



En Mai, fais ce qu'il te plaît

À la maison. Dans la voiture. Au travail. En vacances. À la mer. À la campagne. À la montagne. Pour le quatre-heure. Au dîner. Les deux ? Seul. Ou mieux : entre amis. Vous trouvez déjà la liste longue ? On pourrait l'étendre encore très loin ! Eh oui, toutes les occasions sont bonnes. Chaque moment, chaque instant est un prétexte pour se délecter des Huîtres Charente Maritime HCM ! Regroupées sous un même drapeau, la marque cumule tout le savoir-faire des ostréiculteurs de la Charente Maritime. Ce qu'on en ressort, c'est un produit noble au goût authentique et inimitable pouvant transformer chaque occasion en instant plaisir inédit célébrant l'art de vivre à la charentaise... et ce en toute saison !

Même en cette saison

Vous avez bien lu ! Même l'été. Votre grand-mère vous aura peut-être mis en garde : les huîtres, ça ne se consommerait pas en période estivale. Pourtant, rien n'est moins faux. Traditionnellement, la coutume voudrait que la consommation de ce beau fruit de notre littoral ne se fasse que les mois « en R ». Il faudrait alors se passer d'huîtres de mai à fin août... Rassurez-vous : ça n'a plus lieu d'être. En fait, cet adage séculaire nous vient tout droit du 18ème siècle. Jadis, il s'agissait alors de compenser des conditions de transport très lentes et de laisser le temps aux huîtres de se reproduire. Tout cela est aujourd'hui révolu et la période estivale devient une formidable opportunité de consommer le fruit de mer selon l'envie.





On vous raconte

Maintenant que l'on a établi que les huîtres HCM se consommaient toute l'année... mettons nous en conditions. Laissez-vous porter et imaginez... Nous sommes à la mi-mai. La saison estivale est officiellement lancée. Les températures initient déjà leur ascension et dans quelques mois, l'été battra son plein. Quelque chose nous dit qu'il sera sous le signe de l'huître...

Les marchés commencent à fleurir avec l'apparition des beaux jours. Dans ces derniers, les produits estivaux odoriférants font leur grand retour. De quoi vous réveiller de bon matin! Toujours présente au cœur de ces commerces éphémères, la part belle y sera faite à l'huître. Vous pourriez même faire la connaissance de certains ostréiculteurs, échanger avec eux et qui sait, peut-être les rejoindre en mer ou décider d'aller à leur rencontre dans leurs cabanes...

Revenons à notre marché. Vous décidez de vous laisser tenter : pour vous, ce sera dégustation sur place. Quel excellent choix ! Vous êtes venus en famille, ou avec des amis... vous ne savez plus vraiment ! Pendant un court instant, seule l'huître dont vous vous délectez et sa fine odeur iodée ont de l'importance. Une tape sur l'épaule vous sort de votre torpeur et soudain, vous vous souvenez : vous êtes venus en famille. « Alors, on y va ? » vous dit-il. Vous acquiescez timidement mais pensez déjà secrètement à la prochaine fois.





La saison estivale, c'est aussi la résurgence des sorties entre amis. Entre apéritifs et barbecues, les occasions de célébrer l'huître HCM sont plurielles ! Votre expérience sur le marché en tête, vous pourriez bien décider d'amener vos camarades dans un bar à huîtres... ou de les inviter chez vous. Avec un citron et une sauce vinaigre échalotte ou tout simplement nature, vos papilles se réveillent déjà... Une chose vous apparaît cependant sûre : cet été, vous allez vous régaler et les opportunités de le faire seront diverses.

C'est de ça dont il s'agit avec l'huître HCM ! Des produits issus d'un savoir-faire et d'une expertise incomparable, une production disséminée aux quatre coins du département pour une consommation toute l'année, à tout moment de la journée à partager entre amis ou en famille... pour un goût et une texture unique ! Alors, à quelle sauce la mangerez-vous ?

