



Restaurants

Nos écaillers préférés

Ces adresses sont des perles !

Après les fêtes de fin d'année, les fans d'huîtres ont parfois un goût de « pas assez ». Notre sélection pour (re)faire le plein de saveurs iodées.

Par Rémi Dechambre.

Le St Barth'

Chemin des Domaines,
Marseillan (Hérault).
www.lestbarth.com

L'ADDITION

De 8,50 euros (6 huîtres n° 4) à 11,70 euros (3 spéciales n° 1).

Cette cabane de luxe se trouve au bord de l'étang de Thau. On y déguste les merveilleuses huîtres spéciales de la maison Tarbouriech à la texture ferme et au goût franc, reconnaissables entre toutes. Exceptionnel !



photos © SP



Dessirier

9, place du Maréchal-Juin,
Paris (17^e).
www.restaurantdessirier.com

L'ADDITION

De 15 (6 huîtres n° 3 spéciales) à 38 euros (6 huîtres plates de Belon n° 000). Des prix élevés, mais la qualité est là.

Jean Dessirier, qui créa cette maison parisienne en 1883, était le beau-père de Louis Cadoret, lui-même à l'origine d'une lignée d'ostréiculteurs encore célèbre de nos jours. Leur passion des coquillages est toujours intacte. A l'image de la remarquable sélection du bar à huîtres.

Perlouse

49, rue de Douai, Paris (9^e).
www.perlousepigalle.fr

L'ADDITION

Sage ! De 10 euros (6 petites fines) à 17 euros (6 belles spéciales).

Un projet né de la volonté d'Alexis et David, amis originaires du Cotentin, de promouvoir les produits normands, dont les huîtres de Pirou (Manche). A déguster au naturel, marinées ou gratinées. Convivial et pas cher.