



L'HUMANITÉ DIMANCHE

N° 441 . 11 AU 17 DÉCEMBRE 2014

CGT

Les militants face
à la campagne de
presse anti- Lepaon

BRETAGNE

Qui sont ces salariés
en « bonnets rouges ? »

DANS KOBANÉ QUI RÉSISTE ET SE BAT

NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL
A PASSÉ 10 JOURS AVEC
LES COMBATTANTS KURDES

France 3 euros. Guadeloupe, Martinique 4 euros.

N° 441. 11 au 17 décembre 2014

M 04837 - 441 - F - 3,00 €



PLAISIRS



Les parcs à huîtres ont été aménagés sur d'anciens marais salants. Une centaine d'entreprises installées sur le port et sur le chenal d'Ors vivent de cette activité.

LE FESTIN DU CHÂTEAU-D'OLÉRON

La capitale historique de l'île d'Oléron, située au large des côtes de la Charente-Maritime, est un écrin pour les huîtres, que les ostréiculteurs élèvent et affinent dans des claires pour une saveur d'authentique Atlantique.

Il y a deux possibilités pour rejoindre l'île « lumineuse », deuxième territoire insulaire en superficie après la Corse: le « viaduc », ou pont d'Oléron, et le bateau, au départ de Marennes. À l'arrivée au Château-d'Oléron, l'œil frise à la vue des pimpantes cabanes de pêcheur aux couleurs vives, certaines reconverties en ateliers pour artistes et artisans locaux : sculpture sur métal et bois, enluminure et calligraphie, polychromie, ferronnerie, tissage, peinture, céramique, bijouterie, marqueterie...

D'autres cabanes sont jalousement gardées par leurs propriétaires ostréiculteurs. Comme Sophie et Bernard Montauzier, elle, diplômée en biologie, lui, en droit. Lorsqu'ils ont repris le métier du père et du grand-père de Bernard, ils n'avaient même que cela, une cabane et un chaland, leur bateau à fond plat. Ils entretiennent aujourd'hui les anciens marais salants transformés en « claires ». Entre Le Château et Ors, ces bassins brillants sont reliés à la mer par une multitude de chenaux que l'on ouvre ou ferme en fonction, notamment, du taux de salinité dû à l'apport des pluies en eau douce. Sur

une surface de 3,5 ha, les Montauzier bichonnent leurs pièces d'eau comme des jardins. Il faut régulièrement curer et rabaler – la « rabale » est une grande raquette – en préservant les buttes de l'abotteau, petit chemin surélevé qui sépare les claires. C'est ici que se déroule l'étape de vérité, l'affinage des mollusques en claires, qui conditionne leurs saveurs et la qualité de leur texture et de leur chair. L'ostréiculteur immerge les « fines » (5,80 euros les 12) à raison d'une ving-

DANS LEURS CLAIRES BICHONNÉES COMME DES JARDINS, LES MONTAUZIER AFFINENT LES MOLLUSQUES QUI ONT SÉJOURNÉ 4 ANS EN MER.

taine par mètre carré pendant un mois, les « spéciales » (7 euros les 12) par dix au mètre carré durant deux mois, et les « pousses » par cinq au mètre carré pour six mois. Dès l'ouverture de la coquille, la différence est bien visible: la « fine », à la pointe iodée, est la moins charnue, la « pousse », goûteuse mais douce, la plus dodue. Et quel goût!

SEMER LA SALICORNE

Avant cette finition et leur passage en bassin de 12 à 48 heures pour les purifier, les huîtres séjournent 3 à 4 ans en mer, sur tables ou en cages, dans des poches que les agriculteurs de la mer sortent régulièrement pour détacher (séparer les coquilles), trier ou répartir par nombre et calibres. Sophie et Bernard préfèrent « capter » les naissains plutôt que d'en acheter ou d'utiliser des triploïdes modifiées génétiquement, reconnaissables au bec qui rebique sur la partie pointue de la coquille. Certains ostréiculteurs vont jusqu'à couper cette excroissance pour dissimuler l'origine de leur production, qu'ils dénomment joliment « huîtres des quatre saisons ». Ce qui s'appelle tromper le consommateur en douceur...

