



HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

REVUE DE PRESSE

MAI-AOÛT 2019

APERÇU GLOBAL

12

PARUTIONS DE MAI À AOÛT 2019

12

SUPPORTS DIFFÉRENTS

13 600 000

CONTACTS TOUCHÉS EN AUDIENCE CUMULÉE

60 000 €

EN ÉQUIVALENCE PUBLICITAIRE 1/4 PAGE

CP "INSTANT DE CONSOMMATION"

1er envoi : 14 mai 2019

1751 contacts ciblés
20% de taux d'ouverture

1ère relance: 21 mai 2019

2ème relance: 29 mai 2019



CP "TERRITOIRE ET EXPERTISE"

1er envoi : 12 juin 2019

800 contacts ciblés

30% de taux d'ouverture

1ère relance : 20 juin 2019

2ème relance : 25 juin 2019



CP "UNIVERS DE PRODUCTION"

1er envoi : 20 août 2019

800 contacts ciblés

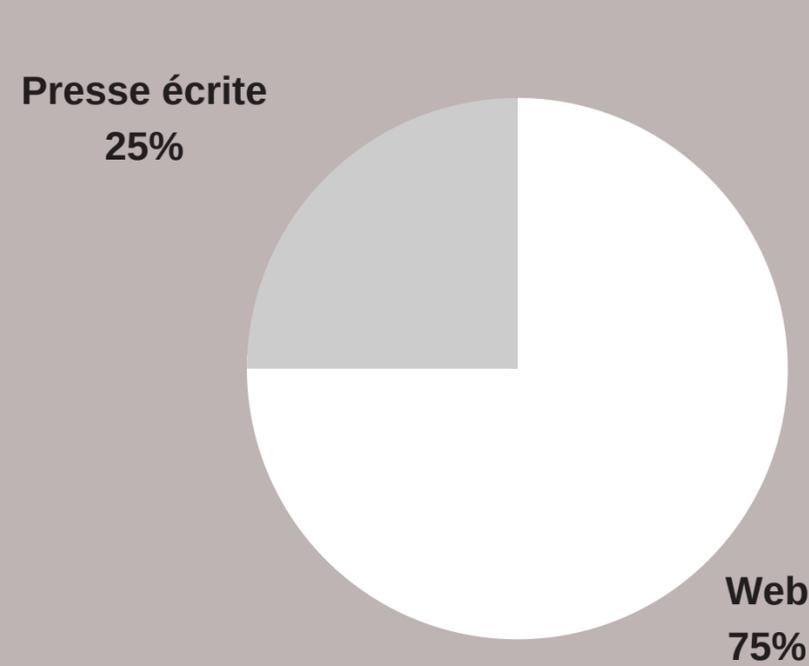
29% de taux d'ouverture

1ère relance : 26 août 2019

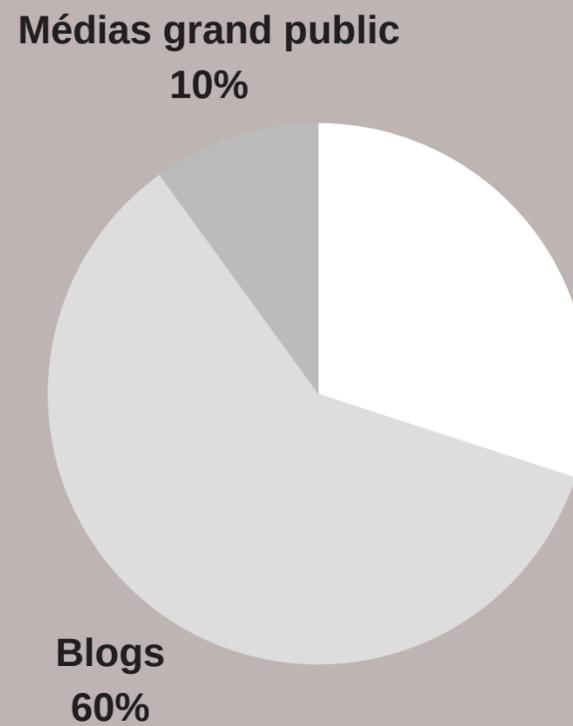
2ème relance : 03 septembre 2019



RÉPARTITION DES PARUTIONS PAR MÉDIAS



TYPE DE MÉDIAS

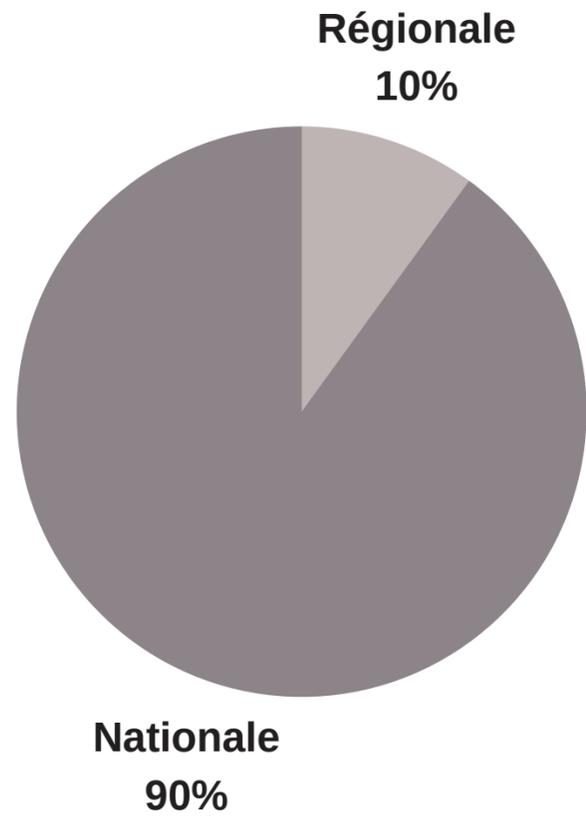


FAMILLE DE PRESSE



CIBLE

RÉPARTITION DES PARUTIONS PAR ZONES GÉOGRAPHIQUES

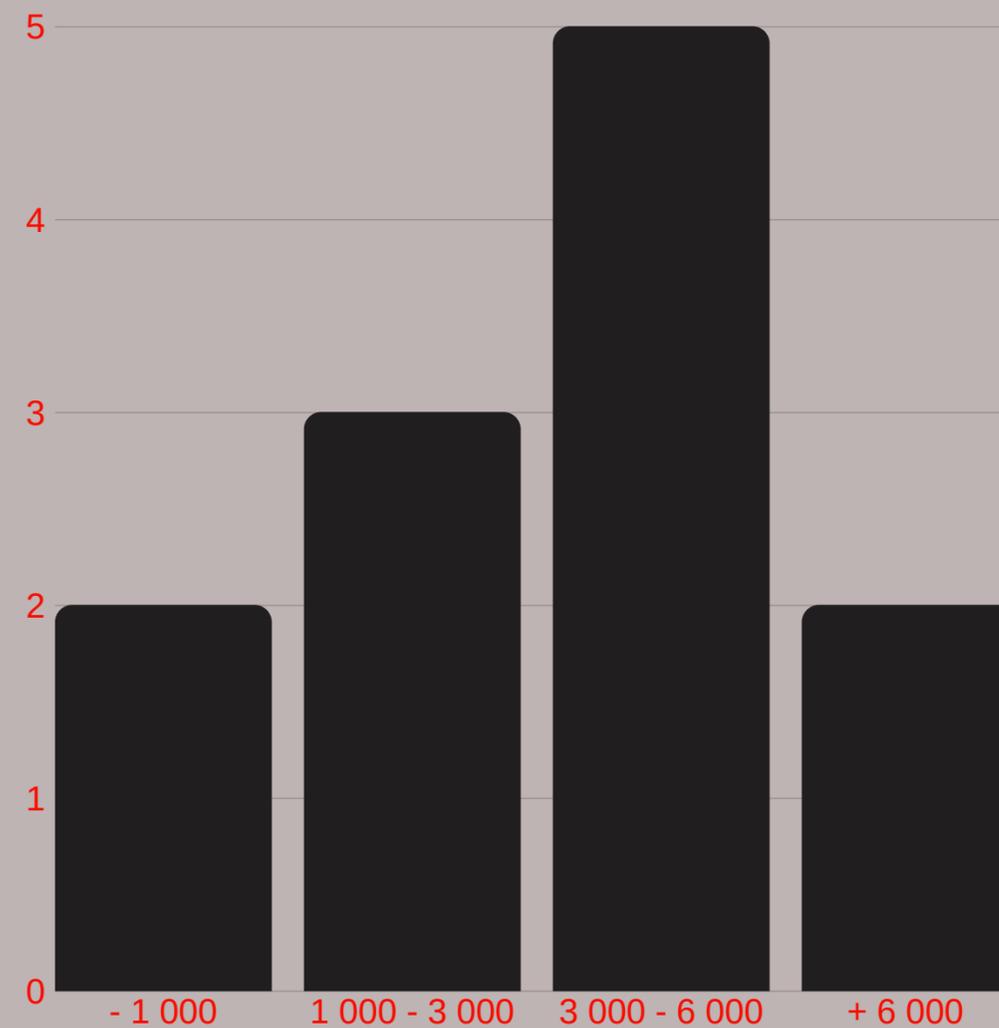
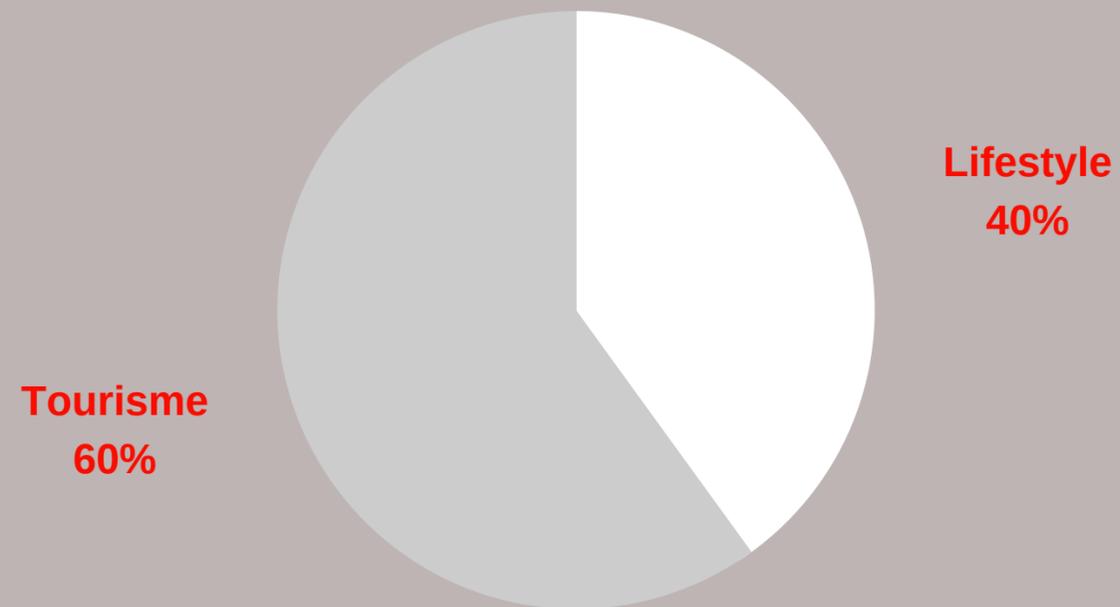


