

HCM HUÎTRES *Charente Maritime*

TERRITOIRE &

UNIVERS DE PRODUCTION

SAVOIR-FAIRE

& TERROIR

ART DE VIVRE

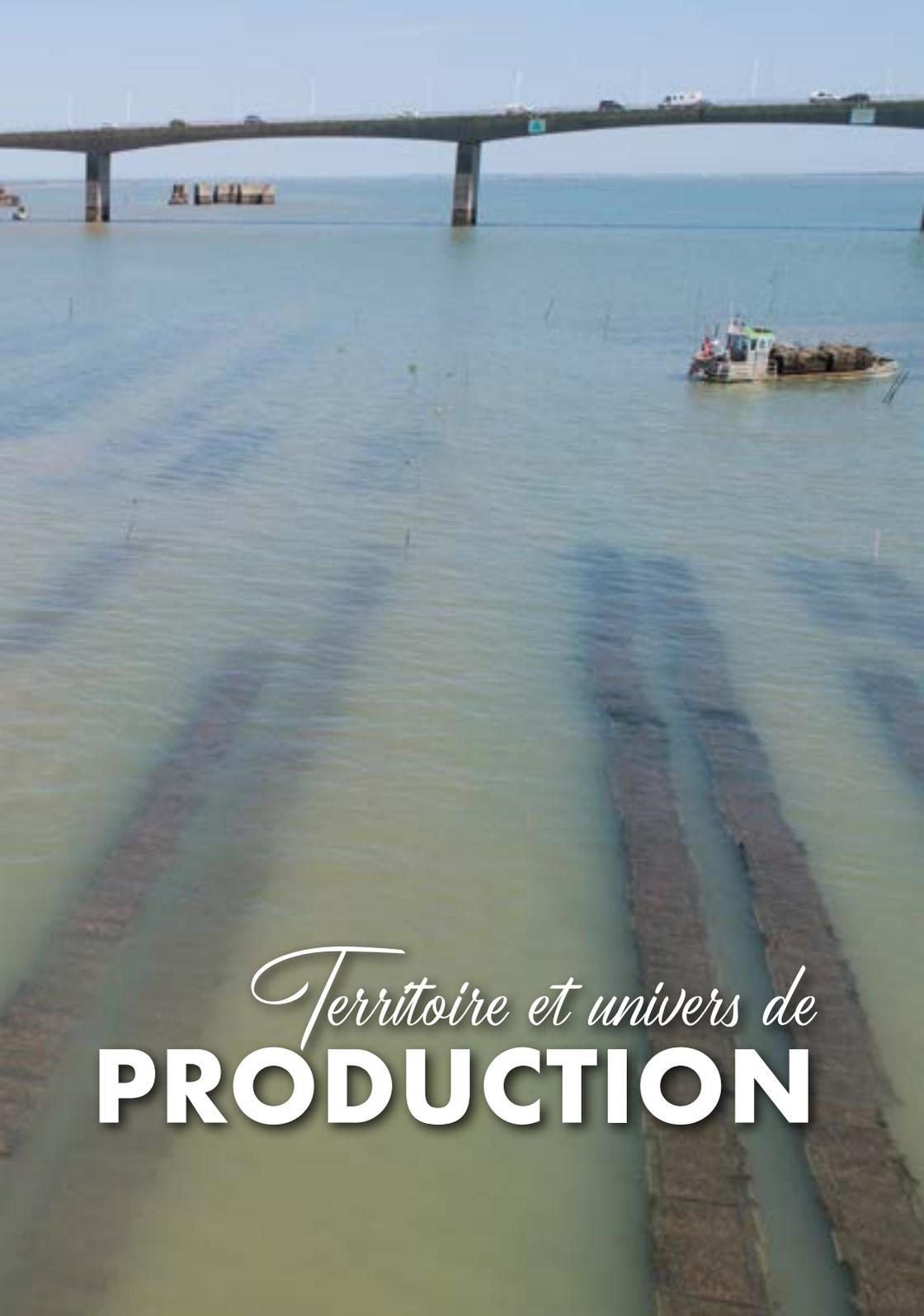
ESPRIT CHARENTE MARITIME

INSTANT

& MODE DE CONSOMMATION







Territoire et univers de
PRODUCTION

En quelques
CHIFFRES

62

communes
ostréicoles

3000

hectares
de marais salés

19101

concessions

15,1 km

de filières pour les
huîtres

et **65%** sont des
parcs d'élevage