Le couple cultive aussi la salicorne, aussi naturellement que possible, en semant les graines récoltées d'une année à l'autre. Ils étalent ensuite la récolte en préservant un taux d'humidité adéquat dans les bassins. Et, plus tard, cuisinent leurs « légumes de la mer » au vinaigre, en velouté, au naturel, à la moutarde...

Jean-François Pérignè est un autre agriculteur de l'océan, à la fois mytiliculteur (moule) et algoculteur (algue). Un précurseur en matière d'économie de la mer! En 1989, après de minutieuses et longues études, recherches et expériences, il lance à Oléron la culture de l'algue wakamé. Couramment cultivée en Extrême-Orient pour ses saveurs iodées et ses nombreuses propriétés alimentaires, elle s'était d'ores et déjà acclimatée dans l'Hexagone, au fond de l'étang de Thau.

Jusqu'en 2000, au large de Boyardville, dans la baie des Saumonards interdite à la pêche, Jean-François arrimait de grosses aussières (cordage épais) sur quatre blocs de béton doublés d'ancre de 800 kg, pour soutenir un réseau de cordes « fécondées » en aquarium par de microscopiques algues. Ces dernières



C. CHATELAIN



BRUNETTE HUMANITAIRE

étaient par la suite immergées à une profondeur de 5 à 10 cm, et les petites algues grossissaient en fonction de l'intensité lumineuse et de la température de la mer, pour atteindre 1,50 m de long entre septembre et janvier. Dix ans après ses débuts, notre algoculteur récoltait dix tonnes de wakamé. Hélas, d'incidents en catastrophes climatiques et environnementales, il fut contraint voilà presque quinze ans de mettre un terme à cette activité pour se consacrer à l'élevage des moules. Il suffirait à nos têtes pensantes d'un peu de bonne volonté et de quelques investissements pour relancer cette production à Oléron! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

HUÎTRES. S. et B. Montauzier, route d'Ors, Prise des Barattes, 17480 Le Château-d'Oléron. Tél. : 05 46 75 22 49.

LIMONADE. S. Lemieux, La Bullerie d'Oléron, 17650 Saint-Denis-d'Oléron. Tél. : 06 44 04 93 49.

ALGUE. algues.pagesperso-orange.fr/wakame.htm et Centre de ressources du CFPPA de Bourcefranc. Tél. : 05 46 85 98 20.

LE CHEF. MARC LE REUN, DIVIN ET CRÉATEUR

Les Jardins d'Aliénor est un hôtel-restaurant de charme créé par Laetitia et Marc Le Reun, à l'écart du tumulte et des attrape-touristes des bords de mer. On se sent bien dans le salon cosy, le patio, les salles à manger à la déco chic et sobre mêlant mobilier contemporain et ancien, chaleur des pierres traditionnelles et tableaux-sculptures de Pierrette Dijonneau. Grâce aux artistes en cuisine, que la carte ne manque pas d'honorer, le charme est aussi dans l'assiette. Le festival des saveurs débute dès les amuse-bouches : rillettes de thon sur pain viennois aux herbes et piquillos ; cheese-cake au lard ; magret de canard fumé garni de roquette. Lorsqu'il travaille les trésors de la mer, le chef est aux anges. Son velouté de langoustines relevé par une touche de crème citronnée émulsionnée est exceptionnel ! Sur un lit d'épinards aux quatre épices entouré d'un filet d'huile parfumée à la langoustine, Marc a dressé un pavé de maigre : la cuisson sublime la subtilité et la finesse de ce poisson injustement méconnu. Il le prépare aussi en tartare avec huîtres, roquette et parmesan. Le menu « Déclinaison », qui ravira les amateurs d'huîtres, commence par de douces et goûteuses pousses dans des « claires » bien en chair. En



