



Tourisme / Gastronomie - 2010/01/10 11:05

De l'huître rose servie dans un restaurant parisien

(Relaxnews) - Cet hiver, les consommateurs parisiens pourront découvrir une nouvelle espèce d'huître, dite "rose", servie en exclusivité dans le restaurant Prunier (16^{ème} arrondissement). Baptisé la Spéciale Tarbouriech, ce mollusque provenant de la Méditerranée se déguste à 29 euros les six à la carte et à 18 euros les six à emporter avec une réservation préalable.

Rare jusqu'ici dans la capitale, voire "inédite" comme le promet le restaurant, l'huître rose offre des saveurs mêlant noisette et champignon, explique Prunier, qui le sert en exclusivité durant tout l'hiver. Il ajoute que "cette huître révèle un équilibre tout à fait unique entre sucré et salé, une rencontre idéale entre le moelleux et le croquant, apporté par le muscle".

L'huître rose tire son nom de sa coquille rosée et de son nacre irisé. Pour obtenir ce résultat, les ostréiculteurs qui l'élevaient pendant trente-six mois dans la lagune de Thau, près de Sète, ont recours à la technique du "collage". Fixées une à une sur des cordes suspendues au parc, les jeunes huîtres sont ensuite régulièrement sorties de l'eau et exposées à l'air pur, profitant ainsi du rayonnement solaire.



Restaurant Prunier

16, avenue Victor Hugo

75016 Paris

Tél. : 01 44 17 35 85

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h.

Sites :

www.prunier.com

www.medithau.com