



Aux délices de l'écailler

Plates, creuses, fines ou spéciales ; d'Arcachon, de l'étang de Thau ou de Normandie... quel superbe tour de France nous offrent nos huîtres. Notre carnet d'adresses, à Paris et en province, pour se régaler !

Par Rémi Dechambre

Ancien bras droit d'Anne-Sophie Pic, Anaïs Delon est si passionnée par le sujet qu'elle lui a consacré un livre sobrement intitulé *Huîtres*. Original et bien documenté, il a remporté le prix Pierre-Christian-Taittinger 2019. Ce guide recèle en effet de nombreuses découvertes : « J'ai rencontré une quinzaine d'ostréiculteurs que je présente. Beaucoup proposent d'ailleurs des dégustations de produits sur place. Je pense

par exemple à la Ferme marine paimpolaise avec son bar à huîtres dominant la baie de Paimpol ou encore à Frédéric Voisin avec ses huîtres bio de l'île de Ré qu'on déguste dans sa cabane au milieu des marais salants... En même temps, pour attirer les jeunes consommateurs, on assiste à un grand retour des huîtres cuisinées froides ou chaudes. Une vieille tradition culinaire française pour laquelle une vingtaine de chefs connus m'ont donné leurs

recettes préférées. Mais on voit surtout éclore de nouveaux lieux dédiés aux huîtres qui attirent aficionados et consommateurs plus occasionnels... »

À Pigalle, dans le décor un peu bohème de son restaurant *Perlouse*, on retrouve le jeune Alexis Daugenet. Avec son ami d'enfance David Saint Lo, ostréiculteur en Normandie, à Pirou Plage, il a eu l'idée de lancer cette nouvelle adresse : « Les petits producteurs d'huîtres de Normandie manquent de visibilité car ils élèvent souvent leurs huîtres pour d'autres... On a voulu les vendre directement aux Parisiens pour leur faire découvrir notre terroir. »

Résultat : de beaux spécimens charnus, suaves et goûteux au prix — défiant toute concurrence dans un restaurant parisien — de 17 euros la douzaine. À noter que l'on peut aussi les savourer marinées ou gratinées suivant la recette ancestrale de la grand-mère de David !

Un même souffle d'originalité définit l'activité de chez *Joysters*. On s'y régale de six petites fines de claire avec un verre de vin blanc pour 12 euros seulement. On y trouve aussi les remarquables et très croquantes spéciales grand cru des

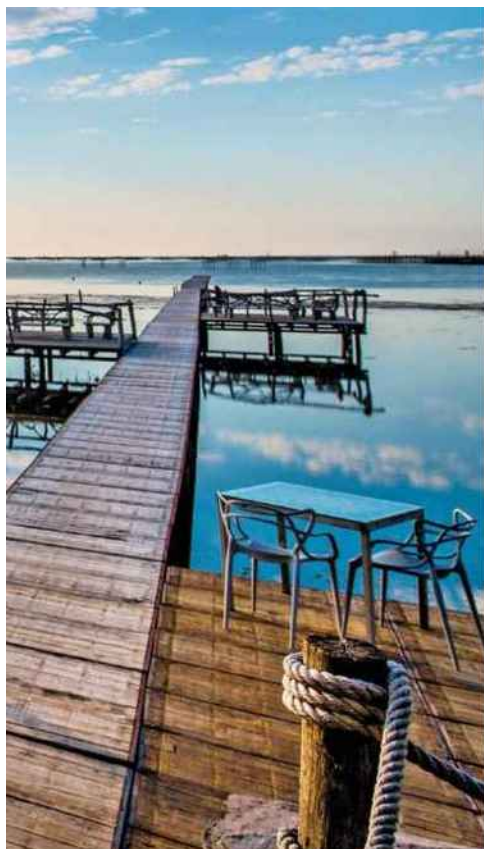


PHOTO: TARBOURIECH

ART DE VIVRE

Profitez d'une escapade en Bretagne, en Normandie, en Gironde ou dans l'Hérault pour une dégustation.