2613

hectares de parcs
en mer

Dont **35%** sont
des parcs de captage

2650

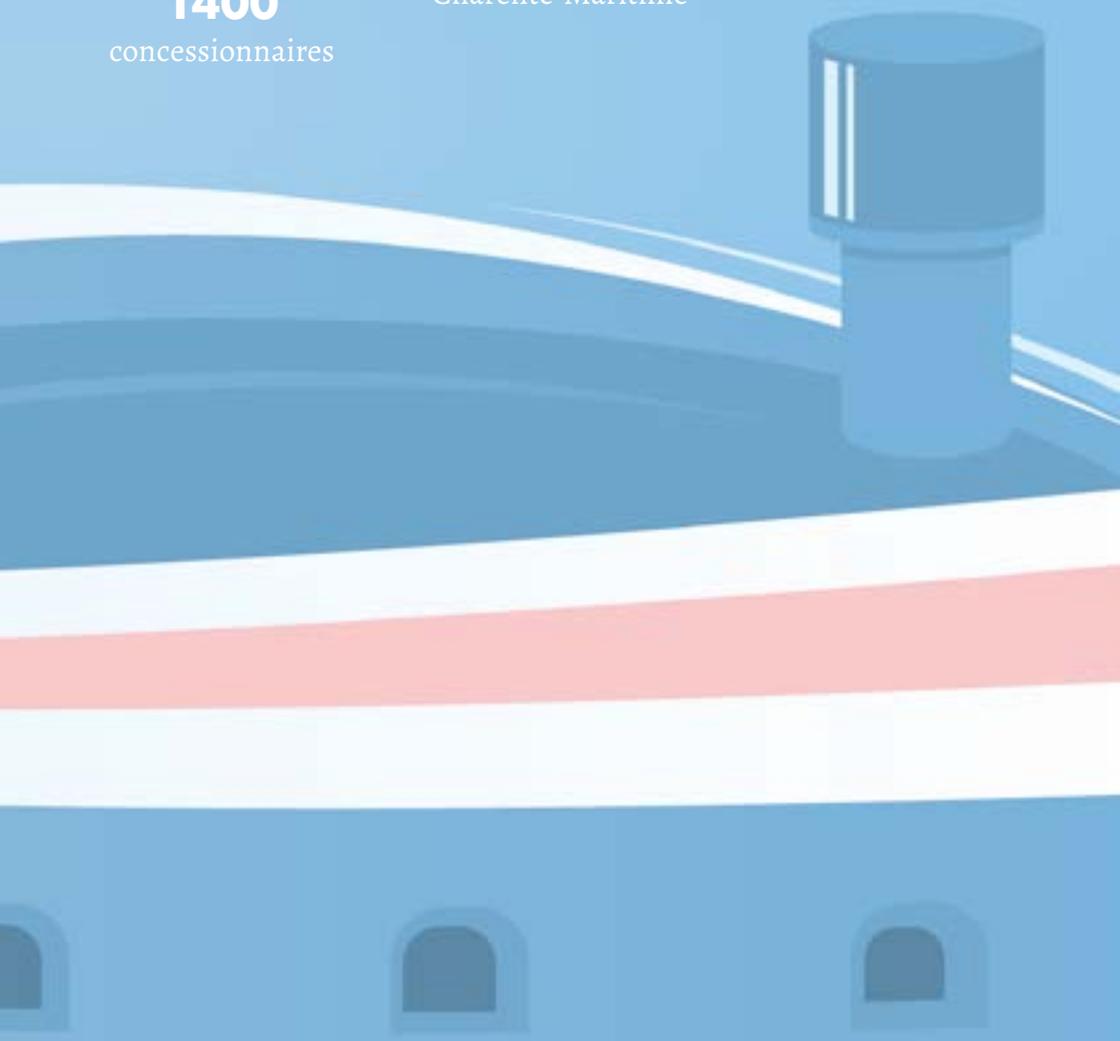
hectares de claires

1/3

des établissements
conchylicoles français
ont leur siège en
Charente-Maritime

1400

concessionnaires



Étapes METIER



Captage



Détrouquage



Élevage en parcs



Canaux de distribution :

- Vente directe
- Dégustation
- Restaurant
- Poissonnerie
- Grande distribution
- Export



