



HUÎTRES
Marennes Oléron

OSTRÉICULTEURS AFFINEURS



POUSSE EN CLAIRE



Un plaisir
rare né de
la tradition

A rare pleasure born from tradition



DÉCRET DU 12.03.96
HOMOLOGATION LA 22-98

La Pousse en Claire Label Rouge, produit d'exception et fierté des ostréiculteurs,

a longtemps été diffusée de manière confidentielle et réservée à une clientèle d'initiés.

Aujourd'hui, cette huître haut de gamme et fer de lance de Marennes Oléron n'est produite que par quelques professionnels avisés.



Red Label «Pousse en Claire» is an exceptional product of which the oyster farmers are particularly proud.

For a long time these oysters were only sold to certain privileged clients. Today this top-of-the-range oyster, the spearhead of the Marennes Oléron industry, is produced by a few specialised professionals.



Pendant son séjour dans les claires, l'huître va atteindre un taux de chair élevé et une fermeté croquante, ainsi qu'un goût de terroir prononcé long en bouche.

La Pousse en Claire se consomme d'octobre à mai.

Élevée à très faible densité, elle séjourne en claire durant quatre à huit mois. Cette huître des grands moments pousse en formant sur sa coquille des dentelles caractéristiques appelées lignes de pousse.

Des études organoleptiques ont été menées pour définir le goût de cette **Pousse en Claire Label Rouge**, sans conteste, l'huître la plus typée de la gamme Marennes Oléron.

Maximum 5 huîtres au m² dans la claire.

Cultured at a very low density, in the claire where it stays for four to eight months, it grows forming characteristic coruscated growth lines on its shell.

During its time in the claire the oyster produces a firm, abundant flesh with the notable flavour of the region, long on the palate.

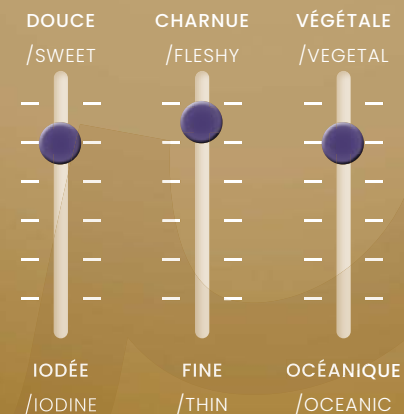
Studies of the flavour of these oysters have revealed the sensory structure of the taste and recognise it as the archetype of the Marennes Oléron range.

This is the oyster for grand occasions.

Maximum 5 animals per square metre.

POUSSE EN CLAIRE

AUX NOTES DÉLICATES ET PARFUMÉES
with delicate and fragrant notes





La Pousse en
Claire *Label Rouge*
est une huître
typique élevée
dans les claires
du bassin de
Marennes Oléron.

Red Label « *Pousse en Claire* » oyster is
farmed in claires located in Marennes-
Oléron area.



HUÎTRES
Marennes Oléron
OSTRÉICULTEURS AFFINEURS



La *Pousse en Claire* est garantie et contrôlée par
Bureau Veritas Certification France, de l'élevage en claire à l'étal.

*The « Pousse en Claire » oyster is certified by
Bureau Veritas Certification France, from the farm to the fork.*

La *Pousse en Claire* est une exclusivité de :
The « Pousse en Claire » oyster is an exclusivity of :

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
Association des producteurs de *Pousse en Claire*
(Association loi 1901 déclarée)

CS 60002 - ZAC les grossines - 17320 marennes - France
+33 (0)5 46 85 06 69 - certification@gqhmo.com

www.huitresmarennesoleron.com

