

À LA DÉCOUVERTE DE L'ESPRIT CABANE...

Il y a l'estran, cet espace tantôt couvert, tantôt découvert, que terre et mer se disputent infiniment, entre flux et reflux.

Il y a les claires, ce patchwork irrégulier, cette mosaïque chatoyante dont les variations lumineuses redéfinissent sans cesse le motif incertain.

Il y a l'horizon vaporeux où certains jours le ciel et l'océan s'épousent, abolissant toute démarcation et ne formant plus qu'un.

C'est une terre de contrastes, changeante et capricieuse, variable et fantasque, volage et versatile.

Saisi par son charme lunatique, son humeur inconstante, l'étranger médusé, terrien envoûté, sait-il seulement qu'il est en train d'y consumer ses repères ?

Un jalon s'offre alors au regard... Quelques cabanes colorées, bigarrées et disparates. Humilité, simplicité, fonctionnalité... Pas de quoi bouleverser l'histoire de l'architecture.

Juste l'indice d'une présence humaine constante, renouvelée, opiniâtre. Simplement l'empreinte de la main de l'homme, la trace de son rêve, le témoignage de sa persévérance.

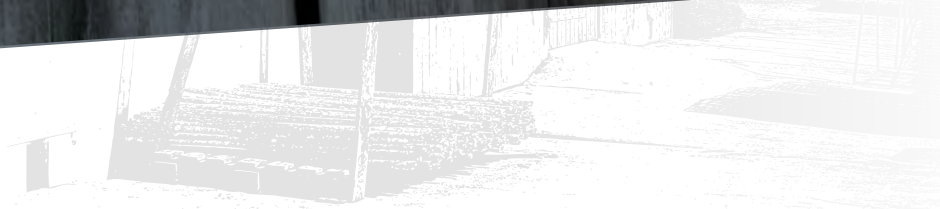
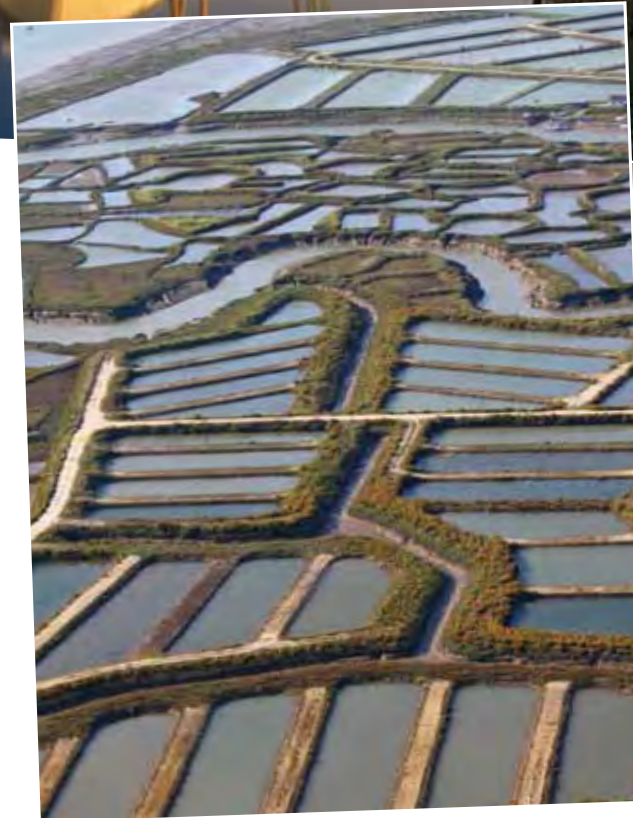
Ici, rien n'existe sans lui. Soumis aux caprices des cieux et de l'océan, il s'est entêté « contre vents et marées » à produire ce que certains spécialistes qualifient de « meilleures huîtres du monde ». Ici, l'homme est toujours resté debout... Comme ces ravissantes cabanes de parpaings, de planches et de tuiles.

