

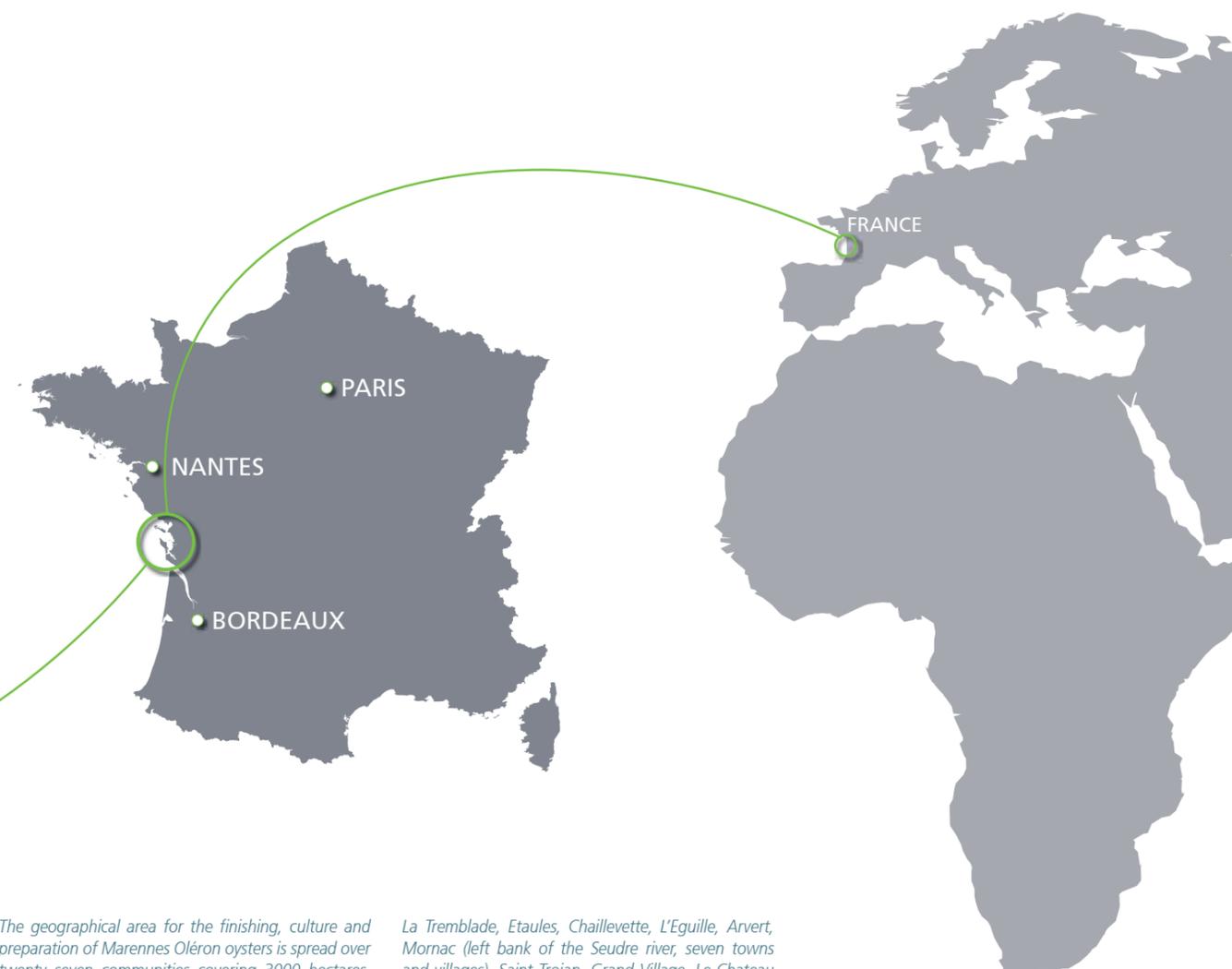
huîtres
marennnes oléron
“clairement uniques”





L'aire géographique pour l'affinage, l'élevage en claires et le conditionnement des Huîtres Marennes Oléron, est réparti sur vingt sept communes et s'étend sur plus de 3 000 ha : Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, Saint Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (rive droite de la Seudre : 12 communes), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (rive gauche de la Seudre : 7 communes), Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brée les Bains, Saint Denis d'Oléron (Ile d'Oléron : 8 communes).

