



Quelles sont les différentes variétés d'huîtres?



La gamme

Les plus charnues

Spéciales Or
Spéciales Utah Beach
Spéciales de Quiberon
Spéciales de Normandie
« Isigny »
Spéciales de Claires
Marennes Oléron Pousses
en Claires
Tradition de Méditerranée

Les plus salines

Tradition de Méditerranée
Spéciales de Quiberon
Spéciales de Normandie
« Isigny »
Spéciales Utah Beach
Plates de Bretagne

Les plus iodées

Plates de Bretagne
Spéciales de Quiberon
Tradition de Méditerranée
Creuses de Bretagne
Spéciales Or
Spéciales Utah Beach
Spéciales de Normandie
« Isigny »

Les plus douces et délicates

Label Rouge Marennes
Oléron
Spéciales de Claires
Fines de Claires

Le calibre

Les numéros définissent la taille de l'huître.
Plus le numéro est petit plus l'huître sera grosse.
La taille moyenne la plus courante est le 2 ou 3.



n°5

de 30 à 45 g
environ 26 pièces/kg

n°4

de 46 à 65 g
environ 18 pièces/kg

n°3

de 66 à 85 g
environ 13 pièces/kg

n°2

de 86 à 120 g
environ 10 pièces/kg

n°1

de 121 à 150 g
environ 7 pièces/kg

L'élevage

Spéciales de Quiberon + plates

élevées en eau profonde

Creuses de Bretagne élevées sur tables en poches

Spéciales de Normandie Isigny - Utah Beach :

élevées en parc haut à l'air libre
à marée basse

Fines de Claires

élevées en poches sur table
et affinées en Claires

Spéciales de Claires

élevées en poches sur table
et affinées en Claires

Label Rouge

Marennes Oléron

élevées en poches sur table, affinées
en Claires. Branchies teintées de vert

Tradition de Méditerranée
élevées sur corde





Les conseils du pro!

Conservez vos huîtres au frais, mais à l'abri du gel : cave fraîche et aérée, garage ou encore dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Les huîtres se gardent 8 à 10 jours. Si elles sont achetées en bourriche, je vous conseille de les conserver dans ce conditionnement et de ne pas retourner la bourriche (le côté bombé doit toujours être en bas).

Ne consommez que les huîtres vivantes.

N'hésitez pas à jeter la première eau, l'huître va la renouveler. Et n'en sera que meilleure et conservera tout son parfum iodé.

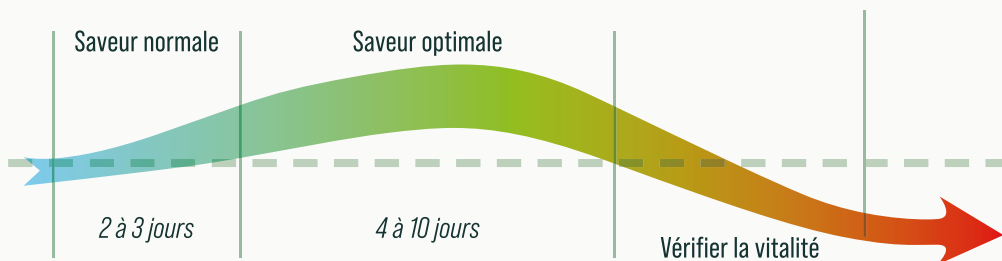
Vous pouvez les ouvrir en avance, au maximum 1 heure, en les conservant dans un endroit frais. Consommez avec un pain de seigle, beurré ou non et avec un bon riesling*.

Agrémentez-les d'un jus de citron frais, ou bien d'une sauce vinaigre de vin rouge et échalotes, légèrement poivrée que vous aurez préparée à l'avance.



L'info saveur

Après conditionnement



À conserver, dans un endroit frais entre 5 et 15 degrés.



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.