



LA ROUTE DU TOUR ET DU GOÛT

LA ROUTE DES HUITRES EN VÉLO P.2

IDÉES RECETTES P.4

10 BONNES RAISONS DE MANGER DES HUITRES P.4

INTRODUCTION

Événement incontournable de l'été, le Tour de France fascine. Le défilement des paysages, cadre des efforts des coureurs, participe indéniablement à cet attachement. Cette année, le Tour s'offre une échappée maritime, le long des côtes charentaises. Du pont d'Oléron, à celui de Ré, en passant par le pont de la Seudre, les cabanes ostréicoles et les exploitations mytilicoles rythmeront leurs tours de roue, les chalands de nos producteurs d'huîtres et de moules accompagneront leur progression.

Richesse historique, économique, culturelle, l'élevage et la dégustation des coquillages font partie intégrante de l'art de vivre des gens d'ici. Enfourchez, vous aussi, votre vélo, et venez à leur rencontre, venez à notre rencontre !

SAVOIR-FAIRE & TERROIR P.3



DÉGUSTEZ AU COEUR DE NOS CABANES P.2



INSTANTS SPORTIFS P.3



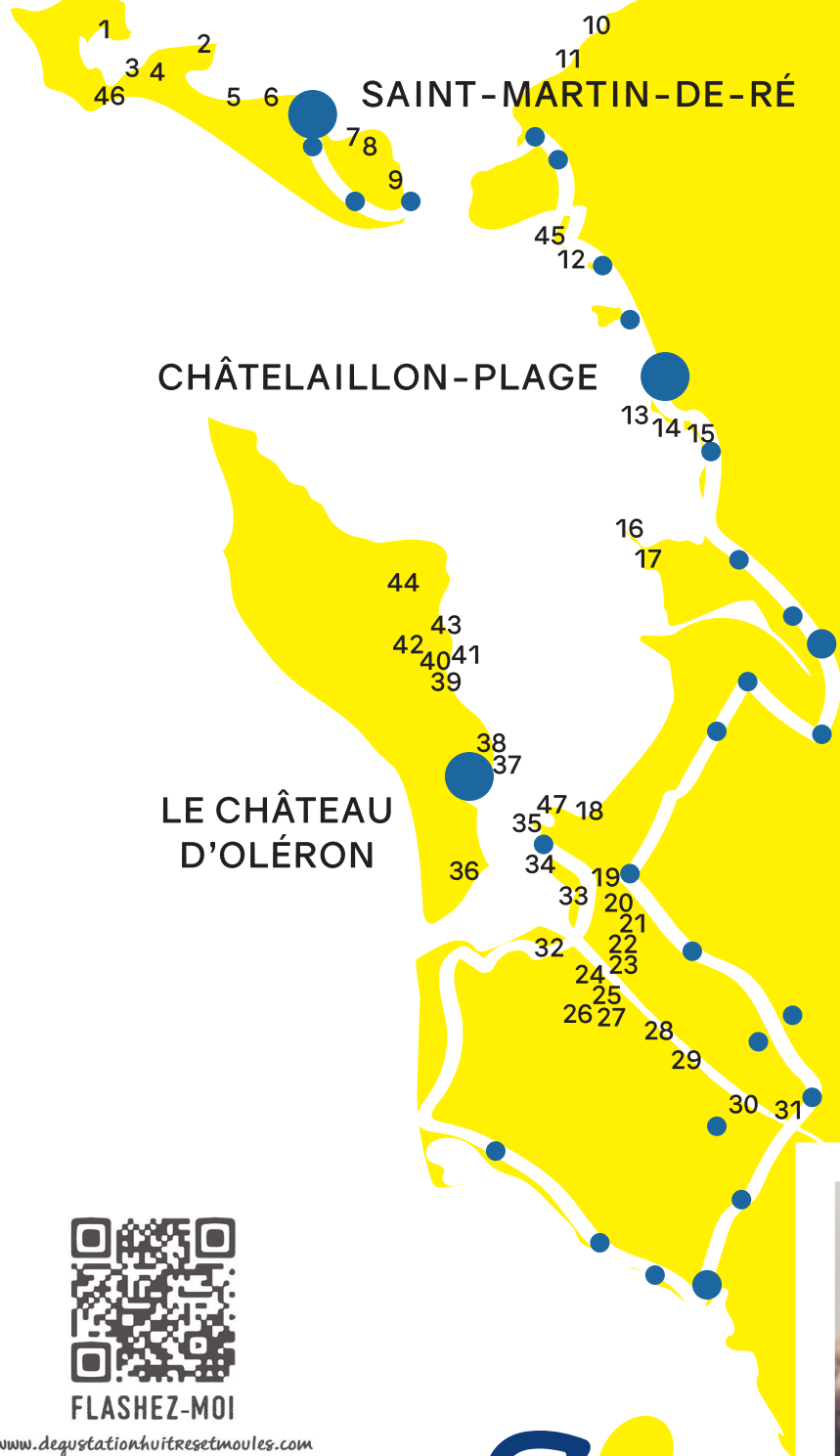
LE SECRÉT DE L'ÉCLADE P.4



Roulez et dégustez sur LA ROUTE DES COQUILLAGES...!