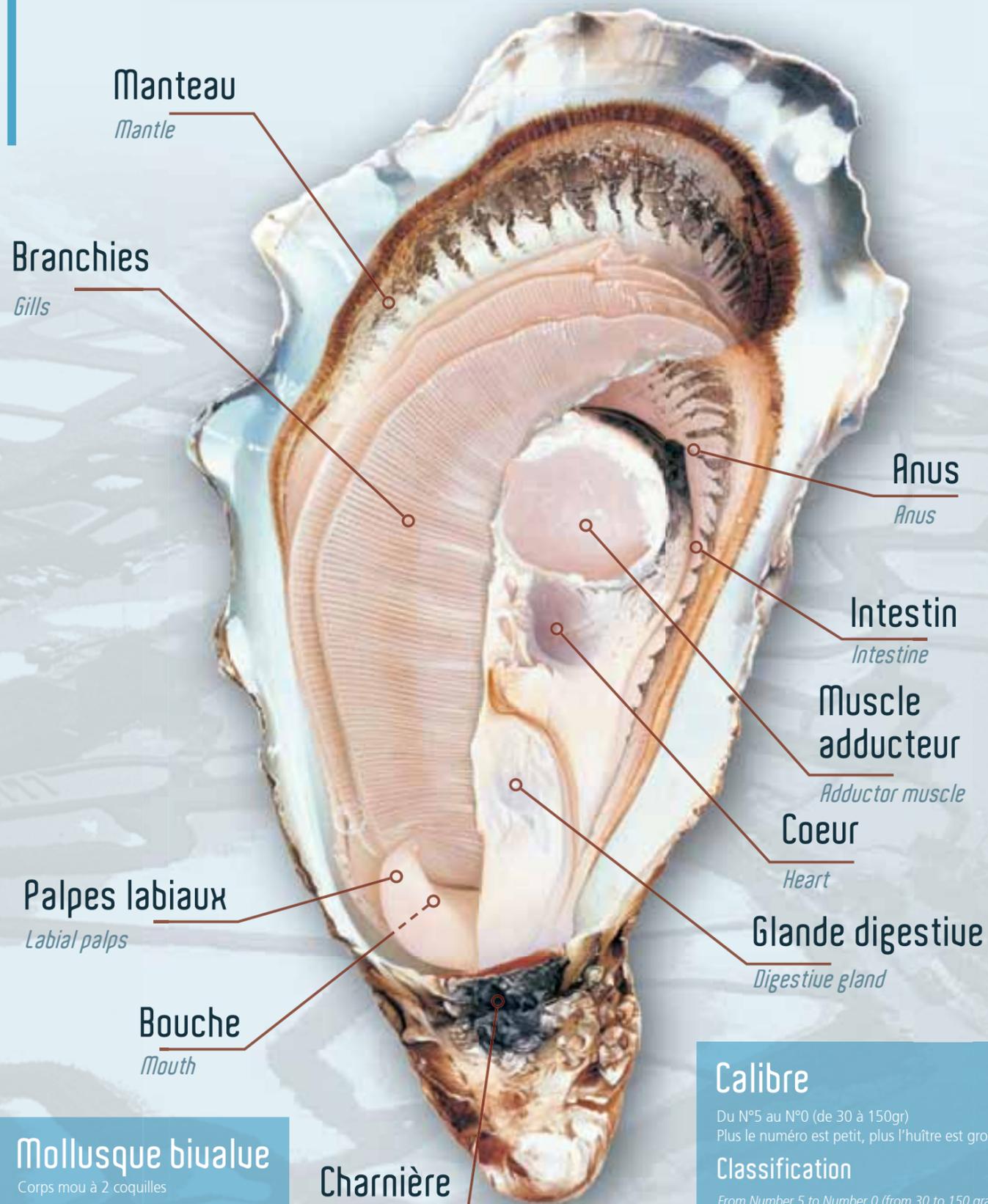
Le Territoire Marennes Oléron



The geographical area for the finishing, culture and preparation of Marennes Oléron oysters is spread over twenty seven communities covering 3000 hectares. Le Gua, Nieulle sur Seudre, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (right bank of the Seudre river – twelve villages and towns),

La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Mornac (left bank of the Seudre river, seven towns and villages), Saint Trojan, Grand Village, Le Chateau d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brée les Bains, Saint Denis d'Oléron (eight towns and villages on the Island of Oléron).

L'huître creuse *Cupped Oyster*



Mollusque bivalve
Corps mou à 2 coquilles
Bivalve mollusc
A soft body with 2 shells

Charnière
Hinge

Calibre

Du N°5 au N°0 (de 30 à 150gr)
Plus le numéro est petit, plus l'huître est grosse.

Classification

From Number 5 to Number 0 (from 30 to 150 grams)
The smaller the number, the larger the oyster

Morphologie

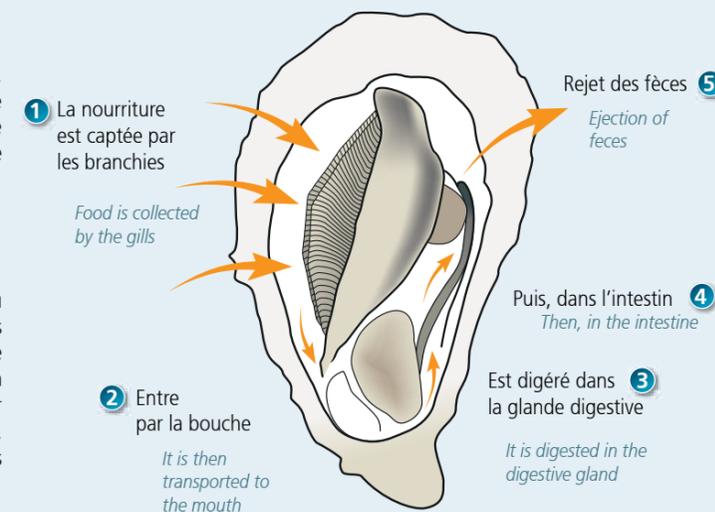
L'huître possède un corps mou. Elle ne peut se déplacer par elle-même. Cette caractéristique met l'huître en danger face à des prédateurs. Elle ne peut fuir. Heureusement, la nature l'a doté de deux coquilles qui se referment de manière complètement hermétique. Cela lui permet de rester vivante jusqu'à votre table.

Alimentation

Pour s'alimenter, l'huître a développé un système de filtration de l'eau de mer par l'intermédiaire de branchies qui lui permettent de trier les particules mais aussi de respirer. L'huître est herbivore. Elle se développe dans des eaux riches en micro algues, le phytoplancton, utiles à sa croissance et à sa reproduction. Une fois le phytoplancton capturé par les branchies, celui-ci est amené à la bouche. Pour faciliter la digestion, l'huître a développé un pilon pour broyer l'enveloppe en silice des algues.

Morphology

The oyster has a soft body. The oyster cannot move by itself. This characteristic endangers the oyster itself when facing predators since it cannot escape. However, nature equipped it with two shells that close up very hermetically. This allows the oyster to remain alive until it comes to your table.



Feeding

Oysters use their gills to filter tiny food particles out of the sea water and to absorb oxygen. Oysters are herbivorous. They develop in waters rich in microalgae – phytoplankton – which are very useful for their

growth and reproduction. Phytoplankton is trapped by the gills, and from there it is transported to the mouth. To help digestion, oysters developed a pestle to crush the silica envelope of algae.

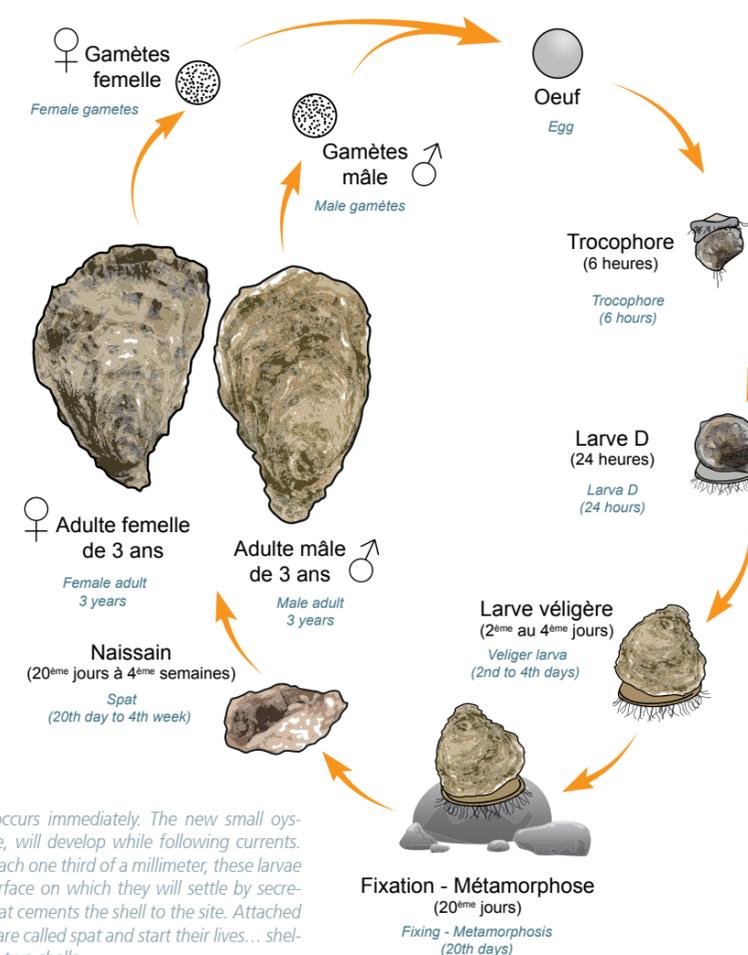
La reproduction

Survivre est le destin de toute espèce et pour l'huître, impossible d'aller chercher un compagnon pour se reproduire. Les huîtres ont besoin d'être en groupe pour assurer leur descendance. Chaque printemps, les huîtres profitent de la température de l'eau et du nouveau phytoplancton pour mûrir. En été, les huîtres arrivent à terme et expulsent leurs cellules reproductrices mâles ou femelles dans l'eau. La fécondation est immédiate. Pendant trois semaines, les nouvelles petites huîtres, ou larves, vont se développer en suivant les courants. Lorsqu'elles atteignent un tiers de millimètre, les larves vont choisir un support auquel s'accrocher en sécrétant une goutte de « ciment » naturel. La larve ainsi fixée s'appellera maintenant naissain et commencera sa vie ... bien à l'abri entre ses deux coquilles.

