

## L'huître, la perle iodée!



>

RTL vous régale du 09 août 2019 Crédit Média : RTL | Durée : 01:14:09 | Date : 09/08/2019 La page de l'émission **Du lundi au vendredi, de 11h à 12h30** , Jean-Michel Zecca, Luana Belmondo et Jean-Sébastien Petittedemange vous donnent envie de cuisiner et surtout de passer à table. Notre pari quotidien ? Se régaler tous ensemble sur RTL !

**Au menu du jour, TOP ! Je suis délicieuse accompagné d'un vinaigre à l'échalote... Je peux parfois, si vous avez beaucoup de chance, contenir une perle de nacre... Je suis l'outil de travail principal de ceux qu'on appelle les ostréiculteurs... Je suis, je suis... L'huître !**

On sait que la consommation d'huîtres remonte à la préhistoire. Nos ancêtres dégustaient déjà des huîtres sauvages. Cette huître plate indigène des côtes françaises, était adorée des Romains. C'est donc très tôt qu'il a fallu mettre en place des élevages afin de contrer la régression des bancs naturels.

Les Romains, auxquels nous devons la plupart de nos péchés de gourmandise, adoraient les huîtres donc. Pline l'Ancien raconte comment on a eut l'idée de les parquer et comment on a fait construire, à Baïes, d'immenses réservoirs pour l'ostréiculture. On faisait là une immense consommation de mollusques, car les Romains ne se contentaient pas, comme nous, d'une modeste douzaine.



[Visualiser l'article](#)

L'empereur Vitellius (huitième empereur romain qui régna d'avril à décembre 69), dont la goinfrerie était proverbiale, en absorbait, dit-on, trois cents à chaque repas !

Comment on élève des huîtres ? Tout commence par le captage. Les larves sont captées après la ponte par les ostréiculteurs grâce à des collecteurs sur lesquels se fixent ces larves. Après 18 mois, ces larves maintenant appelées « naissain » sont envoyées en élevage.

Il existe plusieurs techniques d'élevage : sur tables qui se couvrent et découvrent avec les marées, en eau profonde, à plat directement sur le sol de l'estran.

Dernière étape : l'affinage ! Il consiste à déposer les huîtres adultes dans des bassins/parcs appelés « claires » afin de leur permettre d'expulser tout le sable ou vase, mais aussi d'améliorer leur qualité organoleptiques. On pourra ainsi jouer sur le goût, la couleur ou la taille par exemple.

Le coup de fil du jour

**Chaque jour, un chef vous dévoile une astuce, un secret ou une recette pour cuisiner vos produits préférés !**

Aujourd'hui au bout du fil, Florent [Tarbouriech](#), ostréiculteur de la Maison [Tarbouriech](#) à [Marseillan](#).

Le Défi Frigo

**Vous avez un ingrédient au frigo mais ne savez pas quoi en faire ?** Pas de stress ! Nos deux spécialistes de la cuisine ont 3 minutes pour vous proposer une recette ! A vous de les départager !

Pour jouer, c'est simple : appelez-nous au **3210** ou envoyez par SMS le mot **REGAL** suivi de votre ingrédient au **64900** !

**A gagner : des guides du Routard et une montre RTL !**

N'hésitez plus, l'antenne est à vous !

SOS Luana

Vous avez besoin d'une idée de repas pour un événement particulier ou tout simplement pour égayer votre quotidien, heureusement il y a SOS Luana ! L'escale de rêve

Jean Sébastien Petitdemange partage avec vous ses souvenirs. Il nous emmène aujourd'hui en Thaïlande...