ZONES D'INFLUENCE



RÉGIONS

RÉPARTITION DES PARUTIONS PAR THÉMATIQUES ET NOMBRE DE CARACTÈRES



LISTE MÉDIAS

WEB

www.aquitaineonline.com

www.cuisine-et-tendances.com

BLOG

www.aux-fourneaux.fr

www.hellocotton.com

www.doriannn.blogspot.com

www.grelinettecassolettes.com

www.mummychamallow.com

www.latituderose.com

www.bobostronomie.fr

PRESSE ÉCRITE

TÉLÉ STAR

TÉLÉ POCHE

UNIVERS LUXE

Accueil > Pratique > Voyages et loisirs > Charente Maritime : Ostréiculture et dégustation d'huîtres

Annonce fermée par Google

Signaler cette annonce Pourquoi cette annonce ?



Comme vous le savez si vous me suivez sur Instagram, j'ai passé 2 jours en Charente Maritime afin de découvrir sur place les huîtres HCM et le métier d'ostréiculteur. Captage de naissain, détroquage, écaillage et évidemment dégustation !

A mon arrivée, j'ai rencontré un ostréiculteur très accessible et passionné. Cyril m'a accueilli chaleureusement et avec plaisir à bord de son chouette chaland pour me faire vivre une balade en mer ultra enrichissante axée sur l'ostréiculture. Cela m'a surtout permis de voir l'envers du décor. J'y ai passé un moment unique. Et croyez moi, on ne s'ennuie pas une seconde !



manuela@aux-fourneaux.fr

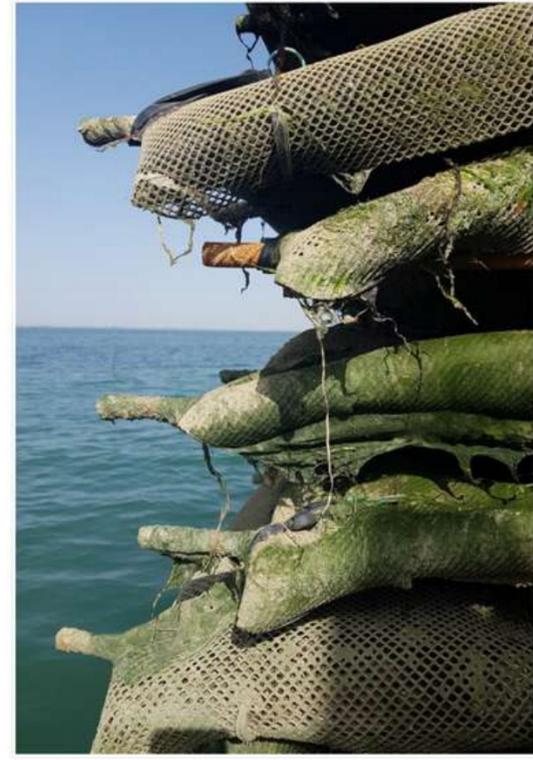
Le métier d'ostréiculteur

Aujourd'hui, le métier d'ostréiculteur demande beaucoup de patience et de savoir-faire, pour accompagner les coquillages tout au long de leur croissance et leur permettre d'exprimer leur plus délicate saveur une fois en bouche.

« La Charente Maritime est reconnue mondialement pour la qualité de ses huîtres. Elle est le premier département producteur de coquillages, avec plus de 44 000 tonnes d'huîtres vendues par an. La région confère un goût unique aux huîtres élevées dans ses parcs et régale les fins gourmets du monde entier.

L'éleveur d'huîtres doit impérativement aimer la mer, car il y passera la plupart de son temps, et ce, quelle que soit la météo. Se déplaçant au milieu des parcs dans un chaland à fond plat ou dans un bateau ostréicole, il doit sans cesse adapter son travail à la température de l'eau, à son acidité, à sa qualité et aux marées. L'ostréiculteur s'occupe donc de la reproduction des huîtres, de leur croissance, de la prévention des maladies, pour qu'elles atteignent en quelques années le calibre désiré.

« C'est un métier que l'on fait par passion !



Les différentes étapes d'élevage de l'huître

L'élevage des huîtres commence par la récolte du naissain. Cette étape consiste à disposer des coupelles en mer afin de récupérer les naissains (larves des huîtres). C'est le captage.

Au printemps, ceux-ci procèdent à un éclaircissement parmi les naissains pour qu'ils se développent correctement, et dix-huit mois plus tard, c'est le détroquage. Les huîtres sont décrochées pour ensuite être mises en poche et remises en mer.

Elles sont retournées régulièrement afin d'obtenir des coquillages vraiment ronds et bien formés. C'est ensuite le moment de l'affinage en claires durant de long mois. Juste avant leur expédition, les huîtres sont déposées dans des dégorgeoirs, ou elles rendent le sable, le sel et l'eau dont elles sont gorgées.



Choisir ses huîtres

Il existe plusieurs catégories d'huître.

C'est le calibre qui définit la taille des huîtres : de 0 à 5 pour les huîtres croûtes. Plus le numéro est petit, plus la taille de l'huître est importante. Les 5 sont à mon avis vraiment trop petites, les 4 ou les 3 sont parfaites pour la dégustation. Les 1 sont excellentes à cuisiner car plus charnues.

« 80% de la production Française d'huîtres vient de Charente-Maritime et plus de la moitié se saturent lors des fêtes de fin d'année. Les huîtres peuvent se déguster crues ou cuites, en entrée, en plat principal ou bien en apéritif, accompagnées d'un petit verre de vin blanc. Si vous les mangez nature, elles sont vivantes, piquez la partie la plus foncée avec la pointe d'un couteau pour vérifier qu'elles se contractent correctement. Vous pouvez les mélanger ou les goûter en les associant à l'huile d'une fourchette à huîtres. Un filet d'huile d'olive, de vinaigre ou de citron sublimera encore sur parfum voir.



Où déguster des huîtres en Charente-Maritime ?

Je suis ensuite passée à la pratique, pour savoir comment ouvrir les huîtres sans se blesser. Direction la cabane de Renaud pour un atelier écaillage, dégustation d'huîtres et fruits de mer. J'ai passé un super moment et j'ai découvert aussi un endroit très sympa. Si vous êtes dans les parages n'hésitez pas à aller le voir si vous cherchez à manger de bonnes huîtres. Une très belle adresse que je vous conseille vivement !