Hommes et cabanes à l'unisson pour porter les valeurs cruciales d'une profession entière, les croyances fondamentales de ces ostréiculteurs que l'anthropologue Pascale Légué-Dupont* qualifie, avec respect et tendresse, de « marins-paysans »...

Sens aigu de la tradition, perpétuation d'un authentique savoir-faire, goût de la transmission, respect du patrimoine, ambition de l'excellence.

C'est tout cela, « l'esprit cabane ».

* Pascale Legué Dupont, docteur et chercheur en anthropologie, est l'auteur d'un ouvrage de référence sur les ostréiculteurs et le terroir du bassin de Marennes Oléron : « La moisson des marins-paysans », aux éditions Natures Sociales.



L'ESPRIT TERROIR DES HÙÎTRES MARENNES OLÉRON, LES CLAIRES DE GÉNIE

Si les Huîtres Marennes Oléron sont tellement exceptionnelles, c'est d'abord dû à leur terroir hors du commun...

Des rives de la Seudre à la côte Est de l'île d'Oléron, de Boucefranc-Le-Chapus à Port-des-Barques s'étend le royaume de la « claire ».

Autrefois marais salants, cette invention née de l'imagination des ostréiculteurs offre le plus bel écrin pour l'élevage et l'affinage des Huîtres Marennes Oléron.

LA CLAIRE, C'EST L'ENFANCE DE L'ART...

Dans sa définition, rien de plus simple en effet... **Les claires sont des bassins de faible profondeur (60 cm à 1 m)**, creusés dans l'argile par la main de l'homme et reliés par un système de chenaux et de ruissons d'alimentation très élaboré. Les Claires se remplissent d'eau de mer à marée montante et retiennent l'eau à marée descendante.

LA CLAIRE, C'EST UNIQUE...

Les claires sont indissociables du bassin de Marennes Oléron - 92% des claires se situant dans ce bassin - . Elles en constituent sa spécificité et représentent le véritable patrimoine de la profession ostréicole locale : **c'est le seul endroit au monde où cette pratique d'affinage et d'élevage est réalisée à grande échelle.**

LA CLAIRE, C'EST UN SAVOIR-FAIRE...

Pour permettre aux claires de donner le meilleur d'elles-mêmes, l'intervention de l'homme est indispensable... Une fois par an, les claires sont intégralement vidées afin d'assurer un « nettoyage » naturel (c'est ce qu'on appelle « l'assec »). Exposée au soleil, l'argile qui tapisse la claire s'assèche, se craquelle, ce qui provoque l'élimination des vers, des crustacés et de tout ce qui est susceptible de gêner le développement de l'huître. Les ostréiculteurs profitent également de l'assec pour consolider les berges.

LA CLAIRE, C'EST NOURRISSANT...

La claire profite d'un double phénomène naturel qui encourage le développement du phytoplancton dont l'huître se nourrit... Sa faible profondeur facilite la **pénétration de la lumière** et **favorise les échanges thermiques** rapides. Quant à son fond argileux imperméable, il contient des sels nutritifs en grande quantité.

LA CLAIRE, C'EST SAIN...

La claire est un milieu salubre parfaitement contrôlé qui permet d'éliminer les risques sanitaires, pour le plus grand bénéfice des amateurs d'Huîtres Marennes Oléron. À la différence d'autres sites du littoral atlantique à forte fréquentation touristique estivale, le bassin de Marennes Oléron se caractérise par **un niveau de préservation exceptionnel**. Gage indéniable de cette situation, les analyses effectuées régulièrement prouvent qu'il n'existe aucune différence de qualité microbiologique de l'huître entre l'été et l'hiver.

**C'EST L'HEURE H
LES HÙÎTRES MARENNES OLÉRON NOUVELLES
ARRIVENT EN OCTOBRE**

LA CLAIRE, C'EST PAISIBLE...

