

VALEURS ACTUELLES

"IL N'EST DE RICHESSE QUE D'HOMMES." JEAN BODIN

PÉTROLE
Les secrets de la guerre
de l'or noir

IMMOBILIER
Achat : profitez
d'une belle fenêtre de tir !

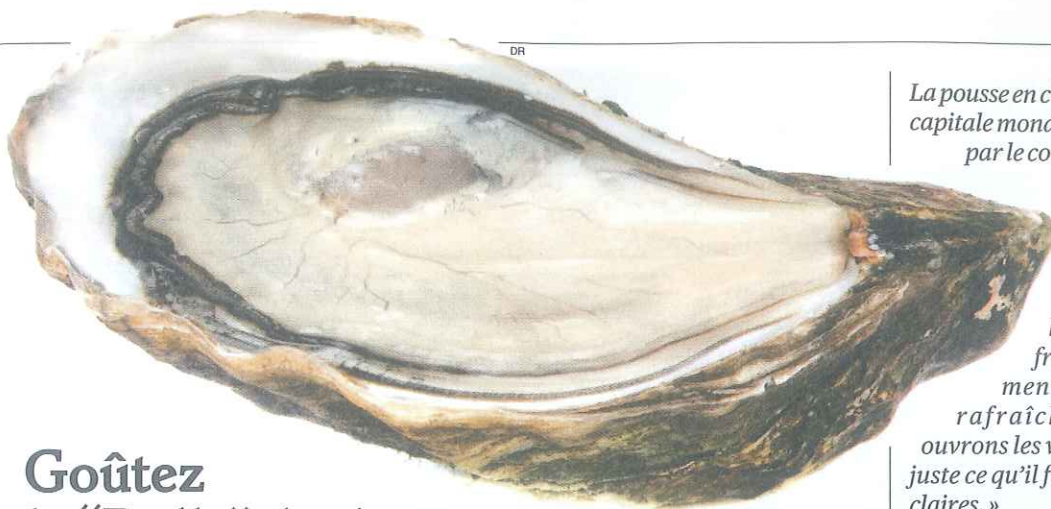
Exclusif :
le livre choc
qui rebat
les cartes
à droite

"Zemmour président"

DOM : 5,20 € - BELGIQUE, GRECE, ITALIE : 4,40 € - LUX. : 4,90 €
ALLEMAGNE, AUTRICHE, PORTUGAL : 5 € - SUISSE : 6,20 CHF
MAROC : 49 DH - TUNISIE : 4,7 DT - ZONE CFA : 3 000 CFA - CAN. : 5,99 DC

M 02810 - 4113 - F: 4,30 €





Goûtez la "Rolls" des huîtres

Excellence

Les mois en "r" signent le retour de ces coquillages. Optez pour la pousse en claire, une pépite. Rare – seulement 200 tonnes sur les 20 000 produites chaque année sous l'appellation Marennes Oléron.

À la Table, à Paris, Bruno Verjus ne jure que par la pousse en claire. Les clients qui dégustent cette huître pour la première fois sont surpris par le contraste de saveurs : avec sa chair abondante, ferme, légèrement sucrée, son goût puissant de marais, elle ne ressemble à nulle autre. « C'est une huître confidentielle », murmure-t-on, "la Rolls" de l'espèce.

Cap sur l'île d'Oléron, la lumineuse. « Comme pour le vin, il est d'usage de parler de "crus" d'huîtres, de goûts et de terroirs, tant les sites d'élevage, le temps et le mode d'affinage varient », explique Aline Dubuis, ostréicultrice, directrice de la Cité de l'huître. Passionnée, elle défend Marennes, capitale mondiale de l'huître avec ses 20 000 tonnes produites chaque année, comme un trésor. Un trésor bien gardé, à l'abri de ces cabanes colorées, typiques, qui se succèdent sur la route de l'huître : comme la maison Fonteneau, connue comme le loup blanc, elles sont l'âme de l'île.

Bercée sur l'eau de Dolus-d'Oléron, Christelle Werkhoven-Fonteneau, "agricultrice de la mer", a repris le flambeau paternel. Ses pousse en claire, elle les bichonne comme des enfants. « C'est tellement fragile, une huître, celles-ci plus encore que les autres. Élevées à très faible densité,

entre 2 et 5 au mètre carré, elles ont besoin de beaucoup d'espace pour s'arrondir et pousser. » C'est un travail de patience, qui demande beaucoup de technicité et impose une sélection rigoureuse.

« Après trois ans en mer, on ne choisit de mettre que de belles huîtres à la pousse, pendant environ huit mois. Chaque jour compte. La surveillance est quasi constante : hauteur d'eau, taux de

À table ! Notre coup de cœur

Aux Jardins d'Aliénor, le chef... breton Marc Le Reun décline la pousse en claire avec brio : salade d'huîtres panées aux agrumes, vinaigrette à l'orange et à la cardamome ; velouté d'huîtres chaudes au pineau sur tombée d'épinards aux quatre épices ; tempura d'huîtres au sésame noir et risotto... Un menu époustouflant qui met en avant les délicieuses huîtres de la maison Fonteneau. La cave étant bien pensée elle aussi, on vous recommande chaleureusement le chardonnay Perles Blanches des Vignerons d'Oléron. C. D. Jardins d'Aliénor, 7 et 11, rue du Maréchal-Foch, Marennes (Charente-Maritime). Tél. : 05.46.76.48.30.

La pousse en claire, élevée à Marennes, capitale mondiale de l'huître. Étonnante par le contraste de saveurs qu'elle réserve à l'amateur.

.....
sel..., tout est contrôlé. Il faut à tout prix éviter les chocs thermiques : trop froid, trop chaud, elles n'aiment pas trop cela. Pour les rafraîchir durant l'été, nous ouvrons les vannes pour faire rentrer juste ce qu'il faut d'eau de mer dans les claires. »

Des merveilles de la nature que l'ostréiculteur exporte vers les plus grandes tables.

Ce travail d'orfèvre justifie le prix, deux à trois fois plus élevé qu'une fine ou une spéciale de claire. Et cela peut monter plus haut encore. David Hervé, bien connu dans le milieu ostréicole, fait partie de ces artisans qui misent sur le haut de gamme. Son secret pour obtenir une qualité exceptionnelle ? Réduire d'un tiers le nombre de coquilles par poche et ralentir la croissance des huîtres en les retournant fréquemment. Chez lui, pas plus d'une huître, voire deux, au mètre carré.

De quoi s'épanouir en beauté, d'autant que les reines des claires cohabitent avec bonheur dans les bassins avec la crevette impériale. Une douce alchimie se produit alors, permettant à l'une et l'autre d'en tirer le maximum de bienfaits. En se nourrissant la nuit, la crevette donne la possibilité à l'huître de filtrer les nutriments en suspension rejetés par son travail, les bassins sont ainsi protégés en journée et la photosynthèse peut s'y faire naturellement.

Merveille de la nature, que David Hervé exporte vers les plus grandes tables, en France et même à l'étranger. Baptisée l'Idéale, on la trouve, à Paris, à la carte de L'Huîtrade, des Bar à Huîtres ou du Cabanon de l'Écailler. Ces perles rares, dont la saveur de terroir explose en bouche, peuvent atteindre 10 euros pièce : dotées d'une IGP et du Label rouge, bardées de médailles, c'est le prix de l'excellence. ●

Céline Dufranc

www.huitres-fonteneau.fr
www.davidherve.com