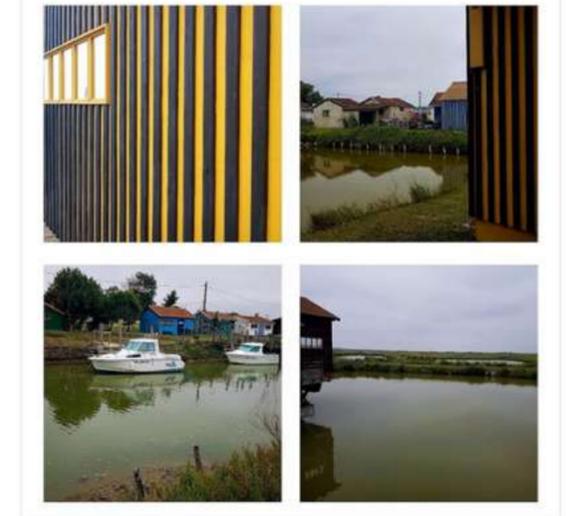
Bar à Huîtres le Mollin
Rue du Fort Louvain, Bourgneuf-le-Château 17560



Visite à la Cité de l'Huître

Ensuite je me suis rendue à Marennes, à la Cité de l'huître pour découvrir un peu plus ce coquillage. La Cité de l'Huître est un endroit agréable, à découvrir en famille. Nous y découvrons tout sur l'huître, la manière dont elle naît, la manière dont elle grandit et tout sur l'affinage en claires, particulière à Marennes Oléron.

Cette petite visite s'est révélée très intéressante et ludique. Plus d'infos ici <https://cite-huitre.com/>



Adresse d'une maison d'hôtes

J'ai été ravie de passer une nuit dans une magnifique et accueillante chambre d'hôtes. Maison chaleureuse, terrasse ensoleillée et jolie piscine.

Le petit-déjeuner est tout aussi génial que le reste. Des fruits frais, des jus pressés, des confitures maison, du sucré, du salé, viennoiseries, et j'en passe ... C'était à tomber ! Je me suis vraiment régulée !

Villa la Seudre

98, rue Marcel Gaillardon – 17390 La Tremblade Charente-Maritime



Et voilà, la découverte touche à sa fin ! Et encore ... Je n'en ai vu qu'une toute petite partie !

Séjour en collaboration avec Huîtres Charente Maritime



HUÎTRE CHARENTE MARITIME : FRAÎCHEUR IODÉE DANS VOS ASSIETTES

14 juillet 2018 | Publié par Valérie Durbec | Catégorie : Gastronomie











Pour chaque moment de vie estival, pour chaque envie culinaire, faites vous plaisir avec l'Huître Charente Maritime !

Huître enjouée, oui en été ! Vous vous plaindrez d'avoir trop chaud... à moins que ce ne soit déjà le cas ! Et si vous retrouviez la fraîcheur qui vous manque, ou vous manquera, dans votre assiette ? Peut-être viendra-t-elle directement de Charente-Maritime, trouvera-t-elle racine

..... dans de vastes bassins... et sera-t-elle issue de l'Huître ! Nous ne serions en effet pas surpris que la brise salvatrice de votre été soit charentaise. Plus que ça : on en est sûrs. Après tout, nous faisons face à une pièce de choix, un aliment dont l'intensité du goût n'a d'égal que le poids de l'histoire qu'il porte. On se retrouve avec l'allié idéal de votre été et de votre cuisine !



L'Huître Charente Maritime - HCM - est le trait d'union entre la terre et l'homme qui la façonnent 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... Une Huître née d'un patrimoine !

Pour chaque moment de vie estivale !

L'Huître Charente Maritime, c'est toute l'année, pour toutes les envies... et l'été plus que jamais !

Dans le Sud-Ouest, les huîtres sont vendues directement par les producteurs qui les élèvent : quelle meilleure occasion de côtoyer les marchés que l'été ?

À votre convenance, vous pouvez-y acheter autant d'huîtres que nécessaire : les plus gourmands pourront profiter de l'occasion pour refaire leurs stocks, là où les plus impatients préféreront les déguster directement sur place.

En famille, en déplacement ou en amoureux... pouvoir être consommée en tous lieux, contextes et cadres, voilà le credo des Huîtres Charente Maritime !

... Et pour toutes les envies

L'Huître régale depuis des millénaires. Une saveur marine, douce et affinée, ornée d'une petite touche iodée. Forcément, il y a fort à faire en cuisine !

L'Huître Charente Maritime est porteuse d'une polyvalence rare. Tout est question de préférence.

Vous pouvez décider de la consommer crue ou cuite, nature ou relevée : ça ne tient qu'à vous. L'Huître, elle, est ouverte à toutes les saveurs ! On vous suggèrera de puiser dans sa formidable versatilité: chantilly, beurre ou vin de pays charentais... les combinaisons sont nombreuses.

Si l'inspiration vous manque, Internet regorge de recettes (et notre site tout particulièrement).

Ce qui est assuré, c'est que pour tous les goûts et chacune de vos envies, les Huîtres Charente Maritime ont la part belle !





PARUTIONS PRESSE HCM MAI-AOÛT 2019

3 SEPTEMBRE 2019



SOMMAIRE

UNIVERS LUXE (Automne 2018 - hiver 2019)	Huître Charente	3
doriannn.blogspot.com (5 juin 2019)	Mes huîtres passionnées ! Parce que j'aime les huîtres qui sont à chaque fois un voyage différent...	4
bobstronomie.fr (9 juin 2019)	Gunkan HCM	6
TELE STAR (Du 06 au 12 juillet 2019)	HUÎTRES POCHÉES SUR PAELLA DE RIZ SOUFFLÉ	10
www.grelinettecassolettes.com (29 juin 2019)	Des Huîtres de Terroir sur l'île de Ré, Cybelle des Marais et Boudeuses au Verjus, avec Jean François Beynaud	11
TELE POCHE (Du 06 au 12 juillet 2019)	Huîtres pochées sur paella de riz soufflé	18
www.hellocoton.fr (15 juillet 2019)	Cognac: Voyage: Plonger au cœur de l'Huitre Charente Maritime par Mummychamallow	19
mummychamallow.com (15 juillet 2019)	Voyage : Plonger au cœur de l'Huitre Charente Maritime	20
cuisine-et-des-tendances.com (15 juillet 2019)	Paëlla de riz soufflé & Huîtres de Charente-Maritime pochées	57
latituderose.com (29 août 2019)	Les Huîtres Charente Maritime HCM, un trésor dans ma région	59



Sur votre table cet hiver...

Huître Charente Maritime À croquer

Elevée pleine mer, l'Huître Charente Maritime a un goût prononcé d'iode et une agréable odeur marine. Charnue ou légère en bouche, elle se caractérise par une douceur inégalable et une saveur iodée irrésistible ! À servir chaude ou froide...





Mes huîtres passionnées ! Parce que j'aime les huîtres qui sont à chaque fois un voyage différent...

Je me souviens d'un jour où j'avais la chance d'être en compagnie d'un producteur d'huîtres qui me parlait des prédateurs les plus redoutables avant que j'ajoute *je connais un plus terrible prédateur... moi !* Et après que j'ai ouvert et avalé plusieurs douzaines de ces délicieuses productions. Je me souviens qu'il a hoché la tête en l'accompagnant d'un... *en effet redoutable...*



J'aime les huîtres, pas depuis toujours, enfant je regardais les adultes les avaler, avec curiosité et distance, pensant que c'était une bien drôle d'idée de mettre ça dans sa bouche. Et puis j'ai fini par goûter un jour et par aimer un peu plus tard. J'aime les huîtres parce qu'elles sont aussi diverses que variées, baignées par leur terroir et élevées grâce au savoir faire de leur producteur.

Pour moi, choisir une huître c'est choisir aussi un moment et une manière de les déguster. De la même façon, je ne bois pas le même café le matin, il me faut alors de la douceur pour me réveiller, que le midi, où là j'ai besoin de plus de force, ou le soir...

Et cette fois mon envie d'huîtres a été y voir de plus près du côté des huîtres Charente Maritime, des huîtres pour tous les goûts. Selon leur élevage, affinées en claire ou en pleine mer, elles seront plus douces et parfumées par les marais des claires, ou bien porteuses de toutes les saveurs maritimes et généreusement iodée. Selon leur élevage encore, elle seront fines ou spéciales, légère et iodé ou charnues douces et croquantes. Et pour finir bien sûr il faudra encore choisir la taille...

Du coup mon seul conseil, si vous le pouvez, c'est d'aller faire un tour du côté de Charente Maritime et de vous poser dans une cabane pour trouver l'huître qui vous comblera !

Mes huîtres passionnées !

Ingrédients : 2 douzaines d'huîtres Charente Maritime (de préférence des fines et pas trop grandes) - 2 fruits de la passion – 1càs de jus de citron vert – 1càs de sucre en poudre – 1càs d'eau – quelques graines de grenade – quelques feuilles de basilic thaï – du zeste de citron vert finement râpé

Videz les fruits de la passion dans une petite casserole et ajoutez le jus de citron vert, le sucre en poudre et l'eau, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez réduire 3 minutes en surveillant. Filtrez la préparation et laissez réduire de nouveau quelques minutes si nécessaire jusqu'à ce que le tout devienne légèrement sirupeux. Laissez refroidir.