NOS COUPS DE CŒUR

Arin' Ferme marine bretonne,
Paimpol (Côtes-d'Armor), huitrearin.com

Frédéric Voisin, Le Grouin, Loix
(Charente-Maritime)

Perlouse, 49, rue de Douai, Paris IX^e,
perlousepigalle.fr

Joysters, 7, rue Cadet, Paris IX^e

L'Huîtrerie Besson,
51, avenue Victor-Hugo, Boulogne-
Billancourt (Hauts-de-Seine)

Presqu'île, 57, rue de Bellechasse,
Paris VII^e, presquile.info

La Maison Tarbouriech, chemin

des Domaines, Maison des
pêcheurs, Marseillan (Hérault),
www.tarbouriech.fr

La Folie, www.domaine-tarbouriech.fr

Chez Boulan, 2, rue des Palmiers,
Cap-Ferret (Gironde), chezboulan.fr

Famille Kervella, Rossermeur,
Plougastel-Doulas (Finistère),
[www.dicimeme.bzh/producteurs/
huitres-kervella](http://www.dicimeme.bzh/producteurs/huitres-kervella)

À lire

**Huîtres, d'Anaïs Delon, Hachette
Cuisine, 224 pages, 39,95 €.**

frères Besson. Ces ostréiculteurs de Marennes-Oléron proposent d'ailleurs, de leur côté, une excellente *Huîtrerie* à Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine)...

À programmer aussi, une halte savoureuse au minicomptoir marin Presqu'île qui offre une courte sélection d'huîtres creuses et belons en provenance de Quiberon ou de La Trinité, ainsi que d'excellents coquillages, poissons fumés, marinés ou gravelax. Mais on peut surtout s'y inscrire à une "parenthèse Presqu'île" qui permet, pour 90 euros par personne, de passer deux

heures avec un écailler afin de tout apprendre sur les huîtres. De leurs différentes variétés à la manière de les ouvrir en passant par la méthode pour les choisir, c'est une initiation complète. Elle est, bien sûr, agrémentée de dégustations tandis que chacun repart avec un kit complet d'écailler et une demi-douzaine d'huîtres!

Certaines huîtres iodées surnommées "roses" pour la couleur de leur coquille

Ainsi formé et outillé, pourquoi ne pas prendre la route de quelques hauts lieux ostréicoles, à l'image de La Maison Tarbouriech, non loin de Sète, sur les rives de l'étang de Thau. C'est là qu'a été inventé en 2006 un système d'élevage unique capable de reproduire le phénomène des marées en sortant automatiquement les huîtres de l'eau suivant des cycles précis! Comme musclées par cet exercice, elles sont charnues et iodées avec un arôme étonnamment sucré. Appelées "huîtres roses" en raison de la couleur de leur coquille, on les déguste au naturel à la cabane à huîtres *Le St Barth*, offrant une vue unique sur l'étang, ou encore gélifiées au caviar à *La Folie*, le restaurant gastronomique du domaine.

Côté atlantique, dirigeons-nous vers le bassin d'Arcachon: l'huître Grand Cru de Chez Boulan, à Cap-Ferret, est un délice. Incroyablement pleine et d'une remarquable longueur en bouche, on l'apprécie d'autant plus qu'une charmante cabane à huîtres permet aux visiteurs, pendant chaque week-end d'hiver, de la déguster dans un splendide décor, avec vue sur les flots et, tout au fond, sur la célèbre dune du Pilat...

Tout au long de nos côtes œuvrent une multitude d'artisans discrets, à l'image de la famille Kervella: François et Dominique sont la troisième génération à gérer une exploitation familiale dont les parcs se trouvent dans la rade de Brest. Ils produisent 80 tonnes par an d'huîtres totalement maison, proposées en vente directe sur les marchés de Brest, du Relecq-Kerhuon, de Plougastel-Daoulas ou encore de Gouesnou, et complétées par des fruits de mer locaux. Et Anaïs Delon de conclure: « Avec leurs produits très naturels qu'ils vendent directement, les Kervella sont l'exemple même des producteurs en qui les consommateurs peuvent avoir une confiance absolue. » ●

**UNE HALTE SAVOUREUSE
CHEZ PRESQU'ÎLE,
UNE ADRESSE
PARISIENNE QUI
PROPOSE UNE SUPERBE
SÉLECTION D'HUÎTRES
AINSI QU'UNE INITIATION
COMPLÈTE AVEC
UN PROFESSIONNEL.**