Reproduction

Surviving is the destiny of all species. For oysters, it is impossible to search for partners to reproduce. It is necessary for oysters to be in groups to have descendants. Spawning begins in the spring when water temperature increases and new phytoplankton appears. Oysters reach maturity and release the sperm and eggs into the water during the summer months.

Fertilization occurs immediately. The new small oysters, or larvae, will develop while following currents. When they reach one third of a millimeter, these larvae will find a surface on which they will settle by secreting a fluid that cements the shell to the site. Attached oyster larvae are called spat and start their lives... sheltered by their two shells.



LE CAPTAGE

L'huître se reproduit l'été. Chaque huître pond au moins un million d'œufs, qui une fois fécondés deviennent des larves. Si les conditions de température et de salinité sont bonnes, elles se fixent en quinze jours et deviennent de jeunes huîtres appelées « naissain ». C'est pourquoi les ostréiculteurs placent des « collecteurs » (tubes, coupelles ...) dans leurs parcs. La jeune huître fixée va commencer à se nourrir et à grandir. Le Bassin de Marennes Oléron et le Bassin d'Arcachon sont les deux seuls endroits en France où l'huître se reproduit naturellement.



L'ÉLEVAGE

Une fois détroquée, l'huître est placée dans les parcs d'élevage. Elle y restera deux ans. Au cours de sa croissance, l'huître sera contrôlée et très surveillée car l'ostréiculteur redoute les prédateurs et les tempêtes. Elle est déplacée d'un parc à un autre afin d'être baignée par différents courants. Si le rôle des marées est important dans l'élevage de l'huître, la qualité du parc est aussi prépondérante.

LE DÉTROQUAGE

L'année suivant sa naissance, l'huître est détachée de son collecteur, c'est le détroquage. Bien souvent, c'est une tâche effectuée par les « femmes de cabane » car elle nécessite habileté et délicatesse.



L'AFFINAGE OU L'ÉLEVAGE EN CLAIRE

Les claires sont des bassins peu profonds creusés dans le sédiment par l'homme d'une profondeur moyenne d'un mètre initialement utilisées pour la récolte du sel. L'eau s'y renouvelle au rythme des marées. Les huîtres sont soit élevées en claire (pousse en claire), soit affinées en claires (fines de claires, spéciales de claires) en fonction de la durée et de la densité lors de la mise en claire.



CAPTURE

Oysters reproduce in summer. Each animal lays at least a million eggs which become larvae after fertilisation. If temperature, salinity and other conditions are right they settle after fifteen days and become a young oyster, called a « spat ». Oyster farmers place « collectors » (tubes and cups) in the ocean to gather them, where the young settled oyster begins feeding and growing. The basins of Marennes Oléron and Arcachon are the only two places in France where oysters reproduce naturally.

“DÉTROQUAGE”

At one year old the spat is detached from its collector, a process called “détroquage”, often carried out by women because it requires skill and a delicate touch.

GROWING

After “détroquage” the oyster is placed in ocean where it remains for two years. During its growth the oysters are carefully watched over – the farmer fears storms and predators the most. The role of the tides is essential in the growing stage.

FINISHING OR GROWING IN “CLAIRE”

«Claires» are shallow ponds dug into the sediment about one metre deep once used for salt farming. The water is renewed by the tides. The oysters are either cultured in this manner (called «pousse en claire») or finished like this (called «fines de claire» or «spéciales de claires») depending on the time they spend in the claire and the number of animals per square metre.

Histoire unique

L'histoire des Huîtres Marennes Oléron débute à l'époque Romaine. Les grandes familles de l'empire les faisaient venir à grands frais pour leurs banquets.

La récupération d'anciens marais salants devenus obsolètes au milieu du XIX^{ème} siècle marque le début de l'histoire moderne des Huîtres Marennes Oléron.

Si la plate est l'huître originale du Bassin, elle subit en 1922 une épizootie qui anéantit quasiment l'espèce. L'huître portugaise s'acclimatant bien localement prend sa place et devient l'huître du Bassin de Marennes Oléron.

En 1967 une seconde épizootie se déclare, qui anéantit pratiquement l'espèce.

Une nouvelle variété appelée « la japonaise » s'implante sur l'estuaire de la Gironde et dans les Claires du Bassin de Marennes Oléron où, depuis, elle prospère pour le plus grand plaisir de tous.

The story of Marennes Oléron oysters begins in Roman times. The great families of the empire paid fortunes to import them for their banquets.

In the middle of the 19th century, when the salt producing marshes became obsolete and were reclaimed, the modern history of the Marennes Oléron oyster truly begins.

The original oysters of the basin were a flat species, but it was virtually wiped out by a parasite in 1922 after which the Portuguese oyster replaced it, being well adapted to the local climate. This then became the oyster of the Marennes Oléron Basin.

In 1967 a second parasitic attack unfortunately destroyed this species too.

An entirely new variety, called «The Japanese» was introduced to the Gironde estuary and the Marennes Oléron Basin where it flourishes to this day, to everyone's delight.



LA CLAIRE,

un environnement particulier

Depuis des siècles, la claire possède les mêmes caractéristiques uniques. Positionnée entre la terre et la mer, elle est le reflet de ces deux environnements.

Ancien marais salant reconverti, la claire est au dessous du niveau des plus hautes marées. Elle est alimentée et se vidange par le cycle des marées. Chaque claire possède son propre mode de gestion de l'alimentation et de la vidange. Elle est accessible à tout moment par la terre ou par bateau, ce qui facilite son exploitation et son entretien. L'argile, qui constitue son fond, est imperméable.

Sa faible hauteur d'eau permet à la lumière de pénétrer facilement et favorise des échanges thermiques rapides propices au développement de la nourriture de l'huître, le phytoplancton (algue microscopique).

Sa faible surface évite les remises en suspension liées au vent et favorise la sédimentation des matières apportées des eaux côtières.

Vu d'avion, l'assemblage des claires est décrit comme une mosaïque de 2000 ha d'eau. Comme dans une mosaïque, chaque claire est différente, mais ce qui les relie est plus fort que ce qui les différencie.



THE «CLAIRE» a very special environment

For centuries the claires of Marennes Oléron have possessed the same characteristics. Situated between the land and the sea, they are the reflection of these two environments.

Formerly ponds for the production of salt, now converted, the claires are lower than the level of the highest tides. They are filled and emptied by the tidal cycle. Each individual claire has its own circulatory system, and is accessible either across the land or by boat to make their utilisation and maintenance easier. The clay which forms the sides and bottom of the claire is impermeable.

The shallow water of the claire allows sunlight to penetrate easily to the bottom and favours rapid thermal exchange which in turn promotes growth of phytoplankton, the natural food of the oysters.

Seen from the air, the clusters of claires look like a mosaic on the landscape. No two are alike, but that which ties them together is stronger than that which differentiates them.

