fois mures au « mas », nom local des cabanes ostréicoles déployées au bord de l'étang. Détachées, nettoyées, triées, puis remises à l'eau pour un dernier court séjour de dégorçage, elles sont alors fin prêtes pour être savourées.