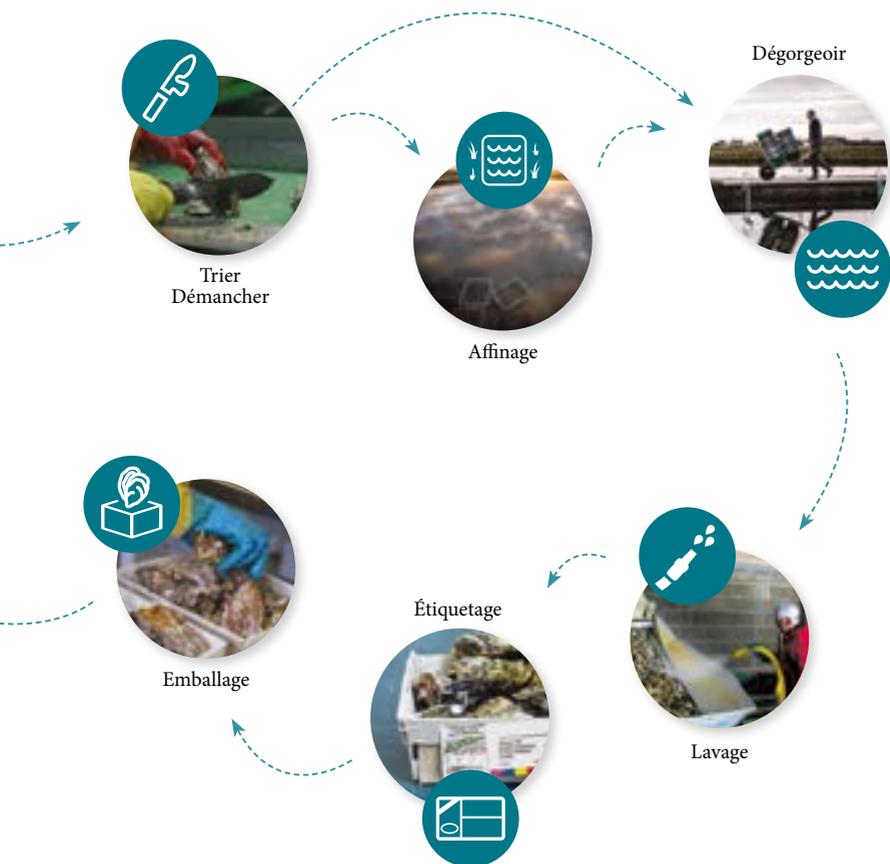
Expédition



Cerclage

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

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



Son GOÛT

HUÎTRE CHARENTE MARITIME (HCM)

Affinée en Claire

HUÎTRE FINE DE CLAIRE & SPÉCIALE DE CLAIRE

Après son élevage en mer, l'Huître Charente Maritime peut être affinée en claires. 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

HUÎTRE CHARENTE MARITIME (HCM)

Pleine Mer

HUÎTRE FINE & SPÉCIALE

Après 3 à 4 ans passée en parcs d'élevage, 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

Sa **TEXTURE**

La fine HCM *Légère & iodée*

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

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 verdure



—◆◆—

La Spéciale HCM

Charnue douce & Croquante

—◆◆—

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

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

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







TERRITOIRE
& savoir-faire

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

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 tra-

ditions 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 ex-

périences 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.



A top-down view of a picnic table. In the center is a round plate with a black and white geometric pattern, holding two slices of melon arranged in a starburst pattern. To the left are three glasses of rosé wine. A blue and white checkered hat is on the right. Several small white cards are scattered on the table. The background is a dark, textured surface, possibly a blanket or tablecloth, with some white objects like eggs or stones.

Instant et mode de
CONSOMMATION





AU MARCHÉ, LES TRADITIONNELLES

Huître Fine N°3



Huître Spéciale N°3



Huître Longue



Astuces

Lorsque vous les achetez en vrac. Réinstallez les dans un plat partie bombée vers le bas afin de garder l'eau à l'intérieur de l'huître.

 Citron

 Vinaigre d'Échalotes

 Perles de cognac

 Vinaigre balsamique

À LA PLAGE,

LES GOURMANDES

Huître Spéciale N°2



Huître Spéciale de claire N°2



Astuces

Lorsque vous les achetez en bourriche, il faut tout simplement les laisser dedans et garder la bourriche bien cerclée (fermée).