L'AFFINAGE EN CLAIRE

une pratique unique au monde spécifique à Marennes Oléron

Depuis toujours, les Huîtres Marennes Oléron sont affinées ou élevées en claires ce qui leur confère un goût moins océanique que les huîtres de pleine mer.

La claire possède un environnement très minéral, riche en nutriments, qui permet un développement de la nourriture de l'huître, le phytoplancton. Les huîtres profitent efficacement de la ressource nutritive spécifique à la claire et assimilent cette nourriture en quelques heures. L'huître renouvelle ses tissus cellulaires et acquiert à son tour les caractéristiques de ce milieu particulier.

Localement, la paroi de certaines claires peut se recouvrir d'une algue appelée « navicule bleue » qui produit naturellement un pigment bleu. L'huître, en filtrant l'eau de la claire pigmente à son tour ses branchies qui se teintent alors en vert (Jaune pâle des branchies plus le bleu de l'algue).

Les huîtres affinées en claires possèdent une meilleure tenue à l'exondation* et par là même une meilleure conservation. Leurs coquilles ont la face extérieure exempte de parasites et la face intérieure renacréée.

Pour la Pousse en Claire, l'élevage en claires permet d'obtenir une croissance de l'huître significative en chair et en coquille accompagnée d'une texture et d'une saveur très spécifiques, la saveur salée étant atténuée par la claire.

Finishing in Claires a Marennes Oléron practice, unique in the world

The oysters of Marennes Oléron have always been grown using this technique, which gives them a less oceanic flavour than those raised in the open sea.

Claire finishing provides an environment rich in minerals and the nutrients needed for phytoplankton, the food source of the oysters. The oysters are efficient at getting the best out of the specific nutritive resource provided and absorb the food in only a few hours, renewing cells and tissues and acquiring in turn the characteristics of the special environment.

Pour les fines de claires et les spéciales de claires, les méthodes d'affinage en claires sont adaptées aux saisons qui influent sur l'écosystème spécifique de la claire et sur les mécanismes physiologiques de l'huître: du 1er avril au 31 octobre, la durée minimale est de 14 jours à raison de 1 kg par m² maximum ; du 1er novembre au 31 mars, la durée minimale est de 28 jours à raison de 3 kg par m² maximum. Pour les huîtres fines de claires vertes ou spéciales de claires vertes, le verdissement est effectué de façon naturelle dans les claires.

*L'amélioration de la tenue hors d'eau : la tenue des huîtres conditionnées en colis est très supérieure lorsqu'elles sont issues de claires car le renforcement de la coquille, par la mise en claires, permet de limiter la perte d'eau inter-valvaire lors de l'exondation.

Occasionally the lining of certain pools can be covered with an algae called «naviculus» which produces a natural blue pigment. The oyster, in filtering the water of the pool adopts in turn this pigmentation and the gills become tinged with green (the yellow of the gills plus the blue of the algae).

Oysters finished in claires have a better capacity for retaining water at low tide (exondation) and therefore conserve better after harvesting. The shells have no exterior parasites and a smooth mother-of-pearl interior.*

With oysters grown entirely in Claires (called «pousse en claire»), a significant growth of flesh is accompanied by a very special flavour and texture, salt content being reduced by the Claire itself.

*A better ability to retain water once removed from it. Once packed these oysters keep a reservoir of water inside themselves because the shells are strengthened as a result of their time in the claire and less water is lost through inter-valve action.

Zoom

La Claire est unique parce qu'à l'image du vignoble pour le vin, elle met en jeu des échanges naturels et des conditions qui ne sont jamais identiques. Affaire d'exposition, de situation...

Ce n'est qu'après un affinage dans les claires du Bassin de Marennes-Oléron, que l'huître élevée sur les parcs de la façade atlantique française va acquérir les caractéristiques spécifiques à la qualité Marennes-Oléron.

L'huître adulte y trouve un aboutissement clairement unique !



Just as vineyards bring character to certain wines, the claire has the effect on oysters of natural exchanges and conditions which are never identical, depending on exposition, location and so on.

Refining in a claire, an oyster that has been sent to grow for a while in the Atlantic, in Brittany or in Normandy, will re-adopt all of its Marenne Oléron characteristics.

The fully grown oyster is clearly unique!



Clairement unique

UNE IGP ET DEUX LABEL ROUGE POUR LES HUITRES MARENNES OLERON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE : HUITRES MARENNES OLERON

Dès 1989 et l'obtention du 1er Label Rouge pour un produit de la mer (les Fines de Claires Vertes), les ostréiculteurs de Marennes Oléron ont choisi de se battre pour la qualité de leurs produits.

En 1999, un 2ème label rouge est obtenu pour la Pousse en Claire ; un produit unique de la gamme Marennes Oléron.

Reconnu en 2009, l'enregistrement par l'Union Européenne de l'appellation «Huîtres Marennes Oléron» en Indication Géographique Protégée constitue pour les ostréiculteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.

L'affinage en claires, véritable spécificité du bassin de Marennes Oléron désormais reconnue au niveau européen, s'étend sur plus de 3 000 hectares entre la Seudre et l'île d'Oléron.

L'huître bénéficie sur ce territoire unique au monde d'un savoir faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné.

Huître Fine de Claire

Méthode d'obtention

Affinage en claires pendant 28 jours minimum (de novembre à mars) à 3Kg/m² maximum

Finished in claires for a minimum of 28 days (between November and March), maximum density 3 kg per square metre

Produit

Forme homogène *Uniform shape*

Peu charnue, manteau translucide *Less fleshy, translucent mantle*

Branchies vertes ou blanches *Green or blue gills*

Odeur agréable, marine *Agreeable marine odour*

Goût affiné, terroir de claires *Finished taste, particular to claires*

Saveur équilibrée en sel *Taste with a good salt balance*

Consistance molle *Soft consistency*

Longueur en bouche courte *Short duration on the palate*

Consommateur

Amateur d'huître peu charnue, riche en eau, au goût affiné

Lovers of less fleshy, more juicy oysters with a refined taste

La Fine de Claire

La Fine de Claire est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues.

Pendant plusieurs semaines, elle va s'affiner dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquérir une qualité de coquille supérieure à une huître Fine de pleine mer.

C'est aussi lors de l'affinage dans les claires du bassin de Marennes Oléron que l'huître ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres riches en eau et équilibrées en saveurs.

The Fine de Claire

The fine de claire is for those who prefer a less fleshy oyster.

These oysters are finished for several weeks in shallow clay ponds where they acquire a superior quality shell to oysters grown in the open sea.

It is during this process that the claires of the Marennes Oléron basin impart the subtleties of regional flavours. This oyster is particularly appreciated by the consumer who prefers an oyster rich in water and balanced in flavour.

PROTECTED GEOGRAPHICAL STATUS AND TWO RED LABELS FOR THE OYSTERS OF MARENNES OLERON

PRESS RELEASE: MARENNES OLERON OYSTERS

Since 1989 when they won the first Red Label for a maritime product (Fines de Claires Vertes), the oyster producers of Marennes Oléron have decided to fight for the quality of their product.

In 1999, a second Red Label is won for La Pousse en Claire; the top of Marennes Oléron oysters.

In February 2009, the European Union registered Marennes Oléron oysters with the Protected Geographical Status label, bringing to fruition twenty years of hard work in favour of high quality.