Grâce au phénomène de « **surverse** » (évacuation par débordement), le niveau de la claire se régule naturellement et l'eau qui entre se mélange doucement à celle déjà présente. Les variations de salinité sont donc faibles, ce qui réduit le niveau de « stress » éprouvé par les huîtres. À l'abri de la claire, **l'huître croît et prospère en toute tranquillité**, protégée des intempéries et des prédateurs marins. Profitant de ces conditions exceptionnelles, la Pousse en Claire double ou triple son poids en l'espace de 4 mois, et acquiert une fermeté très caractéristique, certains parlent de « Clairothérapie ».

LA CLAIRE, C'EST UN GOÛT INIMITABLE...

La **teneur réduite en sel de la claire** confère à l'Huître Marennes Oléron un goût plus affiné, moins « marin », moins salé et moins iodé que celui d'une huître intégralement élevée en pleine mer.

LA CLAIRE C'EST UNE GARANTIE...

Les huîtres affinées en claires possèdent une bien meilleure tenue à l'exondation (c'est-à-dire lorsqu'on les sort de l'eau) et bénéficient ainsi d'une **qualité de conservation supérieure** par rapport aux autres huîtres. L'élevage et l'affinage en claire garantissent des huîtres saines : au contact de la vase, dans leurs poches maillées, elles sont hors d'atteinte des micro-organismes nuisibles. Leurs solides coquilles affichent une face extérieure exempte de parasites et une face intérieure renacrée.

*« C'est le pays où l'on sert les saucisses
Avec l'huître de claire arrosée de vin blanc.
Marennes réputées qui faites nos délices,
Huîtres de La Tremblade ou bien de Bourcefranc ».*

Evariste Poitevin



L'ESPRIT PASSION DES HUÎTRES MARENNES OLÉRON, AFFINÉES JUSQU'AU RAFFINEMENT

Ici, rien ne se fait sans l'homme... Son savoir-faire, sa passion, sa patience. Du captage à l'expédition, il faut entre 3 ans et 4 ans pour « faire » une Huître Marennes Oléron. Des mois de soins attentifs, d'étapes incontournables, de labeur acharné...

C'est le prix à payer pour offrir aux gourmets exigeants les plus fameuses huîtres du monde. La preuve par huit...

1. LE CAPTAGE

Dès le début de l'été, les huîtres âgées d'au moins 3 ans pondent des millions d'œufs minuscules. Une fois fécondés, ceux-ci deviennent des larves qui errent au gré des courants à la recherche d'un point de fixation. Le captage, c'est l'art de recueillir ces larves en leur fournissant des supports adaptés (les « collecteurs ») sur lesquels elles se fixent. Dès lors, elles deviennent des « **naissains** » (huîtres de moins d'un an). Le bassin de Marennes Oléron est l'un des deux **seuls lieux où l'huître se reproduit naturellement**.

2. LE DÉTROQUAGE

Cette opération, effectuée 18 à 24 mois après le captage, consiste à détacher les huîtres des collecteurs et à décoller les huîtres soudées entre elles en paquets. Ce travail, qui réclame beaucoup de patience et de délicatesse, est traditionnellement confié aux « **femmes de cabanes** ». Elles utilisent pour ce faire un couteau à forte lame à talon, nommé démanchoire.

3. L'ÉLEVAGE EN MER

Une fois détroquées et triées par tailles, les Huîtres Fine et Spéciale sont placées **dans des parcs d'élevage en pleine mer**. Ceux-ci sont choisis pour leur richesse en planctons afin de favoriser la pousse des huîtres. Durant cette phase d'élevage, les huîtres sont contrôlées, chouchoutées en permanence et régulièrement déplacées d'un parc à l'autre, afin de profiter des effets bénéfiques de différents courants.

