

BIEN CHOISIR SES HÙÎTRES MARENNES-OLÉRON

# Dessous d'une gamme

Fine de claire, fine de claire verte, spéciale, pousse en claire, laquelle choisir pour le réveillon ?

PHILIPPE BAROUX

Une huître sur quatre vendue en France est une marennes-oléron. Le premier bassin européen écoule 20 000 tonnes de creuses par an, dont la moitié à la fin du mois de décembre. Depuis 2009 et l'enregistrement par l'Union européenne de l'appellation Huître de Marennes-Oléron comme indication géographique protégée (IGP), ce produit doit, à un moment de son parcours de production, avoir baigné dans les eaux de l'une des 27 communes de l'appellation. Douze communes de la rive droite de la Seudre et jusqu'à la rive gauche de la Charente, sept communes de la rive gauche de la Seudre, et les huit communes de l'île d'Oléron.

La géographie n'est pas tout. Vous appréciez l'huître charnue ou riche en eau ? Vert<sup>e</sup> ou à la robe ivoire ? Du n° 5 ou un solide n° 0 ? Quelle huître choisir dans la gamme des marennes-oléron ?

La taille, tout d'abord. Elle est codée par une numérotation de 0 à 5. Plus le numéro est petit, plus l'huître est grosse. 30 grammes pour une petite 5, jusqu'à 150 grammes pour une 0.

Legoût et la texture ensuite. Chaque produit possède ses spécificités.

## Fine parce qu'affinée

La fine de claire est le produit d'entrée de gamme. Cette huître a la préférence de ceux qui les apprécient peu charnues, et donc riches en eau. Pour cette fine, le producteur respecte un temps de mise en claire (les bassins d'argile peu profonds communs aux rives de Seu-



Sarah Bon (maison Lambert) vend la gamme marennes-oléron au marché de La Rochelle.

PHOTOS PASCAL COULLAUD

dreet à Oléron) de vingt-huit jours au minimum, à une densité d'immersion de 3 kilos au mètre carré au maximum.

## Verte et fine

Avec la fine de claire verte, on monte en gamme. Cette huître se distingue de sa cousine, la modeste fine de claire, par la coloration verte de ses branchies. D'une esthétique singulière, son n° 3 est la vedette des achats festifs. Cette verdure doit être obtenue naturellement dans la claire d'affinage où, comme la fine, elle est immergée vingt-huit jours au moins, à 3 kilos par mètre carré. C'est en filtrant

une micro-algue, dont elle retient le pigment (la marennine), que la fine verdit.

## Spéciale charnue

Avec la spéciale de claire, on entre dans la catégorie des mollusques charnus. Saveur sucrée, chair bombée, coquille joliment coffrée, elle réjouit par sa douceur en bouche. Selon la charte de l'IGP, elle est affinée vingt-huit jours au moins à 3 kilos le mètre carré, mais en pratique, l'expéditeur augmente le temps d'affinage et réduit la densité au mètre carré. L'huître fait alors bombance dans la claire, après avoir été élevée dans les parcs

en mer les plus riches en phytoplancton.

## Généreuse pousse

Voici à présent la pousse en claire, l'huître haut de gamme par excellence. Celle-ci est élevée et affinée en claire, à la différence de ses petites sœurs qui n'y sont qu'affinées. Une pousse séjournera quatre mois au moins dans ces bassins, et à une densité très faible de cinq huîtres au mètre carré, quand les fines de claire sont près de 40 sur la même surface. Manteau ivoire, chair abondante et saveur sucrée marquée. Sa longueur en bouche est à nulle autre pareille.

DU N° 3



## Pousse en claire

ROYAN 14 à 15 € le kilo  
ROCHEFORT 15 € le kilo  
LA ROCHELLE 11 à 13 € le kilo



## Spéciale de claire

ROYAN 8,50 € le kilo  
ROCHEFORT 7 à 7,50 € le kilo  
LA ROCHELLE 7,50 à 8 € le kilo



## Fine de claire verte

ROYAN 7 à 8,50 € le kilo  
ROCHEFORT 6 € le kilo  
LA ROCHELLE 6,50 à 6,90 € le kilo