Finishing in "claires", a true speciality of the Marennes Oléron basin, is now recognised at a European level and extends over 3,000 hectares between the Seudre river and the Island of Oléron.

The oyster benefits from a know-how transmitted from generation to generation in a territory which is unique in the world, and which gives it its celebrated fine flavour.

Les différentes qualités



La Fine de Claire

La Fine de Claire Verte

La Spéciale de Claire

La Pousse en Claire



Toutes les Huîtres Marennes Oléron sont :

Elevées sur le littoral atlantique français, Mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron, Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron, Certifiées par un Organisme Certificateur indépendant Contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur

All Marennes Oléron oysters are:

Cultured on the French Atlantic coast
Finished or cultured in claire ponds in the Marennes Oléron basin
Certified by an independent inspector
Quality controlled by the quality service and independent inspector





Clairement unique

UNE IGP ET DEUX LABEL ROUGE POUR LES HUITRES MARENNES OLERON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE : HUITRES MARENNES OLERON

Dès 1989 et l'obtention du 1er Label Rouge pour un produit de la mer (les Fines de Claires Vertes), les ostréiculteurs de Marennes Oléron ont choisi de se battre pour la qualité de leurs produits.

En 1999, un 2ème label rouge est obtenu pour la Pousse en Claire ; un produit unique de la gamme Marennes Oléron.

Reconnu en 2009, l'enregistrement par l'Union Européenne de l'appellation «Huîtres Marennes Oléron» en Indication Géographique Protégée constitue pour les ostréiculteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.

L'affinage en claires, véritable spécificité du bassin de Marennes Oléron désormais reconnue au niveau européen, s'étend sur plus de 3 000 hectares entre la Seudre et l'île d'Oléron.

L'huître bénéficie sur ce territoire unique au monde d'un savoir faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné.

Huître Fine de Claire Verte

Méthode d'obtention

Affinage en claires pendant 28 jours minimum (de novembre à mars) à 3Kg/m² maximum *Finished in claires for 28 days minimum (November – March), maximum density 3 kg per m²*

Verdissement naturel des huîtres en claires *Natural green colouring of the claire*

Commercialisation d'octobre à mai en conditionnement spécifique *Sold between October and May only, specialised preparation and packing*

Produit

Forme homogène *Consistent shape*

Quantité de chair suffisante, manteau translucide à blanc, pas de laitance *Sufficient quantity of flesh, translucent or white mantle, no milkiness*

Branchies vertes (nuancier de verdure) *Green gills*

Odeur agréable, marine *Agreeable marine odour*

Goût affiné, terroir de claires *Finished flavour, typical of the region*

Saveur équilibrée: salée puis sucrée *Balanced taste, salty, then sweet*

Consistance molle à un peu ferme *Soft to firm consistency*
Longueur en bouche moyenne *Medium longevity on the palate*

Consommateur

Amateur d'huître verte, au goût affiné

Lovers of green oysters with a refined taste

La Fine de Claire Verte

La fine de claire Label Rouge, premier produit de la mer labélisé en 1989

Produit de qualité supérieure, la Fine de Claire Verte Label Rouge, label officiel décerné par le Ministère de l'Agriculture Française, est soumise à des normes de contrôle très exigeantes.

La Fine de Claire Verte est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues.

Pendant plusieurs semaines, elle va s'affiner dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquérir une qualité de coquille supérieure à une huître Fine de pleine mer.

C'est aussi lors de l'affinage dans les claires du bassin de Marennes Oléron que l'huître ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir qui se prolonge longtemps en bouche. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres riches en eau et équilibrées en saveurs.

La Fine de Claire Verte Label Rouge doit présenter une teinte verte caractéristique des branchies, témoignage de son verdissement en claire.

Sa couleur verte tant appréciée des consommateurs est obtenue grâce à la présence dans les Claires de la navicule bleue, une micro algue filtrée par l'huître qui en retient le pigment, la marennine.

Cette huître exceptionnelle est commercialisée d'octobre à mai pour respecter son cycle de reproduction, ce qui la garantit non laiteuse.

The Fine de Claire Verte (green)

A product of superior quality, fine de claire Red Label, a label given by the French ministry of agriculture, is subjected to a highly demanding quality control regime.

The oyster must be finished in claires at a density and for a duration rigorously defined by the regulations.

It should be round and tightly shut, and correspond to an index of shape taking into consideration its length breadth and depth. The quantity of flesh is considered as a proportion of the total weight of the oyster.

The Red Label fine de claire should present a characteristic green tint from its time in the claire.

Finally, to guarantee optimal freshness the oyster should be sold and consumed a maximum of ten days after being taken from the water.

The green colour, so highly appreciated, is the result of the presence of the naviculus micro algae, filtered by the oyster which retains the pigment marennine.

This exceptional oyster is produced from October to May to respect its reproductive cycle and to guarantee them not to be milky.

PROTECTED GEOGRAPHICAL STATUS AND TWO RED LABELS FOR THE OYSTERS OF MARENNES OLERON

PRESS RELEASE: MARENNES OLERON OYSTERS

Since 1989 when they won the first Red Label for a maritime product (Fines de Claires Vertes), the oyster producers of Marennes Oléron have decided to fight for the quality of their product.

In 1999, a second Red Label is won for La Pousse en Claire; the top of Marennes Oléron oysters.

In February 2009, the European Union registered Marennes Oléron oysters with the Protected Geographical Status label, bringing to fruition twenty years of hard work in favour of high quality.

Finishing in "claires", a true speciality of the Marennes Oléron basin, is now recognised at a European level and extends over 3,000 hectares between the Seudre river and the Island of Oléron.

The oyster benefits from a know-how transmitted from generation to generation in a territory which is unique in the world, and which gives it its celebrated fine flavour.

Les différentes qualités



La Fine de Claire

La Fine de Claire Verte

La Spéciale de Claire

La Pousse en Claire



Toutes les Huîtres Marennes Oléron sont :

Elevées sur le littoral atlantique français, Mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron, Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron, Certifiées par un Organisme Certificateur indépendant Contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur

All Marennes Oléron oysters are:

Cultured on the French Atlantic coast Finished or cultured in claire ponds in the Marennes Oléron basin Certified by an independent inspector Quality controlled by the quality service and independent inspector





La Spéciale de Claire

C'est une huître que l'ostréiculteur a sélectionné avant l'affinage pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur. Sa concavité, plus prononcée, annonce un volume de chair plus important.

A la dégustation, la spéciale de claire se distingue de la fine de claire par la consistance plus affirmée de sa chair, son volume en bouche, un remarquable équilibre entre douceur et salinité.

Pendant plusieurs semaines, elle va s'affiner dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquérir une qualité de coquille supérieure à une huître spéciale de pleine mer.

C'est aussi lors de l'affinage dans les claires du bassin de Marennes Oléron que l'huître ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir qui se prolonge longtemps en bouche. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres charnues et équilibrées en saveurs.

Special de Claire

This is an oyster specially selected by the producer before finishing for its regular shape, its roundness and depth. A deeper concavity in the shell shows a larger quantity of flesh.

On tasting, the special de claire is distinct from the fine de claire by a firmer texture to the flesh, the volume in the mouth and a remarkable balance of sweetness and salt.

These oysters are finished for several weeks in shallow clay ponds where they acquire a quality which is clearly superior to those from the open sea.