[Visualiser l'article](#)

Ouvrez les huîtres, videz l'eau et laissez-les reposer quelques instants. Arrosez-les alors avec quelques gouttes de sirop passionné puis répartissez quelques grains de grenade et quelques petites feuilles de basilic thaï. Vous pouvez également remettre quelques grains de fruits de la passion juste pour le croquant. Dégustez sans attendre !

Vous pouvez trouver toutes informations sur les [huîtres Charente Maritime](#) par là : **HCM** et tout savoir sur les cabanes à huîtres de la même région par ici : **Les cabanes à huîtres**.



Mais pourquoi, deux douzaines par personne non ? est-ce que je vous raconte ça...

Gunkan HCM



J'ai découvert les secrets des Huîtres de Charente-Maritime lors de mon blogtrip sur l'île de Ré, je te raconte bientôt. Suite à ce voyage, j'ai pu en recevoir afin de les goûter à nouveau et d'imaginer une recette. J'avais déjà préparé une recette l'année dernière avec ces mêmes huîtres.

Cette fois-ci, ça tombait avec la communion de mon (très) beau-fils Maxime, il adore les huîtres, j'ai saisi l'occasion pour en faire des petites bouchées apéritives à la mode japonaise. Pour changer des nombreux makis classiques qu'on peut voir partout, j'ai opté pour l'élaboration de Gunkan-makis. Le **Gunkan-maki** est un type de sushi qui se compose d'une boule de riz enveloppée dans une feuille de Nori, qui s'étend dans un cylindre vers le haut pour contenir une garniture comme des œufs de poisson ou un tartare de saumon. Ici, j'ai fait le choix d'allier la chair de l'huître avec de la poire au paprika fumé (que je kiffe). J'ai aussi décidé de les faire plus petits que ceux qu'on peut trouver habituellement dans les restaurants.



La recette

Pour préparer une trentaine de Gunkan :

- 24 huîtres
- 2 poires
- 150 gr de riz à sushis
- 15 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 petite cuillère à café de sel
- Un paquet de feuilles d'algue Nori
- De l'aneth frais
- Du paprika fumé
- Le jus d'un citron
- Un bouquet garni
- ½ citron
- Sel, poivre



Laver le riz plusieurs fois à l'eau froide.

Mettre le riz avec l'eau dans une casserole avec un couvercle hermétique dessus. Porter à ébullition sur feu moyen. Continuer la cuisson pendant 5 minutes. Laisser cuire à feu très doux pendant 10 minutes environ. Soulever le couvercle et laisser refroidir le riz pendant 10 minutes.

Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre, le sel et le sucre pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Mettre le riz dans un saladier pour le refroidir. Verser la préparation vinaigrée sur le riz en plusieurs fois, en mélangeant doucement.

Ouvrir les huîtres, c'est la partie la plus délicate (pour les doigts).

Récupérer les huîtres dans un bol.

Faire chauffer un court bouillon avec un bouquet garni et ½ citron.

Pocher les huîtres dans ce court bouillon pendant 30 secondes.

Les sortir, les couper en morceaux et les réserver.

Tailler la poire en fine brunoise.

L'assaisonner avec du sel, du poivre, le paprika fumé et le jus de citron.

Mélanger la poire avec les morceaux d'huîtres.

Au ciseau, couper des bandes de 3 cm environ dans les feuilles Nori. Les couper en deux, l'idée est de faire de petites bouchées à manger en une seule fois.

Réaliser de petite boules avec le riz.

Entourer la boule de riz avec les petites bandes de Nori. Coller si nécessaire avec une goutte d'eau ou un grain de riz écrasé.

Ca doit former un petit récipient avec le riz au fond.

Remplir le Gunkan avec la farce à l'huître et à la poire.

Terminer le dressage avec un brin d'aneth et un peu de fleur de sel de l'île de Ré.

Poser chaque Gunkan sur une coquille d'huître préalablement nettoyée (je les ai faite bouillir).

bobstronomie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



On déguste

Ces bouchées ont eu un sacré succès ! Mon objectif d'arriver à les faire petites a réussi, elles se mettaient entières dans la bouche sans difficulté. Le **goût iodé** était bien présent grâce à un pochage très court des huîtres. La poire apportait une touche ferme et **sucrée** bien appréciable. Le citron et le paprika venaient donner respectivement du **peps** et de la **rondeur** en bouche. Pour un tout petit truc comme ça, finalement ça a généré pas mal d'émotions et beaucoup de plaisirs. Et c'est aussi une manière différente de consommer les huîtres.



Côté cuisine

HUÎTRES POCHÉES SUR PAELLA DE RIZ SOUFFLÉ



POUR 4 PERSONNES

Préparation: 30 min

Cuisson: 25-30 min

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS: • 24 huîtres
HCM Charente-Maritime

• ½ poivrons vert, jaune et rouge • ½ oignon • 100 g de petits pois • 24 tranches de chorizo ibérique • 200 g de riz long • 20 cl d'eau • 20 cl de bouillon de volaille • 100 g de safran • Sel et poivre.

■ **Ouvrez** les huîtres, décoquillez-les puis faites-les raidir à feu vif dans une casserole. Réservez les huîtres

au chaud. Nettoyez les coquilles d'huîtres et réservez-les.

■ **Mélangez** l'eau, le bouillon de volaille et le safran dans un bol. Mélangez la moitié de ce bouillon avec le riz dans un saladier.

■ **Versez** cette préparation dans une poêle chaude. Remuez régulièrement jusqu'à ce que les grains de riz éclatent et soufflent, puis débarrassez dans un plat. Réservez.

■ **Taillez** les poivrons et l'oignon en cubes.

■ **Snackez** les rondelles

de chorizo, de chaque côté, dans une poêle puis déposez-les dans les coquilles d'huîtres.

■ **Faites suer** les cubes de poivrons et d'oignon ainsi que les petits pois dans une poêle huilée. Ajoutez le reste du bouillon et faites cuire jusqu'à évaporation de celui-ci. Rectifiez l'assaisonnement.

■ **Mélangez** les légumes et le riz. Déposez une cuillère de cette préparation dans les coquilles d'huîtres sur la rondelle de chorizo. Placez l'huître encore tiède dessus et servez.

PHOTOS: YVESPOWERSHOT/HUÎTRES CHARENTE-MARITIME (HCM)

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/7

[Visualiser l'article](#)

Des Huîtres de Terroir sur l'île de Ré, Cybelle des Marais et Boudeuses au Verjus, avec Jean François Beynaud

Je pense que nous sommes arrivés à un virage global, c'est même certain. Après les années de surproduction depuis l'après guerre jusqu'à la fin des années 90, la recherche de la qualité devient impérative dans tous les domaines, et je vous en parle souvent, qu'il s'agisse d'agriculture, de gastronomie, ou d'art de vivre en général.

Le bio, les cultures raisonnées, respectueuses, deviennent une voie salvatrice, je crois que nous n'avons d'ailleurs plus le choix si nous voulons vivre bien...

En ce moment nous sommes sur l'île de Ré où l'art de vivre simplement se cultive au quotidien, et lundi nous avons rencontré un épicurien en la matière... Jean François Beynaud.



Un ostréiculteur impliqué

Jean François Beynaud est ostréiculteur de souche, son exploitation située dans les marais de La Couarde est une histoire de famille. Et surtout c'est un vrai amoureux de son métier d'ailleurs il se distingue par son savoir faire particulier. Il produit une huître typiquement rétaise, à la saveur unique, qu'on ne trouve qu'en quantité confidentielle et encore, pas facilement... C'est la Cybelle des marais de l'île de Ré.

www.grelinettecassolettes.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La Cybelle de l'île de Ré

La Cybelle est avant tout une huître naturelle, diploïde, (versus les huîtres standardisées, triploïdes qu'on trouve facilement et partout), avec un cycle de vie lié à la saison. Les naissains naissent sur place, naturellement, puis les huîtres sont placées par petits groupes et avec soin dans des paniers immergés, dans le marais. L'ostréiculteur relève les paniers à des moments choisis, brassés à la main, un par un, avec des mouvements de cercle pour imiter celui des marées...



Les huîtres Cybelles sont élevées en harmonie avec un terroir

L'ostréiculteur observe ses huîtres, il les bichonne comme il prend soin de leur environnement et cette démarche d'élevage s'inscrit directement dans une interaction avec la sauvegarde de la biodiversité. La qualité du sol, une eau tranquille et riche de vie, sans grandes variations de température, sans agressions font des Cybelles qui y prospèrent de véritables petites déesses des marais... Le temps qui passe et le jeu des saisons façonnent la production. Jean François Beynaud veille. Il est en symbiose avec les marais, les plantes qui y poussent ou les oiseaux qui y vivent aussi bien que de ses huîtres, lui et eux forment un tout intrinsèque qui interagit, avec pour ligne directrice le bon sens, le plaisir, le respect du temps qui passe, des êtres qui vivent.

www.grelinettecassolettes.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Avez vous trouvé le héron ?

Des huîtres très contrôlées

En bout de cycle les huîtres passent par des bassins et piscines dont l'eau est filtrée avec des contrôles pointus finissant avec de l'ultra violet. Le cahier des charges est strict avec la qualité et des laboratoires indépendants vérifient avec des prélèvements réguliers.