Pour les conserver

La température idéale est entre 5°C et 15°C, dans un endroit frais mais pas froid (bas du frigo, cave, garage) Selon les conditions de conservation, on peut les consommer jusqu'à 8 à 10 jours après leur date de conditionnement.

 Citron

 Vinaigre d'Échalotes

 Perles de cognac

 Vinaigre balsamique









AU RESTAURANT,

LES PARFUMÉES

Huître Fine de Claire N°3



Huître Spéciale N°3



Huître fine de claire verte
N°3 et N°4



Astuces

Astuce de présentation

Pour faire tenir les huîtres et éviter qu'elles ne coulent, parsemez le fond de votre plat ou assiette de gros sel.

 Citron

 Vinaigre d'Échalotes

 Perles de cognac

 Vinaigre balsamique

À L'APÉRITIF,

LES LÉGÈRES

Huître Fine N°4



Huître fine de claire
verte N°4



Astuces

De dégustation

Ouvrez vos huîtres 1 heure avant de les consommer, videz les de leur première eau et remettez le couvercle par-dessus pour qu'elles ne se dessèchent pas, gardez les ensuite dans un endroit frais.



Citron



Vinaigre d'Échalotes



Perles de cognac



Vinaigre balsamique









Art de la table
EN MODE ...



HCM
N°4 FINES

HCM
N°3 FINES

HCM
N°4 Splendes

En mode
SOPHISTIQUÉ





En mode
DÉCONTRACTÉ





En mode
INSOLITE



En mode
TRADITIONNEL





HUITRES

Cuvaison originale



MOTTRES
ESTABLISHED 1870



En mode
ROMANTIQUE





En mode
MODEUSE





En mode
CONVIVIAL



FROM
Oysters from France
Oysters from France



FROM
Oysters from France
Oysters from France



FROM
Oysters from France

En mode
GRAPHIQUE



HUITRES
Chaubais, Marais de l'Étang de l'Écluse
Ouvrière évaporée
Produit de France
www.huitreschaubais.com
QR code

HUITRES
Chaubais, Marais de l'Étang de l'Écluse
Ouvrière évaporée
Produit de France
www.huitreschaubais.com
QR code





Produit métallisé semi-lipide
LaMIERE
Gold Sunset Gold
94 Dr « Coucher de soleil »

HUITRES
Cuisine Française



Tuto DÉCO DIY

- 2 belles coquilles d'huîtres vides et nettoyées

- 1 pinceau à poil moyen et fin

- Peinture alimentaire Or (dans les magasins spécialisés Arts Plastiques)

- 1 vernis top-coas alimentaire

1/ **Assurez-vous** que les coquilles soit propres et sèches

2/ **Utilisez** le pinceau avec la peinture alimentaire or et commencez à **peindre** le fond de votre coquillage jusqu'à **recouvrir** l'ensemble de la surface afin qu'elle devienne entièrement dorée.

3/ **Attendez** que le coquillage soit totalement sec et **recouvrez** la surfac avec le vernis top-coat alimentaire afin de lui conférer son aspect brillant.

4/ Une fois vos coquillages totalement secs, **déposez** sur le premier un peu de fleur de sel, puis dans le second un peu de poivre noir en grain épais.

5/ **Servez** à l'aide de délicates petites cuillères en nacre (en magasin de vaisselle spécialisé)

Atelier



PRINTEMPS

RAVIOLE D'HUÎTRE
CONCOMBRE ET CITRON VERT

ÉTÉ

PAËLLA DE RIZ SOUFLÉ
ET HUÎTRES POCHÉES



CULINAIRE



AUTOMNE

TEMPURA D'HUITRES SUR CONDIMENT
BETTERAVE ROUGE BALSAMIQUE

HIVER

CROMESQUIS D'HUITRES
AU BEURRE DE TRUFFE







PRINTEMPS

RAVIOLE D'HUÎTRE
CONCOMBRE ET CITRON VERT

POUR 4 PERSONNES :

Huîtres HCM 24 unités

Jus des Huîtres 200 gr

Gélatine 2 feuilles

Agar Agar 2 grammes

Citron Vert 2 unités

Concombre 1/2

1/ Ouvrir les Huîtres en récupérant et en filtrant le jus, les décoquiller puis les mettre à égoutter sur du papier absorbant.

2/ Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

3/ Porter à ébullition le jus des huîtres et zester un citron vert, introduire les feuilles de gélatine bien essorées, ainsi que l'agar agar, puis laisser revenir à ébullition tout en remuant.

