TEXTES HUITRES

**BRETAGNE**

P22

**Huîtres creuses de Bretagne**

En Bretagne, les huîtres se déclinent en 13 crus différents, et parmi eux, l’huître de Cancale. Issue de l’un des plus anciens bassins de production en France, elle se distingue par un goût équilibré entre salé, sucré et iodé, grâce au terroir et à la richesse des eaux de la Baie du Mont Saint-Michel.

**Huîtres plates de Bretagne**

En Bretagne, la rivière Bélon est renommée pour l'affinage des huîtres plates. Cette dernière étape de l'élevage commence dès l'âge de 3 ans, où les huîtres s'engraissent sur les parcs situés en bordure de chenal, visibles uniquement lors des grandes marées. Grâce à la combinaison unique d'eau douce et d'eau de mer, elles développent une chair moelleuse et croquante, ainsi que leur célèbre goût de noisette.

**NORMANDIE**

P43

**Huître spéciale d’Isigny calvados n°3**

L'huître d'Isigny est traditionnellement cultivée dans la baie des Veys, près de la ville d’Isigny. Parmi les plus réputées de Normandie, l’huître spéciale d’Isigny est appréciée des connaisseurs. Extrêmement charnue et croquante, elle dévoile en bouche une saveur caractéristique provenant de son terroir, un goût très doux au léger parfum de noisette.

**Huître de Saint Vaast**

Sur la côte Nord-Est du Cotentin, le littoral de Saint-Vaast offre des conditions idéales pour la culture de l’huître, à l’abri des vents d’ouest. Cultivées dans deux baies aux estrans larges et plats, ces huîtres sont exposées à l’air deux fois par jour avec le rythme des marées, ce qui renforce leur muscle adducteur. Les amateurs apprécient leur goût fin, leur douceur relevée par une vivacité saline, et leur belle longueur en bouche.

**Huître d’Asnelles n°3**

Ces huîtres sont produites à Asnelles, dans le Calvados, près des pontons d’Arromanches. Élevées pendant 36 mois en mer, elles développent un goût unique grâce au terroir où elles grandissent. Charnues et savoureuses, ces huîtres offrent une expérience en bouche remarquable avec des saveurs de noisette. Elles restent disponibles toute l’année.

**Cave à Huître Calvados n°2**

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de “La Calvadosienne” bravent les éléments marins pendant trois ans avant d’atteindre leur maturité. Grâce à sa Cave à huître, La Calvadosienne propose une sélection exceptionnelle de ces huîtres spéciales : leur chair ferme et croquante, ainsi que leur goût unique, résultent d’un affinage rigoureux. Leurs parfums marins subtils raviront les amateurs les plus exigeants.

**Spéciale de Saint Vaast Ostré’or du producteur Hélie n°2**

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré’Or de la maison Hélie grandissent dans l’un des bassins ostréicoles les plus réputés. Élevées extensivement sur des tables dans des parcs spécifiques, elles bénéficient d'attentions particulières. À maturité, elles présentent des qualités exceptionnelles : une coquille régulière aux reflets jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée, sublimée par les notes iodées des eaux de la Manche.

**NOUVELLE AQUITAINE**

P49

MARENNES-OLERON

La Fine de Claire de l’île d’Oléron passe plusieurs semaines dans des claires, des bassins argileux peu profonds, qui lui confèrent un goût de terroir persistant en bouche. Les Fines de Claire Vertes Label Rouge répondent à des normes strictes de sélection, d’affinage en claires et de verdissement, obtenant leur teinte verte grâce à la navicule bleue présente dans les claires. Ces huîtres, sans laitance, sont idéales pour les amateurs de Fines de Claire typées, vertes et charnues, équilibrées en saveur. Les Pousse en Claire, élevées au moins 4 mois avec une faible densité au m² (2 à 5 huîtres), sont les plus typées de Marennes Oléron, parfaites pour les grands moments.

**Huître d’Arcachon**

Au fond du Golfe de Gascogne, le bassin d’Arcachon, véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, produit chaque année des huîtres d'une richesse incroyable. Grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, les huîtres d'Arcachon se distinguent par une chair fine et iodée. Cultivées dans l’un des plus anciens bassins de production, ces huîtres croquantes offrent des saveurs persistantes d’embruns, d’amandes fraîches et de fruits verts.

**Huître perle de l’île de ré n°3**

La Perle de l’île de Ré, est une huître élevée dans les parcs de l’île de Ré. Situés à Loix au nord-est de la pointe du Grouin. Cette huître bénéficie d’une qualité gustative qui lui est propre grâce à ce terroir privilégié situé à l’abri des tempêtes et profitant d’un climat tempéré que lui apporte le courant chaud nourricier du Gulf Stream.

**OCCITANIE**

P57

**Huître de Bouzigues n°3**

Le bassin de Thau est le berceau des huîtres de Bouzigues. Avec leurs coquilles nacrées, ces huîtres ravissent les consommateurs avisés grâce à leur saveur iodée prononcée et une légère note de noisette.