Ces huîtres font partie de l'appellation HCM, **Huîtres de Charente Maritime**.

www.grelinettecassolettes.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'histoire ne s'arrête pas là... Nous avons aussi découvert les "Boudeuses"...

Les "Boudeuses"

www.grelinettecassolettes.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Qui sont ces boudeuses ? Ce sont de petites huîtres, qui se développent différemment. Elles arrêtent de grandir (elles "boudent"), et développent à l'intérieur une intense chair dense, charnue, délicieuse.

Nous les avons goûtées, elles sont savoureuses et leur parfum est long en bouche, avec des accents d'amande et de noisette, d'iode aussi...

Les Boudeuses au Verjus

Et là Jean François Beynaud nous a fait découvrir une association hyper gourmande : le mariage de saveur des huîtres boudeuses et du verjus Bourgoin (fait en Charente, à partir du cépage Ugni blanc)... Le verjus est un jus de raisin vert issu de vendanges précoces, très implanté lui aussi dans la tradition. Il suffit de verser quelques goûtes de verjus au moment de déguster l'huître, comme on le ferait avec du citron. Ou, comme j'ai préféré le faire, déguster l'huître, et alors que sa saveur tapisse encore le palais, verser quelques gouttes de verjus dans la coquille et s'en régaler, l'alchimie quelle que soit la méthode est juste magique, une troisième saveur se crée, tonique et addictive, c'est un vrai régal !



Une dégustation dans les marais

La dégustation s'est faite là, in situ, dans les marais, en plein air, en observant les aigrettes et les sternes, et en échangeant sur la vie de ce bel univers, si riche, où le naturel est préservé, et en appréciant le plaisir de goûter les bonnes choses simples et belles...

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Locavores

Si vous aussi vous avez envie de vivre cette expérience, si vous appréciez les produits qui sortent des sentiers battus, vous pouvez soit acheter les huîtres de Jean François Beynaud au Marché de La Couarde ou au marché de Bois Plage, soit prendre rendez vous pour une dégustation in situ...





© Photo: ©YOSHIFUMI/SHUTTERSTOCK.COM



Huîtres pochées sur paëlla de riz soufflé

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 25 À 30 MIN
FACILE - PAS CHER

■ 24 huîtres HCM Charente-Maritime ■ ½ poivron vert, ½ poivron jaune et ½ poivron rouge ■ ½ oignon
■ 100 g de petits pois ■ 24 rondelles de chorizo ibérique ■ 200 g de riz long ■ 20 cl d'eau ■ 20 cl de bouillon de volaille ■ 10 g de safran ■ sel et poivre.

- Ouvrez les huîtres, décoquillez-les puis faites-les raidir à feu vif dans une casserole. Réservez au chaud.
- Nettoyez les coquilles d'huîtres et réservez.
- Mélangez l'eau, le bouillon de volaille et le safran dans un bol. Versez la moitié de ce bouillon sur le riz dans un saladier.
- Versez cette préparation dans une poêle chaude. Remuez régulièrement jusqu'à ce que les grains de riz éclatent et soufflent, puis débarrassez dans un plat. Réservez.
- Taillez les poivrons et l'oignon en cubes.
- Snackez les rondelles de chorizo, de chaque côté, dans une poêle puis déposez-les dans les coquilles d'huîtres.
- Faites suer les cubes de poivrons et d'oignon ainsi que les petits pois dans une poêle huilée. Ajoutez le reste du bouillon et faites cuire jusqu'à évaporation de celui-ci. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mélangez les légumes et le riz. Déposez une cuillerée de cette préparation dans les coquilles d'huîtres sur la rondelle de chorizo. Placez l'huître encore tiède dessus et servez.

www.hellocoton.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Cognac: Voyage: Plonger au cœur de l'Huitre Charente Maritime par Mummychamallow



Comme tu le sais, je suis originaire de la Sarthe mais depuis 11 ans, j'ai atterri en Charente Maritime par amour. Ce département que je connais depuis que je suis toute petite qui regorge de plusieurs trésors... Les roses-trémières qui poussent un peu n'importe où mais qu'on ne peut pas planter soit même, le farci charentais, la galette, le Cognac, le pineau des Charente et bien sûr, les fruits de mer ! Aujourd'hui, je vais te lever le voile sur la spécialité de chez moi :...

Cet article provient du blog Mummy Chamallow. Marine est également auteur de [L'aube de mes 30 ans : Une nouvelle vie](#) .

[Lire la suite sur le blog](#) ›



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/37

[Visualiser l'article](#)

Voyage : Plonger au cœur de l'Huitre Charente Maritime



Comme tu le sais, je suis originaire de la Sarthe mais depuis 11 ans, j'ai atterri en Charente Maritime par amour. Ce département que je connais depuis que je suis toute petite qui regorge de plusieurs trésors... Les roses-trémières qui poussent un peu n'importe où mais qu'on ne peut pas planter soit même, le farci charentais, la galette, le Cognac, le pineau des Charente et bien sûr, les fruits de mer !

Aujourd'hui, je vais te lever le voile sur la spécialité de chez moi : Les Huîtres Charente Maritime . Il y a quelques semaines, j'ai été conviée par mon département à la découverte de L'huître lors d'un voyage avec ma Latitude Rose .



mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les huîtres et moi, ça donne quoi ?

Avant de t'en dire un peu plus sur les huîtres, je vais t'expliquer mon rapport avec l'huître.

Je ne me rappelle pas quand j'ai goûté ma première huître. C'est Simple, j'ai toujours adoré ça. Ce petit goût iodé... Nature, avec du citron ou bien avec un vinaigre à l'échalote... Hummm ! Bon mise à part que la plupart du temps je les gobais. Mais ça !! C'était avant !!

J'ai pu apprendre à les déguster différemment lors de notre joli périple à la découverte de la culture de l'huître. Notre séjour a donc commencé à Bourcefranc-le-Chapus à bord d'un Chaland avec le très sympathique Nicolas, une immersion au cœur du métier d'ostréiculteur.

Nicolas, nous a emmené en pleine de mer entre l'île d'Oléron et la côte Atlantique. Une belle journée intéressante agrémentée d'un petit pique-nique local sur le bateau. Un joli rêve éveillé.



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





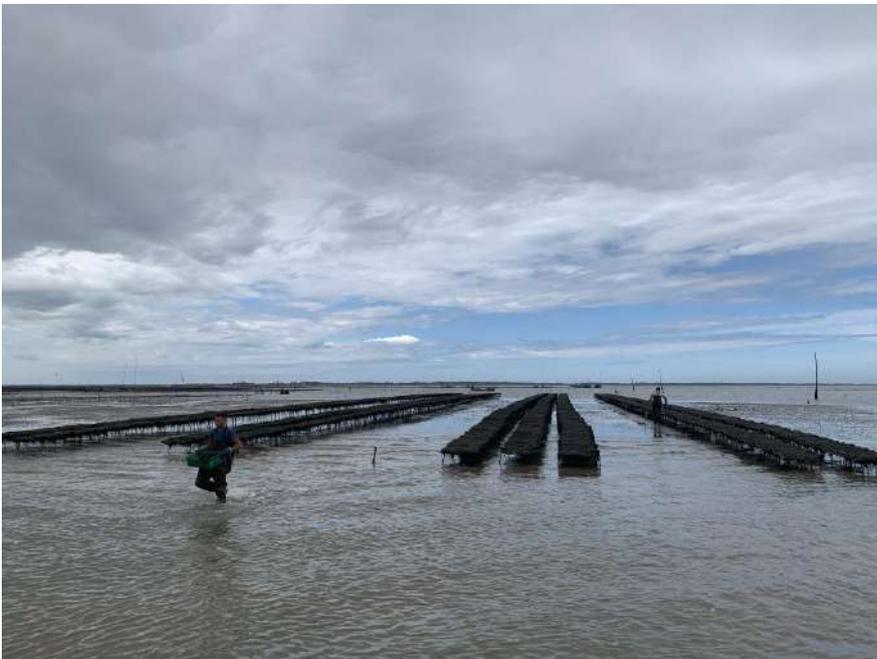
mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Il nous en a dit un peu plus sur les huîtres.