Clairement unique

UNE IGP ET DEUX LABEL ROUGE POUR LES HUITRES MARENNES OLÉRON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE : HUITRES MARENNES OLÉRON

Dès 1989 et l'obtention du 1er Label Rouge pour un produit de la mer (les Fines de Claires Vertes), les ostréiculteurs de Marennes Oléron ont choisi de se battre pour la qualité de leurs produits.

En 1999, un 2ème label rouge est obtenu pour la Pousse en Claire ; un produit unique de la gamme Marennes Oléron.

Reconnu en 2009, l'enregistrement par l'Union Européenne de l'appellation «Huîtres Marennes Oléron» en Indication Géographique Protégée constitue pour les ostréiculteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.

L'affinage en claires, véritable spécificité du bassin de Marennes Oléron désormais reconnue au niveau européen, s'étend sur plus de 3 000 hectares entre la Seudre et l'île d'Oléron.

L'huître bénéficie sur ce territoire unique au monde d'un savoir faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné.

PROTECTED GEOGRAPHICAL STATUS AND TWO RED LABELS FOR THE OYSTERS OF MARENNES OLÉRON

PRESS RELEASE: MARENNES OLÉRON OYSTERS

Since 1989 when they won the first Red Label for a maritime product (Fines de Claires Vertes), the oyster producers of Marennes Oléron have decided to fight for the quality of their product.

In 1999, a second Red Label is won for La Pousse en Claire; the top of Marennes Oléron oysters.

In February 2009, the European Union registered Marennes Oléron oysters with the Protected Geographical Status label, bringing to fruition twenty years of hard work in favour of high quality.

Finishing in "claires", a true speciality of the Marennes Oléron basin, is now recognised at a European level and extends over 3,000 hectares between the Seudre river and the Island of Oléron.

The oyster benefits from a know-how transmitted from generation to generation in a territory which is unique in the world, and which gives it its celebrated fine flavour.

Les différentes qualités



Huître Spéciale de Claire

Méthode d'obtention

Affinage en claires pendant 28 jours minimum à 3Kg/m² maximum

Finished in claires for one month minimum at a density of 3 kg / m² maximum

Produit

Forme homogène *Consistent shape*

Quantité de chair importante, manteau blanc

A large quantity of flesh with an ivory coloured mantle

Branchies vertes ou blanches *White or green gills*

Odeur agréable, marine *Agreeable marine odour*

Goût affiné, terroir de claires *Finished flavour of claire oysters*

Saveur salée estompée par la saveur sucrée prédominante

A sweetness predominant over saltiness

Consistance ferme *Firm consistency*

Longueur en bouche longue *Long on the palate*

Consommateur

Amateur d'huître charnue, à la douceur affirmée

Lovers of meaty oysters with a pronounced flavour, longer on the palate



Toutes les Huîtres Marennes Oléron sont :

Elevées sur le littoral atlantique français, Mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron, Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron, Certifiées par un Organisme Certificateur indépendant Contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur

All Marennes Oléron oysters are:

Cultured on the French Atlantic coast Finished or cultured in claire ponds in the Marennes Oléron basin Certified by an independent inspector Quality controlled by the quality service and independent inspector





1999

2009



Clairement unique

UNE IGP ET DEUX LABEL ROUGE POUR LES HUITRES MARENNES OLÉRON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE : HUITRES MARENNES OLÉRON

Dès 1989 et l'obtention du 1er Label Rouge pour un produit de la mer (les Fines de Claires Vertes), les ostréiculteurs de Marennes Oléron ont choisi de se battre pour la qualité de leurs produits.

En 1999, un 2ème label rouge est obtenu pour la Pousse en Claire ; un produit unique de la gamme Marennes Oléron.

Reconnu en 2009, l'enregistrement par l'Union Européenne de l'appellation «Huîtres Marennes Oléron» en Indication Géographique Protégée constitue pour les ostréiculteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.

L'affinage en claires, véritable spécificité du bassin de Marennes Oléron désormais reconnue au niveau européen, s'étend sur plus de 3 000 hectares entre la Seudre et l'Île d'Oléron.

L'huître bénéficie sur ce territoire unique au monde d'un savoir faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné.

PROTECTED GEOGRAPHICAL STATUS AND TWO RED LABELS FOR THE OYSTERS OF MARENNES OLÉRON

PRESS RELEASE: MARENNES OLÉRON OYSTERS

Since 1989 when they won the first Red Label for a maritime product (Fines de Claires Vertes), the oyster producers of Marennes Oléron have decided to fight for the quality of their product.

In 1999, a second Red Label is won for La Pousse en Claire; the top of Marennes Oléron oysters.

In February 2009, the European Union registered Marennes Oléron oysters with the Protected Geographical Status label, bringing to fruition twenty years of hard work in favour of high quality.

Finishing in "claires", a true speciality of the Marennes Oléron basin, is now recognised at a European level and extends over 3,000 hectares between the Seudre river and the Island of Oléron.

The oyster benefits from a know-how transmitted from generation to generation in a territory which is unique in the world, and which gives it its celebrated fine flavour.

Les différentes qualités



La Fine de Claire

La Fine de Claire Verte

La Spéciale de Claire

La Pousse en Claire

La Pousse en Claire

La Pousse en Claire Label Rouge, produit d'exception et fierté des ostréiculteurs, a longtemps été diffusée de manière confidentielle, réservée à une clientèle d'initiés. Aujourd'hui, cette huître haut de gamme et fer de lance de Marennes Oléron est produite par quelques professionnels avertis.

Elevée à très faible densité, au maximum 5 au m² dans la claire où elle séjourne durant quatre à huit mois, elle pousse en formant sur sa coquille des dentelles caractéristiques appelées lignes de pousse.

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. 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.

C'est l'huître des grands moments.

Pousse en claire

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.

Cultured at a very low density (maximum five animals per square metre) in the claire where it stays for four to eight months, it grows forming characteristic crenulated 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.

Huître Pousse en Claire

Méthode d'obtention

Elevage en claires pendant 4 mois minimum à 5 huîtres par m² maximum
Commercialisation saisonnière, conditionnement spécifique

Cultured in claires for a minimum of four months, five animals per m² maximum.

Seasonal sale only, special preparation and packaging

Produit

Forme homogène *Consistent shape*

Quantité de chair très importante, manteau ivoire

Abundant flesh, ivory coloured mantle

Branchies vertes ou blanches *Green or white gills*

Odeur agréable, marais de claire, algue *Agreeable odour of the claire water and algae*

Goût terroir de claires, arôme du marais *Finished aroma and flavour, typical of the region*

Saveur sucrée prédominante *Predominant sweet flavour*

Consistance très ferme, croquante *Firm consistency, biteable*

Longueur en bouche très importante *Very long on the palate*

Consommateur

Amateur d'huître très charnue, au goût prononcé de marais et long en bouche

Lovers of good fleshy oysters with a pronounced flavour, long on the palate



Toutes les Huîtres Marennes Oléron sont :

Elevées sur le littoral atlantique français,
Mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron,
Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron,
Certifiées par un Organisme Certificateur indépendant
Contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur

All Marennes Oléron oysters are:

Cultured on the French Atlantic coast
Finished or cultured in claire ponds in the Marennes Oléron basin
Certified by an independent inspector
Quality controlled by the quality service and independent inspector



La Pousse en Claire

Technique de production

La Pousse en Claire est élevée dans la claire, où elle séjourne entre quatre et huit mois à très faible densité (deux à cinq huîtres par m²). La claire peut être comparée à un « champ d'eau ». Le sol est régulièrement travaillé avec des outils adaptés pour niveler le fond ou « rouabler », piquer » et consolider les bordures ou « douer », afin de renforcer l'imperméabilité naturelle que lui confère l'argile bleue dont il se compose à Marennes Oléron.