4/ Verser cette préparation dans un plat, il faut que la gelée fasse 1 à 2 mm d'épaisseur, puis réserver au froid.

5/ Tailler le concombre en 24 fines lamelles à la mandoline et assaisonner le tout.

6/ Détailler 24 bandes de gelée d'huîtres de la même largeur et de la même longueur que les lamelles de concombre. Assembler une bande de gelée avec une lamelle de concombre, déposer au centre une huître, puis rouler le tout ensemble.

7/ Déposer le petit rouleau dans la coquille, zestez un peu de citron vert et déguster



ÉTÉ

PAËLLA DE RIZ SOUFFLÉ ET HUITRES POCHÉES

POUR 4 PERSONNES :

Huitres HCM 24 unités

Poivrons Vert 1/2 **Poivrons Jaune** 1/2

Poivrons Rouge 1/2 **Oignons** 1/2

Petit Pois 100 gr

Chorizo Ibérique 12 tranches assez fines

Riz Long 200 gr **Eau** 20 cl

Bouillon de Volaille 20 cl

Safran moulu 100 gr

1/ Ouvrir les Huitres, les décoquiller dans une casserole puis les raidir à feu vif rapidement.

2/ Réaliser un bouillon à Paëlla avec l'eau, le bouillon de volaille ainsi que le safran.

3/ Mettre un petit peu de ce bouillon sur le riz et mélanger, puis verser le riz dans une poêle chaude, et remuer régulièrement jusqu'à ce que les grains de riz éclatent et soufflent, puis débarrasser.

4/ Tailler les poivrons ainsi que l'oignon en petits cubes.

5/ Dans une poêle, snacker les rondelles de chorizos sur les deux faces, puis les déposer dans la coquille.

6/ Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle, faire suer le mélange oignon, poivrons et petit pois puis verser le bouillon restant jusqu'à évaporation de celui-ci et rectifier l'assaisonnement.

7/ Mélanger les légumes avec le riz soufflé, déposer une cuillère de cette préparation sur la rondelle de chorizo et y déposer l'huitre encore tiède dessus.

AUTOMNE

TEMPURA D'HUÎTRES SUR CONDIMENT BETTERAVE ROUGE BALSAMIQUE

POUR 4 PERSONNES :

Huitres HCM 24 unités

Betterave Rouge 300 gr

Échalote 100 gr

Vinaigre Balsamique 150 cl

Farine à Tempura 250 gr

Eau 35 cl

1/ Ouvrir les Huitres, les décoquiller dans une casserole puis les raidir à feu vif rapidement.

2/ Tailler l'échalote et la betterave rouge en petits cubes.

3/ Mettre un peu d'huile d'olive dans une casserole, y faire suer les échalotes ainsi que les betteraves rouges, déglacer avec le vinaigre balsamique et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes tout doucement jusqu'à évaporation complète du vinaigre (rectifier l'assaisonnement sel/poivre).

4/ Mettre la friteuse à Chauffer à 180°C.

5/ Mélanger la farine à Tempura avec l'eau petit à petit pour éviter les grumeaux jusqu'à la consistance voulue (pas trop liquide surtout).

6/ Mettre les huitres sur un pic et les tremper dans la pâte à frire et les plonger environ 1 minute dans la friteuse (c'est la coloration du beignet qui vous donnera la cuisson parfaite).

7/ Disposer dans la coquille une cuillère de la préparation à la betterave Puis y déposer le beignet d'huitre.





HIVER

CROMESQUIS D'HUITRES AU BEURRE DE TRUFFE

POUR 4 PERSONNES :

Huitres HCM 24 unités

Beurre 350 gr

Chapelure n°1 150gr

Brisure de Truffes 30 gr

Chapelure n°2 un petit ramequin

Farine un petit ramequin

Œufs 2 unités

Sauce Tartare 100 gr

1/ Ouvrir les Huitres, les décoquiller dans une casserole puis les raidir à feu vif rapidement et les mettre au froid.

2/ Mettre le beurre en pommade à l'aide d'un fouet, y incorporer la chapelure n°1 ainsi que la brisure de truffe et bien mélanger.

3/ Prendre un moule Flexipan demi sphère de 5 cm de diamètre et y déposer à l'aide d'une poche à douille un peu de beurre de truffe, ajouter une huitre et remettre un peu de beurre de truffe. Stocker au froid pendant 1h environ.