Sa culture est assez complexe.



mummychamallow.com

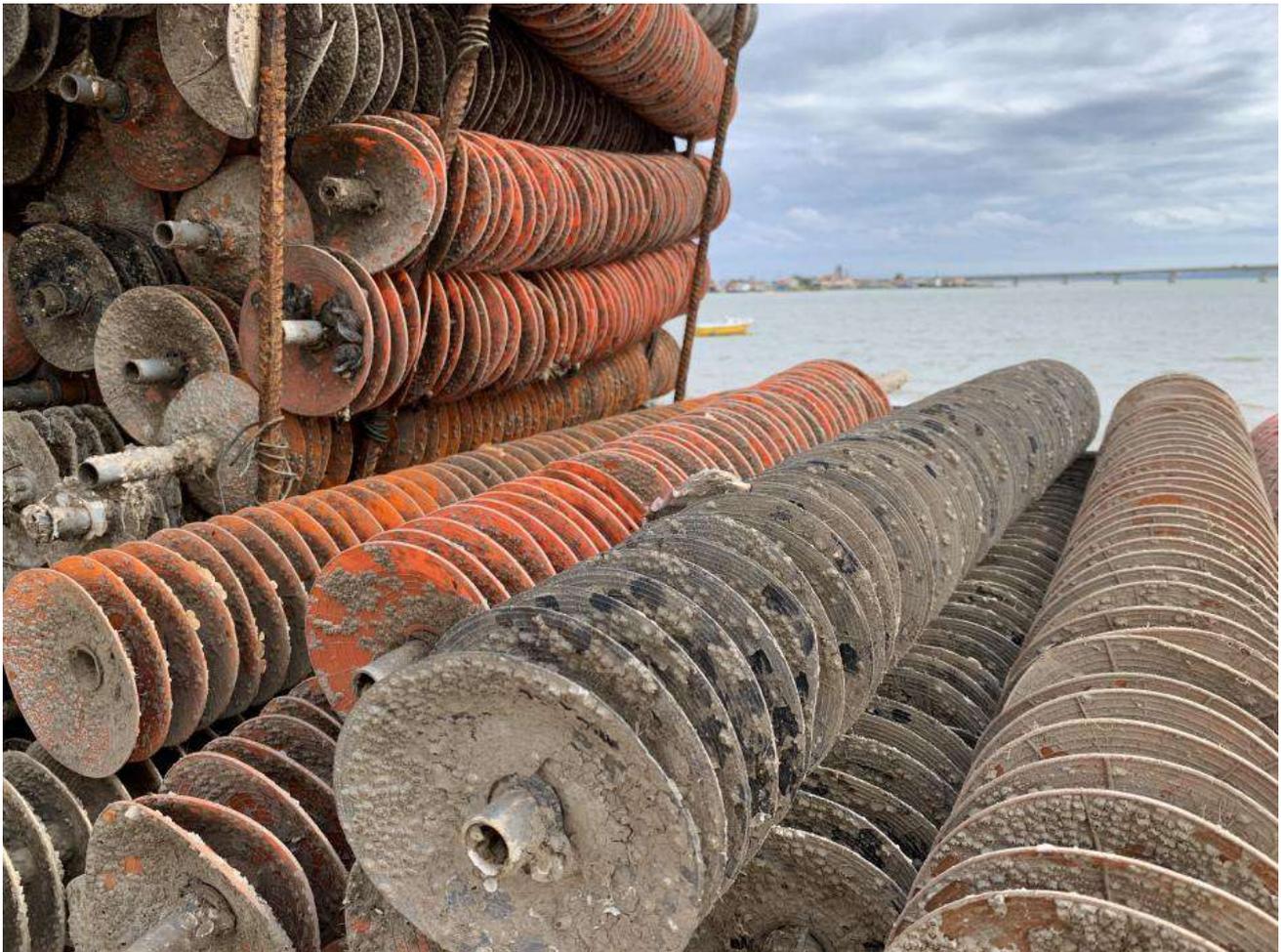
Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Tout d'abord, des coupelles sont plongées en pleine mer pour récolter les naissains d'huîtres. C'est à dire les toutes jeunes huîtres. Elles mesurent dans les 1 cm. Cette étape se nomme le Captage.



Ensuite, les coupelles sont ensuite récoltées et passent au détroquage. C'est à dire qu'à l'aide d'une machine, elles sont enlevées des coupelles pour ensuite être mise en poches et replongées en mer pour les faire grossir.

C'est ce que l'on a pu voir avec Nicolas. Les poches d'huître grossissent petit à petit et sont régulièrement tournées, puis ramenées à la cabane pour les trier. Cette étape est renouvelée jusqu'à ce que l'huître soit assez grosse pour être consommée.

Il existe plusieurs catégories d'huître. (Du 6,5,4,3,2,1) Plus le chiffre est gros, plus elles sont petites.

Elles peuvent être affinées en claires ou non. C'est ce que l'on appelle la fine de Claire.

Il faut entre 3 et 4 années pour avoir une huître consommable dans son assiette. (On peut les manger bien évidemment avant mais il faut attendre qu'elles grossissent.)



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

D'ailleurs, nous avons fait un atelier écaillage, c'est à dire ouverture des huîtres et dégustation après notre jolie journée. Le temps en mer change tout le temps c'est assez fou.





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Une fois récoltée, elles sont ensuite passées au dégorgeoir, lavées et mises en emballage et étiquetage pour l'expédition.

Nous avons pu assister à cette étape le deuxième jour à Arvert dans la cabane d'Annie.



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Il y a peu de femmes dans le métier d'ostréiculteur. C'est un métier assez dur, avec ses contraintes de marées, les contraintes de charges constantes et de la météo. Mais quelques femmes sont présentes et je trouve ça top. Travailler en pleine nature et vivre avec elle c'est incroyable.

Les Ostréiculteurs sont vraiment courageux ! Je connaissais un peu le métier car mon mari faisait des saisons plus jeunes chez nous. Il a voulu me spoiler avec le départ. J'ai dit Niet mec !

Les huîtres peuvent être vendues directement aux consommateurs, aux grandes surfaces, aux restaurants ...

je peux te le dire !! Les **Huîtres Charente Maritime** sont les meilleurs ! Non je déconne ! (Il y a des bretons dans la salle ?), elles sont bonnes et chaque région possède sa spécificité. Par exemple, les bretonnes sont plus iodées.

J'ai découvert un autre type d'huître, la triploïde. C'est une huître qui est stérile, c'est à dire qu'elle ne fera jamais de lait. Merci mon dieu ! Elles sont généralement en lait en été. Du coup, je n'en mangeais qu'en hiver.



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



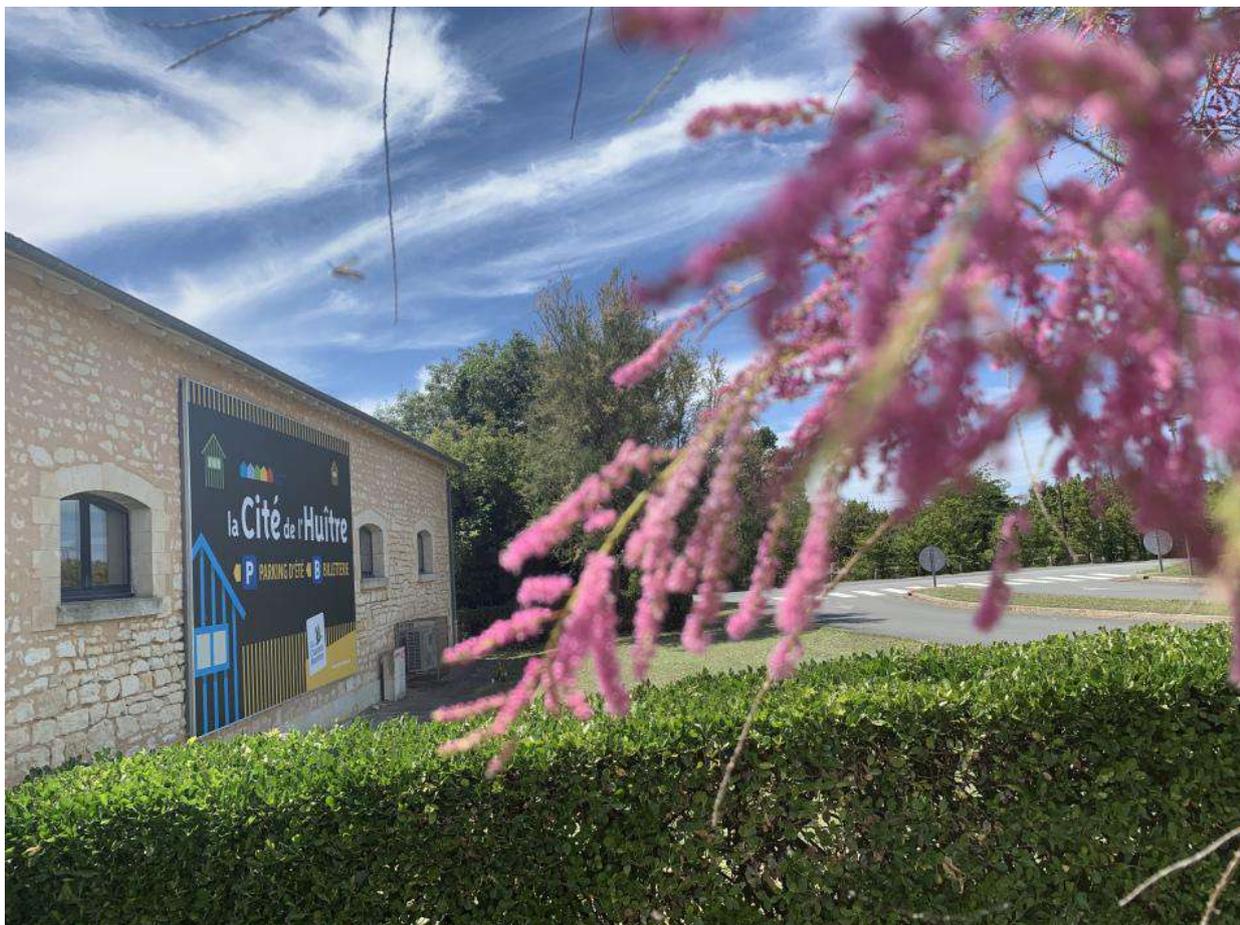
[Visualiser l'article](#)

Il existe également la Spécial et la super Spécial ! Des huîtres bien en chair, qui sont élevées dans les eaux plus profondes. Elles sont vraiment délicieuses !!