La claire a une action nutritionnelle particulière grâce au sédiment qui se dépose sur ce fond argileux. Le courant naturel de la claire en eau, assurera, lorsqu'elle sera remplie, une bonne circulation du phytoplancton en suspension. L'action conjuguée du savoir-faire et du travail des hommes, puis du soleil et de la température ambiante, maintient les propriétés exceptionnelles de ce marais, favorables à l'élevage des Pousse en Claire,

La mise à l'eau ou « éparage » des petites huîtres se fait entre la première grande marée d'avril et la dernière grande marée d'août. L'eau se renouvelle aux périodes de « maline », c'est-à-dire lorsque les marées ont une amplitude supérieure au coefficient 60, soit en moyenne deux fois par mois. Dans la claire, l'eau est calme et l'huître peut engraisser en toute tranquillité, sans être dérangée par les intempéries ou les agresseurs de toute sorte qui se trouvent en mer. Elle va ainsi doubler ou tripler de volume et de poids, et acquérir une fermeté très caractéristique et son goût inimitable lié au terroir.

Quelques sondages permettent la surveillance de la croissance ou de la forme harmonieuse de la coquille, et la qualité de l'engraissement du « poisson » à l'intérieur (chair de l'huître). Lorsque le moment est venu, la pêche se fait manuellement, avec des outils étudiés pour ne pas traumatiser l'animal, ni briser les bordures de sa coquille, très fragiles, que l'on nomme aussi « dentelles ». Puis les opérations de triage, de lavage et de calibrage, qui se font aussi à la main, précèdent l'emballage des Pousse en Claire, qui, soigneusement vérifiées une à une, sont déposées avec précaution dans leur emballage distinct.



Production technique

«Pousse en claire» oysters are farmed in the claire for four to eight months at a very low density – only five animals per square metre maximum. The claire can be considered a "field of water" where the soil (the bed of the pond) is regularly worked with tools adapted to level the bottom and consolidate the walls, reinforcing the natural impermeability of the blue clay found in Marennes Oléron.

The claire has a special nutritive effect on the sediment that settles on the clay bottom. The natural water currents of the claire assure an excellent circulation of phytoplankton in suspension during filling by the tides. This action, along with the know-how and work of the farmers, the sunshine and ambient temperature, all help to maintain the exceptional properties of the region, so favourable to the pousse en claire method.

Placing the young oysters in the water («éparage») is carried out between the first spring tide of April and the the last spring tide of August. The water in the claires is renewed when the tidal coefficient is greater than 60, on average twice per month. In the claire the water is calm and the oyster can fatten, undisturbed by storms or predators. Thus the animal can double or triple its volume and weight, acquiring the inimitable firmness and flavour typical of the region.

The oysters are repeatedly checked to assure a regular shell shape and fattening of the animal within. When the moment is right the oysters are harvested manually with tools adapted to do no harm to the creature or damage the delicate edges of the shell. Sorting, washing and calibrating operations follow, also by hand. The pousse en claire is carefully packed one-by-one in their distinctive woodboxes.

Pousse en Claire



Portrait d'une star

La qualité et la certification

Quality & Certification

Ce qu'il faut savoir :

Did you know



L'IGP

L'Indication Géographique Protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule une étape de sa production selon des conditions bien déterminées.

C'est un signe officiel européen qui protège le nom du produit dans toute l'union européenne.



Label Rouge

C'est un signe officiel français qui désigne un produit qui, par ses conditions de production, a un niveau de qualité organoleptique supérieur par rapport à un produit courant similaire.

Régulièrement, la qualité organoleptique des Huîtres Label Rouge est évaluée par un laboratoire d'analyses sensorielles.

Huître : la meilleure possible

De la claire à l'assiette, les Huîtres Marennes Oléron sont méticuleusement contrôlées. A chaque étape, la qualité des huîtres est suivie par les professionnels (autocontrôles), le Service Qualité (contrôle interne), l'organisme certificateur (contrôle externe), un laboratoire d'analyse microbiologique et un laboratoire d'analyses sensorielles. Les points majeurs de contrôle portent sur les règles d'affinage ①, la qualité organoleptique ② du produit et la traçabilité.

Chaque exploitation est audité tous les ans pour chaque produit par le Service Qualité ce qui représente 1600 évaluations. La qualité sanitaire est assurée par un laboratoire d'analyses microbiologiques (2000 analyses ④). Afin de vérifier les conditions de mise en vente des produits, plus de 300 points de vente ③ sont inspectés chaque année. Enfin, le Service Client veille à ce que chaque attente du consommateur soit prise en compte.

The best possible oyster

From La Claire to the dish, Marennes Oléron oysters are meticulously controlled. Stage after stage, the quality of oysters is supervised by professionals (self-inspection), Quality Department (internal control), certifying body (external control), a microbiological analysis laboratory and a sensory analysis laboratory. Controls cover the following main aspects: maturing procedures, organoleptic quality of the product, and traceability.



Each year, oyster farms are audited for each product by Quality Department, which represents 1,600 controls. Health quality is guaranteed by a microbiological analysis laboratory (2,000 analyses). Over 300 outlets are inspected each year in order to control the selling conditions of the products. And, the Customer Service ensures that all products come up to each consumer's expectations.



Formation : la qualité des Huîtres Marennes Oléron

Soucieux de la transmission des connaissances et de leur savoir-faire, les ostréiculteurs vous proposent une formation qualifiante dédiée au public professionnel (écaillers, poissonniers, restaurateurs, acheteurs, grossistes...).

A l'issue de ce stage, vous serez capable d'expliquer le métier d'un ostréiculteur du bassin de Marennes Oléron, de connaître et de différencier chaque huître de la gamme Marennes Oléron (de la fine de claire à la pousse en claire), d'ouvrir les huîtres de manière professionnelle, de les présenter et de conseiller le consommateur dans ses choix en fonction de ses préférences.

Si vous êtes un passionné des Huîtres Marennes Oléron n'hésitez pas à contacter le service qualité :
Tél. : 05 46 85 06 69 - Email : marennes.oleron.qualite@wanadoo.fr
www.huitresmarennesoleron.com



Professionals are instructed the quality of Marennes Oléron Oysters

Concerned with communicating their knowledge and know-how, oyster-farmers provide a qualifying training course dedicated to a professional public (oyster-sellers, fishmongers, restaurant owners, buyers, wholesalers,...).

At the end of the training course, you will be able to explain what an oyster-farmer of Marennes Oléron area does, to know and distinguish each oyster of Marennes Oléron variety (from Fine de Claire to



Pousse en Claire), to open oysters like a shucking professional, to present them and advice consumers on how to choose oysters according to their taste.

