

SPÉCIAL VOYAGE

**LE FIGARO**·fr  
madame

Décryptage / Magazine / Cuisine / Art de vivre / Accueil

PLUS DE "DÉCRYPTAGE"

J'aime 27

03 décembre 2011

## Guide de survie de l'amateur d'huître

Plate ou creuse ? Fine ou spéciale ? D'Oléron ou d'Isigny ? Nos conseils pour trouver les perles

LE FIGARO

J'AIME

Par Alexandra Michot

### Sommaire

- Accueil
- Crus et appellations
- Quatre saison ou naturelle ?
- Passage à l'acte

### Crus et appellations

**Différents « crus » dans chaque région :** Comme pour le vin, on peut parler de « crus » d'huîtres tant les sites d'élevage, le temps et le mode d'affinage varient. Impossible de tous les citer. Rien qu'en Normandie qui est aussi une marque collective de qualité - **Huîtres de Normandie** -, on en compte quatre dont Saint-Vaast la Hougue, des huîtres charnues bien iodées avec des notes de noisette, les Spéciales d'Isigny sur mer, douces et croquantes, ou encore les Pleine Mer, plus rustiques.

**Fines ou spéciales :** On doit à Marennes Oléron, zone ostréicole comprise dans la région Poitou-Charentes (vous suivez ?) et marque collective depuis 1972, deux « crus » qui ont influencé tous les ostréiculteurs : La Fine de Claire, tendre, peu charnue, affinée au moins 28 jours entre novembre et fin mars, d'où son goût subtil. Mais aussi la Spéciale de Claire, plus ronde, plus charnue, plus ferme, affinée au minimum 4 semaines. Par extension, les autres régions de production ont adopté la dénomination « Fine » pour désigner des huîtres douces, peu charnues et « Spéciale » pour les spécimens plus généreux et plus longs en bouche.

**Deux labels rouges :** Seuls deux types d'huîtres bénéficient d'une certification. Les deux sont des Marennes Oléron. La Fine de Claire Verte, uniquement commercialisée d'octobre à mai, fut le premier produit de la mer labellisé en 1989, elle doit sa couleur à une algue, la navicule bleue, qui prouve son affinage en claire. La Pousse en Claire, labellisée en 1999, est affinée entre quatre et huit mois en claire. Elle doit sa fermeté et sa longueur en bouche à un élevage à très faible densité (jamais plus de 5 huîtres par m<sup>2</sup>) et à un affinage de trois mois. Mais de nombreux producteurs, comme **David Hervé**, vont au-delà du cahier des charges à raison de 2 huîtres par m<sup>2</sup> et six mois d'affinage. Un cru d'exception, prix en conséquence.



Photo D.R.

La Spéciale Tarbouriech.

**Un nom de producteur ou une marque ?** Là où cela se complique, c'est que, au sein d'une région ou d'un « cru », certains producteurs créent leur propre marque. Par exemple la Tsarskaya, une huître spéciale, d'origine cancalaise (région Bretagne Nord), produite par **Les Parcs Saint Kerber**, qui offre un iodé typique de la baie du Mont-Saint-Michel mais beaucoup de douceur en bouche. Il s'agit dans ce cas de souligner la montée en gamme. Parfois c'est un nom qui devient une marque. C'est le cas des **huîtres Gillardeau**. Le nom de ce producteur exigeant est tellement réputé qu'il est devenu synonyme de qualité dans l'esprit des consommateurs. Quand à la « **Perle blanche** », il s'agit « d'une marque de reconnaissance », créée en partenariat par trois ostréiculteurs de Marennes pour distinguer une huître douce, presque mœlleuse, élevée en Normandie et affinée en claire.

PAGE PRÉCÉDENTE PAGE SUIVANTE

03 décembre 2011

## Guide de survie de l'amateur d'huître

Plate ou creuse ? Fine ou spéciale ? D'Oléron ou d'Isigny ? Nos conseils pour trouver les perles

LE FIGARO

J'AIME

Par Alexandra Michot

### Sommaire

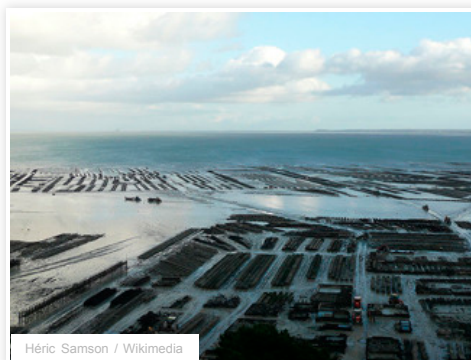
- Accueil
- Crus et appellations
- Quatre saison ou naturelle ?
- Passage à l'acte

### Quatre saison ou naturelle ?

**De l'importance de mâcher.** Personne n'osera vous le dire de but en blanc, mais si les restaurateurs vous recommandent de bien mâcher l'huître avant de l'avaler, ce n'est pas seulement pour « apprécier sa texture et son goût ». C'est aussi pour la tuer, il n'y pas d'autre mot. Car si on gobe l'huître toute crue, elle arrive vivante dans l'estomac et va se défendre en sécrétant un produit qui risque fort de vous rendre malade. La fraîcheur de l'huître n'est donc pas toujours en cause...

