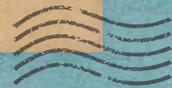




CARNET
DE
BORD



2018



Le Parcours



2012

La naissance de l'Huître
Charente Maritime
*au Conseil Départemental
de Charente-Maritime*



2013

Un savoir faire unique dû
à une expertise *de qualité*
et des producteurs
passionnés

-
2016



2017

Les huîtres sortent
de leurs coquilles
avec le lancement de
l'Happy Oyster HCM

2018

L'instant HCM
Le plaisir de la dégustation
1 000 façons de l'apprécier



La Naissance 2012

L'Huître Charente Maritime HCM est le trait d'union entre la terre et l'homme qui la façonne grâce à leur savoir-faire ancestral.

Véritable emblème et fierté locale, HCM c'est également l'union du patrimoine de Charente Maritime et de sa gastronomie...



C'est dans ce cadre authentique que les Huîtres Charente Maritime sont dégustées et appréciées pour leur saveur unique.

Sur leur territoire, on les déguste selon l'envie et sans contraintes !

Première toute catégorie

Centre de captage naturel de naissains

Centre ostréicole européen

Centre français de production et d'expédition d'huîtres

Département pour son nombre d'entreprises ostréicoles

1^{er}

1/3 des établissements conchylicoles français ont leur siège en Charente-Maritime



Les Années 2013 / 2016

*Les ostréiculteurs chérissent leurs huîtres
plus que tout, c'est pour cela qu'elles sont toujours exquises.*

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 jeunes, leurs parents les ont emmenés en mer sur l'estran et dans les marais pour leur montrer comment retourner les poches dans les parcs et leur apprendre le maniement des outils.

*" On y est nés,
alors à force de voir,
on sait ",*

vous disent les ostréiculteurs.

Imitation des gestes, paroles et expériences personnelles sont les ingrédients de l'initiation au métier. C'est ainsi depuis des générations.

D'importantes transformations techniques n'ont pas cependant manqué de s'imposer dans l'ostréiculture,

mais le métier conserve ses caractéristiques traditionnelles.

Éprouvant, il l'est toujours physiquement, comme totalement dépendant de la nature. Un risque qu'ils prennent cependant volontiers parce qu'ils n'ont pas plus grande satisfaction que de faire des heureux avec leurs huîtres, à toutes saisons.



C'est où on veut !

2017

HCM, la perle de l'apéritif



Les Huitres Charente Maritime sortent de leurs coquilles et font découvrir les dégustations apéritives sur les perchoirs Parisiens.

*À toute heure et à toute saison,
c'est l'instant dégustation privilégié.*

Exquise à consommer crue nature, elle s'accompagne délicieusement au moment de l'apéritif associée à de délicats condiments tels que les perles de Cognac, le tartare d'algues et le baume balsamique.

Découvrez toutes les associations possibles proposées par les Huitres Charente Maritime pour une consommation plaisir, simple et contemporaine : vivez l'expérience gourmande !



*Grâce aux Huitres
Charente Maritime,
l'apéritif devient
déculpabilisant !*



Happy Oyster

HCM

SON GOÛT

2018

Son goût



PLEINE MER

Après trois à quatre ans passée en parcs d'élevage (concessions du domaine public maritime situées en mer ou sur l'estran), cette technique confère à l'Huître Charente Maritime un goût prononcé d'iode en bouche.

Elle est faite pour moi si j'aime une huître avec :

- ✓ Une odeur agréable marine
- ✓ Un goût prononcé en iode
- ✓ Une contenance d'eau bien salée
- ✓ Une saveur marine



AFFINÉE EN CLAIRE

Après son élevage en mer, l'Huître Charente Maritime peut être affinée en claires, soit des bassins creusés dans des sols argileux, naturellement imperméables, de profondeur faible, et alimentés en eau de mer. Sa saveur en devient plus douce, ce qui bien souvent nous rappelle ce petit goût de noisette.

Elle est faite pour moi si j'aime une huître avec :

- ✓ De la douceur
- ✓ Un goût affiné
- ✓ Une saveur équilibrée en sel
- ✓ Une odeur agréable des marais de claires

Je choisis mon Huître Charente Maritime

| | Huîtres fines | Huîtres fines de claires | Huîtres spéciales | Huîtres spéciales de claires |
|--------------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------------------------|
| Passage en parcs | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Passage en claires | | ✓ | | ✓ |

SA TEXTURE

Sa texture

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



FINE

Elle est faite pour moi si j'aime une huître :

- ✓ Peu charnue
- ✓ Riche en eau
- ✓ Avec une longueur en bouche courte
- ✓ Avec de la transparence ou de la verdeur

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



SPÉCIALE

Elle est faite pour moi si j'aime une huître :

- ✓ Douce
- ✓ Croquante
- ✓ Avec de la blancheur
- ✓ Avec une longueur en bouche longue

À consommer sans modération tout au long de l'année

Les mois sans " R "

La coutume de manger des huîtres n'est pas réservée uniquement à la fin de l'année et aux fameux mois en « R ». Alors est-ce une histoire de saison ou simplement de culture française ? Nous allons voir que cette croyance correspond à une règle ancienne...