4. L'ÉLEVAGE EN CLAIRE

Comme leur nom l'indique, les Huîtres Pousse en Claire ne sont pas élevées en pleine mer. On les dispose directement dans les claires pendant une durée minimum de quatre mois. Profitant d'une **très faible densité de population (5 huîtres/m²)**, elles vont croître rapidement et développer une chair exceptionnellement riche et des saveurs spécifiques (notes sucrées, longueur en bouche...).

5. L'AFFINAGE EN CLAIRE

Cette étape capitale concerne les Huîtres Fine de Claire, Fine de Claire verte et Spéciale de Claire, toutes trois élevées en pleine mer (à la différence de la Pousse en Claire). **Elle détermine l'appellation Marennes Oléron** et confère à l'huître ses caractères singuliers. L'affinage en claire ne s'effectue qu'après une sélection rigoureuse : vérification du calibre, élimination des huîtres déformées, contrôle de l'étanchéité des coquilles et de la quantité de chair.

6. LE CALIBRAGE

Préalablement nettoyées au laveur, les huîtres sont passées à la main une à une pour éliminer les éventuelles « racasses » (huître vivante mais dont le bord de coquille est brisé et qui sonne creux). Elles sont dans le même temps **triées selon leur calibre** (voir page 10 : « Les conseils de l'ostréiculteur »).

7. LE DÉGORGEAGE

Cette opération consiste à disposer les huîtres dans des dégorgeoirs avant de les emballer. Les coquillages profitent d'une **eau limpide préalablement filtrée**. Laissées ainsi près de vingt-quatre heures, les huîtres se débarrassent des impuretés et de la vase qu'elles renferment si tel est le cas. Le dégorgeage est une pratique si ancienne qu'on l'attribue déjà aux Romains.

8. LE CONDITIONNEMENT

Le conditionnement est l'**ultime phase du processus de production** qui a débuté trois ou quatre années auparavant. Cette opération ne peut être réalisée que manuellement car dans la bourriche, chaque huître doit être déposée bien à plat sur sa coquille inférieure (la plus creuse) afin de ne pas perdre son eau.

« Le savoir-faire ne s'apprend pas, pour autant que l'on donne au verbe « apprendre », un sens qui s'apparente à « apprendre à l'école ». Il s'acquiert par imitation, « On y est né, alors à force de voir, on sait ». Toute observation doit donc être à chaque fois mise en application, devenir action puis routine, être inlassablement répétée jusqu'à se transformer en automatisme et s'imprégner dans la mémoire du corps. « C'est quand on n'y pense plus, qu'on sait ». Seul l'oubli du corps et du geste donnera la maîtrise et sera alors la traduction du savoir-faire ».

Pascale Legué-Dupont
Docteur et chercheur en anthropologie, Membre de l'UMR/CNRS-MNHN
« Techniques et cultures »



CHIFFRES CLÉS

Production totale : 22 000 tonnes/an

Dont :

Fine de Claire : 17 500 tonnes
Fine de Claire Verte Label Rouge : 1 250 tonnes
Spéciale de Claire : 3 000 tonnes
Pousse en Claire : 250 tonnes
300 entreprises qui emploient 3 500 personnes
10 à 15 % d'export.

Source : CRCPC (Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charente - 2013)

**C'EST L'HEURE H
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON NOUVELLES
ARRIVENT EN OCTOBRE**



L'ESPRIT GOURMET DES HUÎTRES MARENNES OLÉRON, SAVOURÉES QUATRE À QUATRE

Elles sont quatre... Tels les points cardinaux, les saisons, les éléments, les vents, les mousquetaires. Toutes aussi fameuses et toutes autant célébrées par ce que la planète gourmande compte de becs fins. Fine de Claire, Fine de Claire Verte, Spéciale de Claire et Pousse en Claire... Gros plan sur les Huîtres Marennes Oléron, une famille délicieuse, inégalable et irrésistible !

LA FINE DE CLAIRE

EN QUELQUES MOTS...

Incontestablement la plus populaire des Marennes Oléron, plébiscitée par des consommateurs plutôt friands d'huîtres peu charnues. De forme homogène, elle affiche un manteau translucide et des branchies blanches ou d'un vert léger.