FLORENT DUPUY/ACCESS

second service, les mollusques sont finement panés, juste saisis pour dévoiler une subtilité rehaussée par les agrumes. Le velouté d'huîtres qui suit, savoureuse mousse composée de pineau blanc des Charentes, jus d'huîtres et crème, est servi dans un gros verre. Un grand moment ! Tout aussi épatantes, les huîtres en tempura, avec risotto, crème de cresson et méli-mélo d'herbes, présentées sur une assiette noire... ou l'esthétique mariée à la gourmandise. Un festin judicieusement accompagné d'un savennières blanc 2007, conseillé par le sommelier Maxime L'heureux. Les desserts sont remarquables, comme le mille-feuille au cacao servi chaud, ou le « carpaccio » d'ananas à la mangue safranée et sa glace. Bref, un lieu de rêve, une équipe accueillante et un chef divin, créateur d'alliances, qui sait restituer avec talent la noblesse et le goût des produits. Menus de 25 à 69 euros. 7-11, rue du Maréchal Foch, 17480 Le Château-d'Oléron. Tél. : 05 46 76 48 30.

LA RECETTE. VELOUTÉ D'HUÎTRES AU PINEAU BLANC

Pour 4 personnes.

- Ouvrir 24 huîtres fines de claire Marennes-Oléron en conservant leur eau dans un saladier.
- Ôter les huîtres de leur coquille et les mettre avec leur eau dans le saladier. Remuer délicatement avec la main, puis les ôter et les mettre dans un autre récipient. Réserver vos deux saladiers, l'un avec les huîtres, l'autre rempli de l'eau des huîtres préalablement filtrée.
- Verser 0,5 l de pineau blanc des Charentes dans une casserole et faire bouillir. Flamber et réduire pour obtenir un volume de 15 cl. Réserver. Verser 0,5 l de crème fleurette dans une casserole et laisser réduire jusqu'à 30 cl. Ajouter le pineau réduit. Réserver au chaud.

- Faire bouillir l'eau des huîtres, puis, à la première ébullition, la verser sur les huîtres. Égoutter.
- Cuire 500 g d'épinards frais préalablement équeutés, lavés et essorés dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec une pincée de sel, de poivre, de 4 épices et de sucre. Piquer une gousse d'ail sur une fourchette pour remuer les épinards durant la cuisson. Les garder « craquants ». Égoutter en les pressant avec la fourchette.
- Disposer 6 huîtres en cercle sur le bord de chaque assiette. Disposer les épinards au centre.
- Faire bouillir la crème au pineau et verser progressivement le jus d'huître en goûtant, car ce jus est salé. Chauffer et émulsionner. Verser la sauce et mettre un peu

d'écume au-dessus. Servir aussitôt.

- LES ACHATS DE MARC VIN.** Cave du Port, avenue du Port, 17480 Le Château-d'Oléron. Tél. : 05 46 85 75 74.
- HUÎTRES.** La Maison Fonteneau, route des Huîtres, 17550 Dolus-d'Oléron. Tél. : 05 46 47 63 78.
- CRÉVETTES IMPÉRIALES.** www.clairedebonsonges.com
- HUILE D'OLIVE.** www[chateauloibe.com
- LÉGUMES/CONFITURES.** Jardins de la Josière, La Josière, Chaucre, 17190 Saint-Georges-d'Oléron. Tél. : 05 46 76 51 75.
- SAFRAN.** safrandemarennes.monsite-orange.fr

LE PRODUIT. LES BULLES D'OLÉRON

Stéphane Lemieux et son épouse aiment la limonade à la folie, mais ils sont souvent déçus par celles, quasiment toutes industrielles, qu'ils trouvent dans le commerce. Après de multiples recherches, essais avec essence naturelle, distillation de citron... et litres goûtés, Stéphane, à son compte depuis 2011, s'est lancé dans la fabrication à partir de sa recette maison. Grâce à deux cuves et deux pompes achetées d'occasion, il associe eau, sucre, arôme naturel de citron et acide citrique selon de savants dosages, puis procède à la gazéification – pas une mince affaire ! – pour obtenir de fines bulles. Logée

dans des bouteilles bouchées à l'ancienne (bouchon mécanique), la boisson « des jeunes et moins jeunes » de la Bullerie d'Oléron se décline en deux saveurs : étiquette jaune pour la « nature » aux délicates bulles rafraîchissantes, étiquette rouge orangé pour « pêche blanche », fruitée, plus ronde et sucrée. Le succès ne s'est pas fait attendre : la limonade artisanale est vendue sur toute l'île mais aussi à Saintes, La Rochelle...