On trouve ses racines dans l'Ancien Régime, c'est au XVIIIème siècle (dès 1759), que Louis XV décréta par un édit royal, l'interdiction de prélever et de consommer des huîtres du 1er avril au 31 octobre.

Les huîtres étant en période de reproduction durant l'été (mois sans R), elles étaient naturellement plus vulnérables à l'époque, car les transports étaient lents et la conservation par le froid inexistante, donc une qualité médiocre lorsqu'elles arrivaient à la cours royale. Cet édit avait également pour objectif d'éviter les prélèvements sur les bancs d'huîtres mères pendant cette période de reproduction, afin de préserver la ressource et de laisser le temps aux huîtres de se reproduire. D'où la légende des mois sans « R ».

Mais aujourd'hui les choses ont bien changé !

D'une part la filière exploite la ressource de manière raisonnée et responsable, on ne parle plus de cueillette mais d'ostréiculture. D'autre part avant d'être commercialisées, les Huîtres Charente Maritime sont étroitement encadrées par les services sanitaires et font l'objet d'autocontrôles systématiques de la part des ostréiculteurs.

De plus, les huîtres sont consommées toute l'année car les conditions de transport et de conservation actuelles ont bien évolué, elles assurent aux coquillages une qualité sanitaire irréprochable.

Pendant l'été, les huîtres peuvent être ce qu'on appelle laiteuses, donnant une texture autre à l'huître, ce qui peut plaire ou bien déplaire à certains.

Ainsi pour les mois en « R », sans « R », ou en « BRE », tout est réuni pour permettre à tout un chacun de déguster des Huîtres Charente Maritime tout au long de l'année, tout est une question de goût !



L'idée recette HCM



Huitres fumées en cocotte aux aiguilles de pin, gelée d'eau de mer et ses condiments

- 1 Ouvrir les huitres et récupérer la première eau dans une casserole, puis remettre le chapeau sur les huitres.
- 2 Mettre les aiguilles de pin au fond de la cocotte puis y déposer les huitres avec le chapeau puis allumer les aiguilles au chalumeau, lorsqu'elles sont bien prises, remettre le couvercle de la cocotte et laisser fumer 15 minutes environ.
- 3 Mettre l'eau des huitres à chauffer avec une pincée d'agar-agar, faire frémir une minute environ et y verser le vinaigre, la sauce yuzu ponzu, ajoutez l'échalote émincée, puis ensuite rapper les zestes d'un demi cédrat et d'un demi citron vert.
- 4 Récupérer les huitres, enlever leurs couvercles y déposer une cuillère à soupe de gelée « tremblotante » dessus.

✂ 4 personnes 🔪 30 minutes 🕒 15 minutes

- ✓ 12 Huitres Charente Maritime HCM
- ✓ 1/2 échalote
- ✓ 3 cl de vinaigre balsamique
- ✓ 3cl de sauce Yuzu Ponzu
- ✓ 1/2 citron vert
- ✓ 1/2 cédrat
- ✓ 1 pincée d'agar-agar
- ✓ Un fond de cocotte d'aiguilles de pin

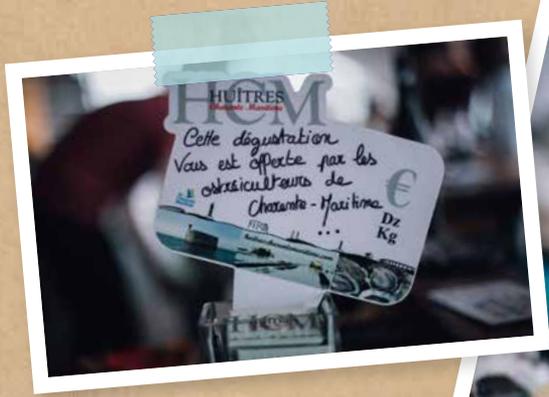


Bonne dégustation !

Inspiration d'été
HCM

L'album photo





Album photo
HCM



CONTACT PRESSE

NOM : Stephane Bouquet

E-MAIL : stephane.bouquet@combyavm.com

TÉLÉPHONE : 09 86 12 02 64

AGENCE : OUTDOO

E-MAIL : presse@outdoo.fr

TÉLÉPHONE : 05 79 86 01 01