4/ Démouler les sphères et réaliser la panure des cromesquis en les enrobant dans l'ordre suivant : farine, œuf battu, et chapelure. Renouveler l'opération une fois afin d'avoir une double panure.

5/ Mettre la friteuse à chauffer à 170°C et lorsqu'elle est chaude, y plonger les cromesquis pendant environ 2 minutes.

6/ Sur le couvercle de l'huitre coté nacre, déposer un peu de sauce tartare et mettre le cromesquis par-dessus.







1 COUTEAU À HUÎTRE

2 AFFICHES



LES
8



3 TABLIER

4 FICHES RECETTES





5
MARINIÈRE



6
**RINCE
DOIGTS**

**IN
DIS
PEN
SAB
LES**



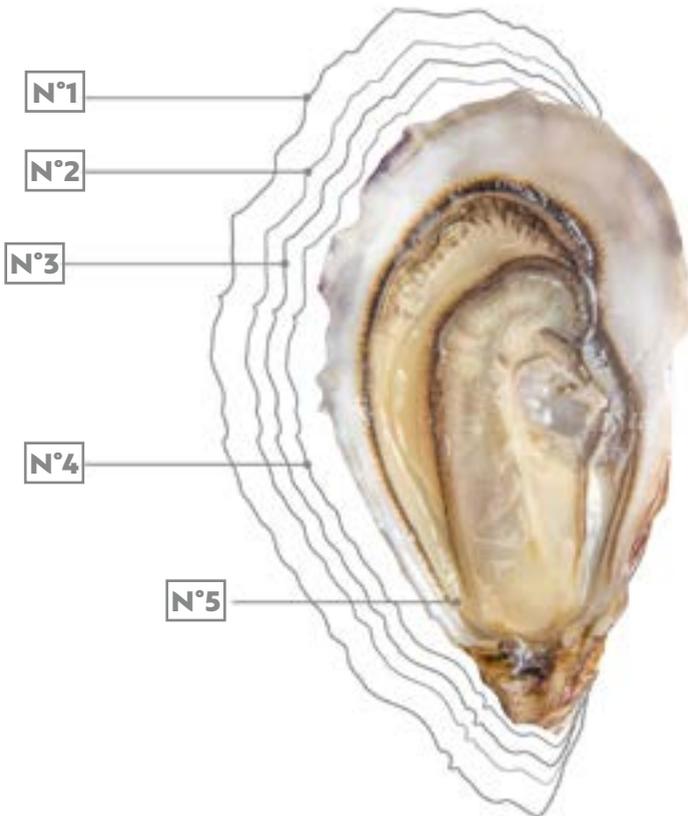
7
**FOURCHETTE
EN BOIS**

8
VERRE



LES CALIBRES

Les calibres sont règlementés. 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.



Valeurs nutritionnelles

Valeur calorique : 66Kcal / Valeur calorique : 280Kj
Humidité : 83,3g / Cendres : 2,3g / Protides : 8,6g / Glucides
par différence : 4,0g / Lipide totaux : 1,7g / Cholestérol : 20,3mg

LES 5 BIENFAITS

des Huîtres Charente Maritime

N°1

BON POUR LE SYSTÈME CARDIOVASCULAIRE

L'huître renferme de grandes quantités d'acide eicosapentanoïque et d'acide cosahexaénoïque, deux acides gras de la famille des oméga 3 dotés d'effets protecteurs sur le système cardiovasculaire.

N°4

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.

N°3

ANTI-FATIGUE

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

N°5

BON POUR LE CERVEAU

L'acide docosahexaénoïque contenu dans l'huître participe au développement et au fonctionnement du cerveau, ainsi qu'à l'entretien des fonctions cognitives et de la vision.

N°2

MEILLEURE RÉSISTANCE À L'EFFORT PHYSIQUE

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

DÉGUSTEZ au ♥ de nos cabanes

" DÉGUSTEZ AU COEUR DE NOS CABANES "

est le parfait exemple des instants uniques que peut procurer la dégustation d'huîtres. Grâce à cette nouvelle application mobile, il devient encore plus accessible de visiter les établissements de Charente Maritime, de déguster et d'acheter en direct auprès du producteur.

WWW.DEGUSTATIONHUITRESETMOULES.COM



Comité Régional de la Conchyliculture de Charente Maritime
Rue du Sergent Lecetre, 17320 Marennes