L'huître peut se manger Nature, avec du citron ou bien avec du vinaigre Échalotes mais elle peut aussi se déguster chaude. C'est un pure délice !!

Nous en avons dégusté lors de notre visite à la Cité de l'huître à Marennes. C'était drôlement bon.

D'ailleurs, si tu viens en Charente Maritime et que tu souhaites en savoir un peu plus sur l'huître, je te conseille de visiter la cité ! Un joli parcours à faire dans 4 petites cabanes à la découverte de l'histoire de l'huître, de sa culture, atelier écaillage, balade dans les marais et dégustation d'huîtres chaudes ! C'est parfait pour les adultes et les enfants car c'est très ludique.





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pour finir cette belle aventure, nous avons séjourné dans une jolie maison d'hôtes, La Villa Seudre qui a gagné l'émission Bienvenue chez nous. Et ça ne m'étonne pas car la dame est vraiment adorable, la chambre propre et décorée aux petits oignons. Le petit déjeuner divin avec des produits faits maison. Le jardin est très grand, il y a une piscine, des jeux pour les enfants, pétanque, barbecue... On peut même y louer des vélos !!



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



En parlant de vélos !!! On a fait une jolie balade avec ma Johanna entre la Tremblade et Ronce les bains. C'était magnifique.



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ce petit séjour s'est clôturé par un déjeuner chez Gaby, un restaurant à la Tremblade. C'est vraiment une adresse à retenir car c'était délicieux !! Nous avons dîné dans un restaurant le soir mais nous avons pas été vraiment enchantées. C'était bon mais pas fou.



mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





mummychamallow.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Notre petit séjour plongé au cœur de l'huître était très instructif, dépaysant même si on était chez nous et hyper chouette.

Un grand merci aux Huîtres Charente Maritime pour l'accueil et la jolie découverte ! Grâce à vous, j'ai découvert d'un autre œil l'huître, j'ai réussi à en croquer !! Et j'ai adoré l'huître spécial !! Merci !

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Paëlla de riz soufflé & Huîtres de Charente-Maritime pochées



En cette période de vacances, des chanceux se trouvent en Charente-Maritime et peuvent profiter des spécialités locales. Comme les fameuses Huîtres de Charente-Maritime (HCM pour les plus branchés !). Voici ce qu'elles ont de particulier et une belle recette pour les savourer à la mode estivale !

Tout abord il faut planter le décor. En Charente Maritime on compte pas moins de 62 communes ostréicoles. 1.400 concessionnaires travaillent dans 2.613 parcs en mer et disposent de 2.650 hectares de claires pour l'affinage des mollusques.

L'élevage proprement dit des huîtres de Charente Maritime dure de un à deux ans. Les huîtres sont déposées dans des zones aquatiques riches en plancton afin de favoriser leur pousse.

Les huîtres adultes sont ensuite placées dans des bassins d'affinage dits « claires », c'est-à-dire dans des eaux moins salées et plus riches en plancton. Il s'agit de bassins argileux, de faible profondeur, où l'huître peut acquérir une belle couleur verte de par la présence d'une algue microscopique : la navicule bleue. C'est lors de cette étape que l'huître obtient sa saveur si particulière et sa couleur

Une fois le processus de croissance achevé, les huîtres sont entreposées dans une eau de mer de qualité irréprochable en bassins, dégorgeoirs ou sites naturels affectés à cette fin.

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Les huîtres sont alors lavées, triées, calibrées, rangées à plat, valves creuses en dessous, dans des paniers scellés, depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison aux consommateurs ou aux détaillants.

Que l'on soit sur place ou à l'autre bout de la France, l'huître Charente-Maritime se consomme à toute saison et selon chaque envie. Elle peut être douce avec une saveur de noisette ce sera alors l'affinée en claire ou iodée à la saveur marine, c'est dans ce cas l'huître de Pleine Mer HCM.

Il y en a pour tous les goûts donc et voici une recette d'été, originale et facile à réaliser !

Recette de la Paëlla de Riz Soufflé & Huîtres Pochées

Ingrédients pour 4 personnes:

Huîtres HCM 24 unités

1/2 Poivron Vert

1/2 Poivron Jaune

1/2 Poivron Rouge

1/2 Oignon

100 gr de Petits Pois

24 tranches de Chorizo Ibérique

200 gr de Riz Long

20 cl d'eau

20 cl de Bouillon de Volaille

100 gr de Safran moulu

1/2 Concombre

Réalisation (30 minutes de préparation, 6mn de cuisson)

- 1 – Ouvrir les Huîtres, 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 petits 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'huître encore tiède dessus.

Les Huîtres Charente Maritime HCM, un trésor dans ma région



Comme vous l'avez sûrement entre-aperçu sur mes réseaux, je suis partie 2 jours à la découverte des Huîtres Charente Maritime HCM. Comme beaucoup de personnes, je suis contente de les voir arriver dans mon assiette mais je n'avais qu'une vague idée de tout le cheminement qu'elles empruntent avant qu'elles y atterrissent et de la complexité du produit. J'en ai appris beaucoup, je vais essayer de vous partager les infos que j'ai pu découvrir. Et si tu n'aimes pas les huîtres je te conseille quand même de lire cet article jusqu'au bout ! Je vais te donner une astuce qui t'aidera à les apprécier dans un premier temps pour pouvoir mieux les dévorer plus tard

Les Huîtres Charente-Maritime HCM En chiffres

Les Huîtres de Charente-Maritime, c'est pas moins de :

- 3000 hectares de parcs en mer
- 2000 hectares de claires (ce sont des bassins de « décantation »)
- 5000 emplois plein temps
- 40 000 tonnes d'huîtres par an

Ces chiffres traduisent bien la passion transmise de génération en génération et le savoir faire des ostréiculteurs, qui ont su s'adapter aux nouvelles demandes tout en conservant la tradition. Je suis vraiment admirative et fière que cela se passe dans ma région !

Notre périple autour de l'huître

Au port de Bourcefranc Le Chapus, non loin du fort Louvois avec mon acolyte de voyage et copine « in the real life » Marine, nous voilà prêtes à embarquer. Nous allons accompagner Nicolas, ostréiculteur pour le collectif des Huîtres Charente Maritime HCM sur son chaland pour sa journée de travail et allons essayer d'en apprendre plus sur l'huître. La veille il faisait 30°C et évidemment ce jour là nous avons eu un temps assez humide ah ah !



Le captage

Avant toute chose, l'ostréiculteur procède au « captage ». Il dépose dans son parc, des collecteurs (vous avez déjà vu ces grands tubes avec des coupelles) sur lesquels vont venir se coller les larves d'huîtres qui deviendront « naissains » (les bébés), cette phase est critique. Quelques mois plus tard les ostréiculteurs pourront déjà savoir si l'année sera bonne ou mauvaise. Sachant que les huîtres que nous achetons et mangeons seront récoltées entre 2 et 4 ans plus tard... Il faut être patient avec ces dames ! Dès qu'elles atteindront une certaine taille sur le collecteur (un petit bout de doigt) elles seront décrochées et une des premières phases de tri commencera.



L'élevage

Une fois en poche les huîtres sont déposées dans des parcs d'élevage pour une période d'environ 2 ans. Elles sont régulièrement contrôlées, retournées et déplacées par l'ostréiculteur. Il procède également à des changements de poches car elles continuent à grandir ce qui leur demande plus de place. Nous avons assisté, le jour de notre sortie à la remise à l'eau des ces poches. Un vrai travail de petites fourmis, qui demande une bonne organisation car il faut être synchro avec la marée.





[Visualiser l'article](#)



visuel indisponible

Pique-nique avec les Huîtres Charente Maritime HCM

Une fois les poches toutes déposées en mer, nous avons pique niqué sur le chaland. Nicolas nous avait réservé ses meilleurs huîtres HCM, on a eu la chance de goûter ses spéciales (affinées en claires), beaucoup plus charnues et goûteuses (moins salées que des huîtres ordinaires), la crème de la crème ! J'en salive rien que d'y repenser ! Nous avons même eu le privilège de goûter de la « super spéciale » une gamme encore au dessus avec tellement de chair, quel plaisir !