**C'est quoi l'huître « des quatre saisons » ?** Un joli nom pour parler d'une variété d'huître creuse, dite triploïde, créée il y a vingt ans par l'IFREMER (Institut public français de recherche pour l'exploitation de la mer) et commercialisée depuis une dizaine d'années. Cette huître, qui possède trois jeux de chromosomes - au lieu de deux comme les huîtres naturelles -, a la particularité d'être stérile. Elle n'est donc jamais laiteuse et se prête à merveille aux ventes estivales... Si les ostréiculteurs ne sont pas à l'origine de cette création, nombreux sont ceux qui l'ont adopté à l'année, car l'huître des « quatre saisons », commercialisable douze mois sur douze, présente un deuxième avantage : elle ne dépense pas d'énergie à se reproduire, sa croissance est ainsi plus beaucoup plus rapide et sa rentabilité plus importante. Problème, seuls quelques laboratoires et éclosiers disposent de ces huîtres triploïdes d'où une situation gênante de monopole qui pourrait influencer sur les prix. Second bémol, rien sur les bourriches n'indiquent s'il s'agit de « quatre saisons » ou d'huîtres naturelles.

**Une huître bio c'est possible ?** Les huîtres sont, par nature, 100% organiques. Elles se nourrissent et croissent sans intervention humaine. Ce qui garantit au moins qu'on ne leur donne pas d'antibiotiques ! Même affinées en claires, les huîtres, restent dans un milieu



Parcs à huîtres, à Cancale.

### À chaque envies ses huîtres

Pour une initiation ou pour un cocktail : les boudeuses de **David Hervé**, mini-huîtres dites « papillon ». À tester aussi, ses Pousses en Claire.

Pour les amateurs de subtilité et de notes boisées : l'**huître plate Cadoret** affinée dans la rivière du Belon.

Pour une huître équilibrée avec une belle mâche : Spéciale N°3 de **Gillardeau**.

Pour allier esthétique et découverte : La Spéciale Tarbouriech, une huître ciselée, à la coquille rose, moelleuse, avec des notes de champignons, élevées sur des cordes dans la lagune de Thau. (04 67 77 97 07).

Pour convertir ceux qui n'aiment pas les huîtres : Les Fines de Claire vertes de **Pierre-Marie Barrau**, modèle d'élégance, d'équilibre et de fraîcheur.

PAGE PRÉCÉDENTE PAGE SUIVANTE

ouvert. Il est donc impossible de leur octroyer un label bio, à moins de les élever « hors mer » et de les nourrir de plancton contrôlé !

SPÉCIAL VOYAGE

**LE FIGARO**·fr  
madame

Décryptage / Magazine / Cuisine / Art de vivre / Accueil

PLUS DE "DÉCRYPTAGE"

J'aime 27

03 décembre 2011

## Guide de survie de l'amateur d'huître

Plate ou creuse ? Fine ou spéciale ? D'Oléron ou d'Isigny ? Nos conseils pour trouver les perles

LE FIGARO

J'AIME

Par Alexandra Michot

### Sommaire

- Accueil
- Crus et appellations
- Quatre saisons ou naturelle ?
- Passage à l'acte

### Passage à l'acte

Quelques adresses où déguster une belle sélection d'huîtres précieuses.

#### À Lille :

L'Oyster Bar, bar à huîtres ouvert en 2008 au sein de la poissonnerie l'Huîtrière : 3, rue des Chats-Bossus  
Tél.: 03 20 55 43 41.

#### À Paris :

Prunier (bar de dégustation) pour son choix de grand crus : 16, av Victor Hugo, XVIe. Tél.: 01 47 42 98 91.

Le Bar à huîtres pour ses crus rares (à l'unité):  
adresses sur [www.lebarahuitres.com](http://www.lebarahuitres.com).

L'Écailler du Bistrot : 22, rue Paul Bert, XIe.  
Tél.: 01 43 72 76 77.

Atao, pour les plates de Gravrins : 86, rue Lermancier, XVIIe. Tél.: 01 46 27 81 12.



Photo Montgomery Ouest

Fine de claire verte (Marennes Oléron).

#### À Lyon :

L'Huîtrier : 245, rue Marcel Mérieux, VIIe.  
Tél.: 04 78 58 71 61.

À Cancale : Debout, sur le port, où les ostréiculteurs ouvrent des douzaines à la demande, à déguster sur la plage avec un verre de blanc.

---

**“La France reste le premier pays producteur et consommateur d'huîtres en Europe”**

**PAGE PRÉCÉDENTE**