

### Raison #3

La passion des  
ostréiculteurs affineurs

Ici, affiner les huîtres est affaire de famille,  
mais aussi de passion. L'art du métier,  
le temps et l'attention constante...  
voilà les conditions réunies pour proposer  
aux amateurs ces grands crus de l'océan.



La nature  
nous a fait  
un don...



4 saveurs, 4 raisons  
pour choisir  
les Huîtres  
Marennes Oléron



### Raison #4

Un aliment sain, 100 % naturel,  
aux vertus reconnues

Les Huîtres Marennes Oléron sont réputées  
pour leurs vertus bénéfiques : elles apportent  
énergie, équilibre et facilitent la digestion.  
On les dit même aphrodisiaques.



Les huîtres  
Marennes  
Oléron

OSTRÉICULTEURS **AFFINEURS**

Les seules huîtres certifiées en France



Les huîtres  
Marennes  
Oléron

OSTRÉICULTEURS **AFFINEURS**

Les seules huîtres certifiées en France



## Raison #1

Les seules huîtres certifiées en France

Élever et affiner des Huîtres Marennes Oléron nécessite de suivre à la lettre des normes de qualité draconiennes. Grâce à cette exigence - et c'est unique en France - plusieurs de nos variétés bénéficient de cette double reconnaissance.



## Raison #2

Les seules huîtres affinées en claires et certifiées en France

Après la période d'élevage dans les parcs durant 3 ans, les Huîtres Marennes Oléron (les seules en France !) sont affinées plusieurs semaines dans des bassins protégés, les fameuses "claires". Elles se parent alors de couleurs et de saveurs uniques au monde.



*La raffinée* pour les amateurs



### Fine de Claire

Cette variété peu charnue, riche en arômes marins et équilibrée possède une belle longueur en bouche.

La fraîcheur et l'authenticité

en 4 saveurs

*La réservée* pour les experts



### Spéciale de Claire

La Spéciale de Claire est une huître rare, à la consistance affirmée, douce et au bon volume en bouche. Elle ne concerne que 20 % des Huîtres Marennes Oléron.

*L'inédite* pour les connaisseurs

1<sup>er</sup> produit de la mer certifié "Label Rouge" au monde, distinguée en 1989.



### Fine de Claire Verte

Ses nuances vertes proviennent d'une petite algue qui la rend unique. On l'apprécie pour sa saveur délicate et ses arômes élégants.

*L'exceptionnelle* pour les gourmets

Distinguée "Label Rouge" en 1999.



### Pousse en Claire

La Pousse en Claire est au summum de sa saveur. D'octobre à mai elle présente un goût puissant, entêtant, étrangement doux et soyeux. Cette variété ne concerne que 1 % des Huîtres Marennes Oléron.