Comment ouvrir les huîtres

De retour sur la terre ferme, nous avons fait un petit crochet à la Cabane de dégustation d'huîtres Le Mollin, chez Renaud, jeune ostréiculteur HCM, (je vous laisse saliver sur leur compte Facebook) pour apprendre à ouvrir les Huîtres Charente Maritime HCM, on appelle ça l'écaillage. Perso, je suis novice, j'avais essayé d'ouvrir quelques huîtres une semaine ou deux avant notre sortie avec les instructions de mon chéri (il avait mal au poignet et j'avais envie d'huîtres ^^). C' était la toute première fois. Finalement ce n'est pas si compliqué, je commence à me débrouiller, même si j'en suis encore au stade où il me faudrait des congratulations à chaque huître ouverte ah ah ah !

Voilà en bref ce que Renaud nous a enseigné autour de cet atelier (mon chéri m'avais bien guidé, il m'a appris les mêmes gestes) :

visuel indisponible

– **Matériel** : prendre de quoi se protéger, un torchon fait l'affaire si vous n'avez que ça sous la main. Vous pouvez également utiliser des gants, personnellement avec mes petites mains je ne suis pas fan de cette méthode. J'utilise donc une protection du type gant mais que l'on enfile pas. On glisse juste son pouce dedans et ensuite il protège toute la paume et les doigts de la main. Je le trouve très utile car on ne se blesse pas avec l'huître, on peut la tenir bien fermement et je pense (je n'ai pas fait l'expérience) qu'il peut également ralentir la pointe du couteau à huître si on venait à « riper ». Ces « maniques » ne s'usent pas beaucoup et ce qui est top, une fois les huîtres ouvertes un coup d'eau et hop on peut la ranger. (On peut en trouver chez l'huître). Il vous faudra évidemment un couteau à huîtres sa tombe sous le sens. Il existe des couteaux à bouts ronds ou pointus, je suis plutôt de la team « bout pointu ».

[Visualiser l'article](#)

– **Prise en main** : le droitier prend l'huître dans la main gauche et le couteau dans la main droite (et vice versa pour les gauchers). La charnière (le cucul) vers soi. Pour la tenue du couteau, bien avancer son pouce quasi jusqu'à la pointe (sur le plat de la lame), comme ça, si on ripe le bout du pouce stop le couteau dans sa lancée et on ne se transperce pas la main.

– **Insertion du couteau** : on doit placer le couteau environ au 2/3 de l'huître (par rapport à la charnière). On essaye de trouver le meilleur point d'entrée (partie la plus compliquée pour moi). On enfonce le couteau en le faisant pivoter un peu (ne pas forcer, on risque de casser l'huître) et rentrer le couteau jusqu'à l'index qui est placé sous la lame.

– **Ouverture de l'huître** : faire rentrer la lame pour sectionner le muscle, faire glisser le couteau un peu plus vers la charnière puis faire levier pour ouvrir l'huître un peu plus grand. vérifier qu'il n'y ait plus de chair sur la coquille du dessus, si c'est le cas la détacher délicatement avec le couteau puis ouvrir complètement l'huître. Vider l'eau ce qui permet de la nettoyer s'il y a quelques résidus de coquille. Pour finir, pour les puristes ^^ repositionner la chair correctement afin qu'elle soit présentable (autant bien faire).





Savez-vous que les huîtres peuvent se conserver (avant ouverture) pendant 8 à 10 jours à une température stable entre 5 et 15°C (pas de choc thermique), en bas du frigo par exemple ou dans un garage?

Dîner Dodo Cabane Restau

Nous avons eu la chance d'être accueillies dans une merveilleuse maison d'hôte à La Tremblade, La Villa de la Seudre. Très sympathique, autant au niveau des logements que de l'accueil de sa propriétaire. Nous avons manqué de temps pour profiter de la piscine c'est tellement dommage. Après une courte pause nous sommes allées à Ronces les Bains (à deux pas) dîner au « Jardins de l'Estran ». J'ai été bluffée par mon plat, poisson polenta et mon dessert, tarte au citron revisitée. Le lendemain matin après un petit déjeuner comme je les aime nous sommes reparties avec les vélos de notre chambre d'hôte pour la visite d'une autre partie du métier d'ostréiculteur : l'expédition. Dans une cabane ostréicole HCM sur le lieu dit « Coux » dans les marais de la Seudre.

Nous allons à la rencontre d'Annie, ostréicultrice pour le collectif Huîtres Charente maritime HCM depuis plus de 30 ans !



[Visualiser l'article](#)



visuels indisponibles

C'est dans le périmètre de ces cabanes, que les huîtres sont déposées dans des bassins pour y être affinées (28 jours minimum si je ne me trompe pas). Ensuite elles sont récoltées, lavées, triées, emballées et expédiées.

Annie nous explique le tri, le conditionnement, l'emballage, l'expédition – ces étapes qui complètent la chaîne de production des Huîtres Charente Maritime HCM et qui portent haut la réputation de nos producteurs et de notre terroir. Chacun apprécie de les servir et de les déguster, comme nos visiteurs étrangers qui en raffolent à toute heure.



[Visualiser l'article](#)



Nous sommes reparties sur nos vélo pour aller manger un morceau au restaurant Chez Gaby au port de La Tremblade (première fois que je mange des couteaux). Un cadre extraordinaire au bord de la grève avec des petites cabanes d'ostréiculteurs tout le long de celle-ci. Je suis de Charente-Maritime et pourtant je n'y avais jamais mis les pieds, c'est vraiment très mignon et la carte est à tomber (ferme fin septembre).



La cité de l'huître

Pour terminer ce sujet autour des Huîtres Charente Maritime HCM, je vous invite à faire un tour à la Cité de l'huître à Marennes. Lieu ludique pour toute la famille, vous y trouverez des expositions, des petits jeux pour les enfants, des films (impressionnants nos ostréiculteurs à l'époque), des animations comme un atelier sur l'ouverture de l'huître ou même un atelier cuisine. En parlant de ça, j'ai bien envie de vous partager la recette que l'on nous a proposé...



Comment manger une Huître

Les huîtres crues

À cette question, les puristes vous répondront : « nature sans chichi ! »

Mais moi-même je ne le fais pas. Je mange mes huîtres avec au moins quelques gouttes de citron et du pain beurré.

Lorsque l'on mange ses huîtres on peut donc les accompagner de :

- citron
- vinaigre à l'échalote
- vinaigre balsamique
- Ou bien, j'ai découvert cela lors de notre trip, des perles de cognac. À priori ça a aidé beaucoup d'adultes à passer le cap ;) . Si vous avez envie de tenter l'expérience vous pouvez en trouver sur ce site.
- Vous pouvez également trouver des petits pots de vinaigres aromatisés (aromates, poivre timut...) c'est un vrai délice et cela donne du peps en bouche ! Il me semble que des petites boutique sur l'île de ré en vendent ou bien on les retrouve sur le net (« Frugier Condiment »).



Les huîtres chaudes

Et si vraiment vous souhaitez y aller pas à pas en matière de dégustation, je vous conseille l'huître chaude. Voici donc la recette proposée lors de l'animation à la cité de l'huître.

Huîtres chaudes à la fondue de poireaux (2 personnes)

Il vous faut:

- 12 huîtres n°2
- 1/2 blanc de poireau
- une noisette de beurre
- une échalote
- une càc de sucre
- 1/2 verre de vin blanc



[Visualiser l'article](#)

- 2 càs de crème fraîche liquide
- gruyère râpé

Préchauffer le four à 180°C

Ouvrir les huîtres, les retirer des coquilles et les mettre à égoutter (garder la coquille).

Faire bouillir de l'eau dans une casserole.

Émincer le poireau puis le faire blanchir dans l'eau bouillante 4 à 5 min puis égoutter.

Émincer l'échalote.

Faire fondre une noisette de beurre dans une casserole, y faire revenir l'échalote puis ajouter le sucre.

Déglacer avec du vin blanc.

Ajouter le poireau puis verser la crème et laisser réduire à feu doux.

Garnir le fond des coquilles avec la fondue de poireau.

Déposer les huîtres dessus.

Saupoudrer d'une miette de gruyère.

Passer au four 3 à 5 min à 180°C.

Attention aux doigts au moment du service

Ma touche perso : j'y ajoute une petite pincée de jeunes pousses d'Alfalfa ! Je t'explique sur le blog comment fabriquer son propre germe, c'est ultra simple.

Astuce : vous pouvez les déposer dans un plat sur de gros sel afin qu'elles tiennent en place. Le gros sel se conserve très bien donc vous pourrez vous en servir plusieurs fois et lorsque vous jugerez qu'il n'est plus « présentable » allez désherber votre jardin avec

Le mot de la fin

N'hésitez pas à en abuser, les Huîtres Charente Maritime HCM sont pleines de bienfaits pour :

- votre système cardio-vasculaire
- votre cerveau
- votre récupération musculaire
- votre résistance à l'effort physique
- et elle est anti-fatigue

J'espère, au travers de cet article, vous avoir appris quelques infos concernant les Huîtres Charente Maritime HCM et si ce n'est pas le cas, j'espère au moins vous avoir mis l'eau à la bouche ou donné envie d'en déguster si vous n'avez pas encore essayé

Retrouve les dernières actus des Huîtres Charente Maritime HCM sur le blog : vivrehcm.fr