AU PALAIS... Riche en eau et équilibrée en saveurs (notamment en sel), elle possède un goût affiné et une consistance tendre. Sa consistance est moelleuse et sa longueur en bouche plutôt courte.

ELLE EST FAITE POUR VOUS... Si vous appréciez particulièrement les huîtres riches en eau, équilibrées en saveurs et pas trop plantureuses.

LE SAVIEZ-VOUS ?...

Elle est affinée en claire pendant au moins 28 jours à la saison froide, du 1^{er} novembre au 31 mars.

LA FINE DE CLAIRE VERTE

EN QUELQUES MOTS...

Elle doit la superbe couleur verte de ses branchies à son affinage et verdissement en claire dite « verte », où s'ébat la fameuse micro algue nommée « navicule bleue ». L'huître la filtre et en retient uniquement le pigment, la marennine.

AU PALAIS... C'est une huître de qualité supérieure à la Fine de Claire avec un taux de chair un peu plus important. Elle est légère, équilibrée en saveur et riche en eau, avec un goût de terroir subtil.

ELLE EST FAITE POUR VOUS... Si vous aimez les produits d'exception. Uniquement commercialisée d'octobre à mai afin de respecter son cycle de reproduction, elle est garantie non « laiteuse ».

LE SAVIEZ-VOUS ?...

Depuis 1989, la Fine de Claire Verte bénéficie de la certification Label Rouge. Elle fut le tout premier produit de la mer labellisé en France.

**C'EST L'HEURE H
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON NOUVELLES
ARRIVENT EN OCTOBRE**



LA SPÉCIALE DE CLAIRE

EN QUELQUES MOTS...

C'est une nature généreuse... Sélectionnée avant l'affinage pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur, elle propose un volume de chair plus important.

AU PALAIS... Elle se distingue de la Fine de Claire par la consistance plus affirmée de sa chair, son volume, un remarquable équilibre entre douceur et salinité, ainsi qu'une belle longueur en bouche.

ELLE EST FAITE POUR VOUS... Si vous prizez les huîtres charnues, équilibrées, à la douceur affirmée.

LE SAVIEZ-VOUS ?...

Elle est riche en glycogène (un sucre de réserve), ce qui la rend sucrée au palais.

Huître Spéciale de Claire



LA POUSSE EN CLAIRE

EN QUELQUES MOTS...

Un véritable joyau... Si appréciée des ostréiculteurs eux-mêmes qu'ils l'ont longtemps réservée à leur consommation personnelle !

Élevée à très faible densité (jamais plus de 5 huîtres au m²) dans la claire où elle séjourne de 4 à 8 mois, elle pousse en formant sur sa coquille des dentelles caractéristiques appelées lignes de pousse.

AU PALAIS... Couleur chair ivoire brillante, d'une fermeté presque croquante, elle possède une saveur sucrée, le goût du terroir de claire et une longueur en bouche insurpassable.

ELLE EST FAITE POUR VOUS... Si vous affectionnez les huîtres très charnues, au goût prononcé de marais. Et par-dessus tout si vous adorez vous faire plaisir en dégustant des produits hors du commun !

LE SAVIEZ-VOUS ?...

Depuis 1999, la Pousse en Claire bénéficie de la certification Label Rouge.



Huître Pousse en Claire



« Les huîtres, je les adore :
on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche ».

Léon-Paul Fargue

**Marennes Oléron
OH... LABEL HUÎTRE !**



L'ESPRIT PRATIQUE DES HUÎTRES MARENNES OLÉRON, LES CONSEILS DE L'OSTRÉICULTEUR

COMMENT LES CHOISIR ?

Les huîtres sont officiellement calibrées selon une échelle de 0 à 5, le plus petit chiffre correspondant à la plus grande taille.