DÉGUSTEZ
au ♥ de nos
cabanes



1. LES HUÎTRES DE TROUSSE CHEMISE
2. HUÎTRES VOISIN
3. ESCALE DU MARAIS
4. LA RHETAISE
5. CABANAJAM
6. AUBERGE PAYSANNE DE LA MER
7. LES COPAINS BABORD
8. LA CABANE OCÉANE
9. HUÎTRES & MA RÉ
10. LA CABANE DE MANU
11. MOULES BROTHERS
12. HUÎTRES DELPECH FLORENT
13. HUITRES PREVOST - CHOLLET
14. L'AMBIANCE CABANE
15. SAVEURS NACRÉES
16. MARGAT
17. ETS COUTIN
18. LA CABANE LAGARRE
19. LE BANC D'ALINE
20. L'ÉCLADE
21. CABANE OMER
22. LA CALE DES P'TITS MOUSSES
23. LA CABANE DU BOUT
24. LES NAUFRAGEURS

25. LA GRÈVE
26. HUÎTRERIE TORTILLON
27. LA CABANE DE LA GRAND MÈRE
28. LE Q SALÉ
29. AUX CLAIRES DU GRAND TEGER
30. PAPIN MOUFFLET
31. DÉMOUSTIER
32. SO WHAT
33. L'ÉCUME DE MER
34. GILLARDEAU
35. L'HUÎTRE DE LA POINTE
36. CHEZ MUMU
37. À LA PÊCHE AUX MOULES
38. LA CABANE DU SANS SOUCI
39. LA MOULE À FACETTES
40. CHEZ MICHEL JOYEAU
41. LA CABANE À JULES
42. BIENVENUE CHEZ SYLVIE ET DOMINIQUE
43. BORD À BORD
44. 17 FORT ROYER
45. LA GIGAS
46. LA CABANE DU BOUTILLON
47. LA BELLE DES MARAIS



FLASHEZ-MOI

www.degustationhuitresetmoules.com

Étapes MÉTIER

3 à 4 années de travail et de patience sont nécessaires pour réaliser ces 6 premières étapes et avoir un produit fini...



L'Affinée en claire

HUÎTRE FINE DE CLAIRE & SPÉCIALE DE CLAIRE

Après son élevage en mer, l'huître peut être affinée en claires. Sa saveur en devient plus douce, ce qui bien souvent nous rappelle ce petit goût de noisette.



Pleine mer

HUÎTRE FINE & SPÉCIALE

Après 3 à 4 ans passés en parcs d'élevage, cette technique confère à l'huître un goût prononcé d'iode en bouche.



La Fine

LÉGÈRE & IODÉE

La Fine est une huître peu charnue, légère en bouche, faisant ainsi ressortir son goût iodé.



**CABANES DE
DÉGUSTATION**



Instant et modes de CONSUMMATION



À LA PLAGE.



AU RESTAURANT.



AU MARCHÉ.



À L'APÉRITIF.

À consommer SANS MODÉRATION...



Instant SPORTIFS



APRÈS L'EFFORT, LE RÉCONFORT



Savoir faire & TERROIR



Les conchyliculteurs chérissent leurs huîtres et leurs moules plus que tout, c'est pour cela qu'elles sont toujours exquis. Parce qu'au-delà du négoce qu'ils en font, elles incarnent l'histoire de leur territoire, des traditions familiales, la pratique d'un métier au contact permanent avec la nature. Les étapes de l'élevage n'ont aucun secret pour eux, et ce, depuis la prime enfance. Tout jeune, leurs parents les ont emmenés en mer sur l'estran, dans les marais, à la cabane et leur ont appris le maniement des outils.