Une huître de calibre 0 présente une masse unitaire de plus de 150 g.
Une huître de calibre 1 présente une masse unitaire de 120 à 150 g.
Une huître de calibre 2 présente une masse unitaire de 86 à 120 g.
Une huître de calibre 3 présente une masse unitaire de 66 à 85 g.
Une huître de calibre 4 présente une masse unitaire de 46 à 65 g.
Une huître de calibre 5 présente une masse unitaire de 30 à 45 g.

COMMENT LES OUVRIR ?

Les ouvrir une demi-heure avant de les consommer. Utiliser un couteau à lame courte et pointue.
Tenir l'huître dans la main gauche (dans la main droite si vous êtes gaucher), charnière vers le poignet, surface plane au-dessus.
Positionner le pouce sur la lame, à 1 cm de la pointe.
Insérer le couteau au 2/3 de la coquille à partir de la charnière.
Faire pénétrer la lame, sans jamais forcer.
Sectionner le muscle.
Faire levier avec la lame.
Détacher la chair de la coquille supérieure.
Vider la première eau avec les débris de coquilles cassés lors de l'ouverture.

COMMENT LES CONSOMMER ?

Crues, en croquant entre chaque bouchée dans un bon morceau de pain frais recouvert de beurre demi-sel.
Crues, accompagnées de crêpinettes, comme il est de tradition à Noël dans le Sud-Ouest. À défaut, on peut émietter des chipolatas cuites au dessus de chaque huître.
Crues avec des rillettes ou de la saucisse au vin blanc. Le mélange huîtres-spécialités charcutières a toujours eu beaucoup de partisans dans la région de Marennes Oléron.
Cuites sur la braise, encore fermées. Lorsque l'huître s'ouvre, on glisse un morceau de beurre à l'intérieur et la voilà prête à déguster.
Cuites, décoquillées, en cassolette avec un peu de beurre et quelques herbes et condiments (persil, cerfeuil, échalote, sel, poivre par exemple).

**C'EST L'HEURE H
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON NOUVELLES
ARRIVENT EN OCTOBRE**



Les Huîtres Marennes Oléron sont les seules huîtres françaises à bénéficier du Label Rouge. Les 2 Huîtres Label Rouge sont la Pousse en Claire et la Fine de Claire Verte.

Le Label Rouge, délivré par le biais de l'Institut National d'Origine et de Qualité, garantit aux consommateurs des huîtres de qualité et de goûts supérieurs. Son cahier des charges, extrêmement rigoureux, est l'objet de multiples contrôles permanents. Depuis les contrôles sur la qualité des eaux ou de l'alimentation jusqu'aux contrôles fraîcheurs, la mise sur le marché des huîtres est obligatoirement précédée de nombreux tests.

Le Label Rouge est le seul signe de qualité impliquant une obligation de résultat. Traçabilité totale, qualité et goût à son niveau le plus haut, le Label Rouge des Huîtres Marennes Oléron récompense l'engagement et le savoir-faire des ostréiculteurs du bassin.

Passion Marennes Oléron LES MOTS POUR LE DIRE...

Au cœur du bassin de Marennes Oléron, l'homme entretient une relation si étroite avec l'huître qu'il a, au fil du temps, inventé de nombreux vocables pour la décrire dans tous ses « états ». Des mots qui n'apparaissent dans aucun dictionnaire officiel, simplement transmis de bouche à oreille et d'une génération à l'autre...

Ici, on nomme « boudeuse » l'huître qui conserve une petite taille même à maturité ; « longasse » celle qui, ayant poussé en longueur, s'avère peu commercialisable ; « coquette » l'huître sauvage de bonne taille, « fausse » celle qui une fois ouverte se révèle décevante ; « papillon » l'huître trop légère ; ou encore « racasse » l'huître dont le bord de coquille est brisé et qui sonne creux.

Autant de termes qui traduisent, même prosaïquement, l'amour infini que les ostréiculteurs portent à leur terroir et à leur production.