En quelques CHIFFRES



179 exploitations mytilicoles

11000 TONNES Production

9000 TONNES Moules de bouchot

3000 TONNES Moules de filière

39,2 KM pour les filières

268 KM de bouchots



62 communes conchyliques

19101 concessions

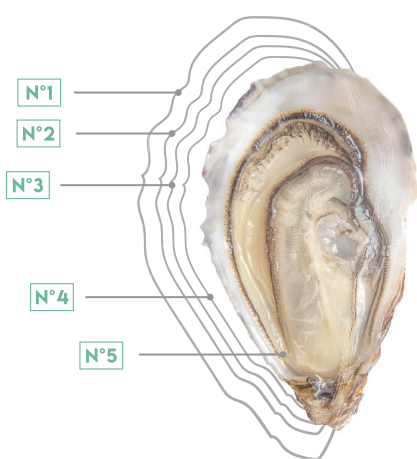
2613 hectares de parcs en mer

2650 hectares de claires

35% sont des parcs de captage

15,1 KM de filières pour les huîtres

Les calibres



Les calibres sont réglementés. Pour les huîtres creuses, il va du numéro 5 pour les plus petites au numéro 1 pour les plus grosses, variant de 30 à 150 g.

La Spéciale

CHARNUE, DOUCE & CROQUANTE

La Spéciale est une huître charnue, au taux de chair important, qui amène du croquant.



La Moule de Filière ou de Bouchot



« ...et en seulement quelques heures elles sont dans votre assiette ! »

LES BIENFAITS des huîtres

BONNE RÉCUPÉRATION MUSCULAIRE

Après un effort sportif, manger des huîtres facilite la formation de globules rouges et le transport de l'oxygène par sa teneur en vitamine B12 et fer

MEILLEURE RÉSISTANCE À L'EFFORT PHYSIQUE

Permet d'avoir une meilleure tolérance à l'effort grâce à son apport riche en sélénium et vitamine C

ANTI-FATIGUE

Grâce à sa teneur en calcium (=produit laitier) et en magnésium (=tranche de pain complet)



Étiquetage



Emballage



Cerclage



Expédition



Vente Directe
Dégustation
Restaurants
Poissonnerie
Grande distribution
Export

Recettes POUR LES SPORTIFS!

ROULEAU DE PRINTEMPS



Préparation : 15 minutes
Nbre de pers. 4

8 huîtres	Carottes
8 feuilles de riz	Concombre
Pousses de soja	Radis bleu
8 crevettes	Menthe
Citron vert	



PRÉPARATION

Hâcher les huîtres et les crevettes grossièrement
Mélanger le tout avec le jus d'un citron
Réserver au frais
Couper une carotte, un concombre et un radis bleu en lamelles
Tremper les feuilles de riz dans l'eau chaude
Disposer à plat dans une assiette
Ajouter une feuille de salade
Disposer les pousses de soja, le mélange huîtres et crevettes, la menthe et les lamelles de légumes
Rouler le tout
Déguster avec de la sauce soja

Le Secret DE L'ÉCLADE

Nous vous dévoilons le secret pour réaliser une Eclade par vous même.

Prévoir environ 0,5 Kg de moules par personne, une planche en bois (non-traitée).



Commencez par disposer en croix 4 moules au centre de la planche.
Astuce: vous pouvez planter des clous pour vous aider à faire tenir vos moules.



A partir de ce point de départ fixe disposez les moules debout la charnière vers le haut en les insérant les unes à côté des autres.
Une fois disposées les recouvrir avec des aiguilles de pin (environ 3 fois leur hauteur).
Mettre le feu, quand tout est consommé et que «les moules chantent» éventez avec un carton ou journal afin d'enlever toutes les cendres. C'est prêt !



BOWL DE TARTARE

Huîtres & Framboises

12 huîtres
4 poignées de framboises
1 radis rose
1 betterave rouge crue
4 poignées de roquette
1 échalote
Coriandre
Oignons pickles
Baies roses
Huile d'olive
Citron vert
Vinaigre de framboise

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 min
Nbre de pers. 4



PRÉPARATION

Hâcher les huîtres
Émincer l'échalote
Réserver au frais
Couper des framboises
Ajouter quelques feuilles de coriandre ciselées
Disposer le tout dans un récipient
Arroser d'un trait d'huile d'olive
Verser 2 c. à soupe de vinaigre de framboise
Concasser quelques baies roses

Saler & poivrer
Mélanger le tout et réserver au frais
Disposer une poignée de roquette et quelques rondelles de betterave rouge crue et de radis rose
Ajouter la préparation d'huîtres
Disposer quelques oignons pickles
Saupoudrer de zeste de citron vert

Les Coquillages C'EST LA SANTÉ...!

10 BONNES
RAISONS
D'EN MANGER



Bon pour la vue



Riches en protéines



Stimulent la croissance



Bon pour le cerveau



Pauvres en calories



Aphrodisiaques



C'est pas Noël, et alors ?



Luttent contre le cholestérol



Maintiennent la masse musculaire

SUIVEZ
NOUS



HuitresCharenteMartime
LesHuitresMarennesOleron
mouleslabelrouge



huitrescharentemaritime
LesHuitresMarennesOleron



Contribuent à une ossature renforcée

Conception et rédaction : OUTDOO THIBAUD HEUTRE