If you like Marennes Oléron oysters, do not hesitate to contact our Quality Department:

Tel.: +33 (0)5 46 85 06 69
Email : marennes.oleron.qualite@wanadoo.fr
www.huitresmarennesoleron.com



Institut Paul Bocuse
Château du vivier - bp 25
69131 Ecully cedex - France
www.institutpaulbocuse.com

Pascal Lamoussière Head of Restaurant Culinary Arts and Management Programme

"Professionals who are fond of Marennes Oléron oysters have been educating the Culinary Arts students of our institute for several years. Students from 35 different nationalities discover Marennes Oléron region, maturing process on oyster beds (claires in French), and what is a high quality oyster.

Some of our students have never seen or even tasted oysters before. And they understand why this delicate product with its subtle taste is so appreciated in French gastronomy. It is open delicately, can be eaten either raw or cooked, and students learn how to prepare it with one of our chefs. This represents an absolutely unique day!"

Pascal Lamoussière Responsable programme arts culinaires et management de la restauration :



" Depuis de nombreuses années, les professionnels passionnés d'Huîtres Marennes Oléron forment les étudiants d'Arts Culinaires de notre Institut.

Nos étudiants, provenant de 35 nationalités différentes, découvrent le territoire Marennes Oléron, l'affinage en claires et ce qu'est une huître de grande qualité. Certain n'en ont jamais vu, ni même goûté auparavant. Ils comprennent pourquoi ce produit délicat au goût subtil est une des stars de la Gastronomie Française. Elle est ouverte délicatement à la main, peut être dégustée crue mais également chaude, application concrète que nous réalisons avec un de nos Chefs.

Cette journée clairement unique, est une des plus belles interventions que nous sollicitons !!! "



Comment choisir son Huître Marennes Oléron préférée ?

PRODUIT	QUALITÉ	CHAIR	CALIBRE IDÉAL	CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE	POUR QUI ?	PRIX
Fine de Claire			4 ou 3 (petite, moyenne)	Goût affiné	Amateur	
Fine de Claire Verte			4 ou 3 (petite, moyenne)	Verte	Connaisseur	
Spéciale de Claire			3 ou 2 (moyenne, grosse)	Charnue	Spécialiste	
Pousse en Claire			2 (grosse)	Très charnue	Expert	

PRODUCT	QUALITY	FLESH	IDEAL SIZE	PRINCIPAL CHARACTERISTIC	WHO FOR?	PRICE
Fine de Claire			4 or 3 (small, medium)	Refined flavour	Amateur	
Fine de Claire Verte			4 or 3 (small, medium)	Green	Connoisseur	
Spéciale de Claire			3 or 2 (medium, large)	Meaty	Specialist	
Pousse en Claire			2 (large)	Very meaty	Expert	



Huître : Partenaire santé

L'huître est un aliment light. Elle est aussi maigre que le poisson. Même les huîtres dites grasses, ne sont pas riches en lipide mais en glycogène, un sucre de réserve.

Une douzaine d'huîtres peut remplacer la viande ou le poisson, ses protéines étant d'excellente qualité. Les récentes études démontrent que les huîtres sont pauvres en cholestérol : 3 à 4 fois moins que la viande.

L'huître apporte aussi calcium et phosphore nécessaires à la construction et au maintien de notre squelette.

Les oligo-éléments zinc, sélénium, cuivre font partie de la panoplie des antioxydants qui nous permettent de bien vieillir car ils participent à protéger nos tissus.

Le panel d'oligoéléments et de vitamines qu'offrent les huîtres en fait un aliment anti-asthénique (anti-fatigue).

L'huître est particulièrement recommandée au sportif pour l'aider à compenser les pertes minérales accrues en fer, zinc et cuivre notamment.



The oyster is a low calorie food, as low in fat as fish. Even the oysters we call 'grasse' (fat) have a low lipid content and are high in glycogen, a reserve sugar.

A dozen oysters is an ideal alternative to meat or fish, with proteins of excellent quality. Recent studies indicate that oysters contain three to four times less cholesterol than meat.

Oysters are also a source of calcium and phosphorus necessary for the construction and maintenance of bones.

Oligoelements such as zinc, selenium and copper form part of a panpoly of anti-oxidants which protect the tissues and slow aging.

The panel of oligoelements and vitamins offered by the oyster also make it a food source which combats fatigue.

Oysters are particularly recommended for compensating mineral loss, notably iron and copper.



Huîtres Marennes Oléron

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g
Mean nutritional value for 100 g.

Projet "Composition nutritionnelle des produits aquatiques" <http://www.nutraqua.com>

Valeur nutritionnelle

Valeur calorique / Energy	66 Kcal
Valeur calorique / Energy	280 KJ
Humidité / Moisture content	83,3 g
Cendres / Dried weight	2,3 g
Protides / Polypeptides	8,6 g
Glucides par différence / Carbohydrates	4,0 g
Lipides totaux / Total fat	1,7 g
Cholestérol / Cholesterol	20,3 mg

Vitamines

Vitamine / vitamin A	14,20 µg
Vitamine / vitamin E	1,21 mg
Vitamine / vitamin D	<0,5 µg
Vitamine / vitamin B1	0,04 mg
Vitamine / vitamin B2	0,15 mg
Vitamine / vitamin B5	0,65 mg
Vitamine / vitamin B6	0,10 mg
Vitamine / vitamin PP	1,95 mg
Vitamine / vitamin B12	28,56 µg

Minéraux et oligoéléments

Sodium	470 mg
Calcium	77,9 mg
Potassium	215 mg
Magnésium / Magnesium	71,6 mg
Fer / Iron	2,1 mg
Cuivre / Copper	1,4 mg
Zinc	26,8 mg
Manganèse / Manganese	0,66 mg
Phosphore / Phosphorus	95 mg
Iode / Iodine	101 µg
Sélénium / Selenium	29 µg

Acides gras

AG saturés / Saturated fats	336 mg
AG monoinsaturés / Monosaturated fats	228 mg
AG polyinsaturés / Polyunsaturates	346 mg
Dont oméga 6 / Of which omega 6	67 mg
Dont oméga 3 / Of which omega 3	272 mg
Dont EPA / Of which EPA	146 mg
Dont DHA / Of which DHA	71 mg

Ouverture de l'huître

- Juste avant de les consommer
- Pas de protection nécessaire, mains propres
- Outil : couteau à lame courte et pointue
- 1 ■ Position :
 - Droitier : huître dans la main gauche, charnière vers le poignet, coquille creuse dans la main
 - Gaucher : huître dans la main droite, charnière vers les doigts, coquille creuse dans la main
- Pouce positionné sur la lame pour la garde
- 2 ■ Insertion du couteau :
 - Droitier : insérer le couteau au niveau de votre majeur (au 2/3 de la coquille à partir de la charnière)
 - Gaucher : insérer le couteau au niveau de votre auriculaire (au 2/3 de la coquille à partir de la charnière)
- Faire pénétrer la lame, ne jamais forcer
- 3 ■ Sectionner le muscle
 - Faire levier avec la lame
- 4 ■ Détacher la chair sur la coquille supérieure
 - Vider la première eau avec les débris de coquilles cassés lors de l'ouverture
 - Repositionner la chair correctement



Opening oysters

- Just before eating
- No protection necessary – clean hands
- Tool: short bladed, pointed knife
- 1 ■ Position:
 - Right-handed: Oyster in the left hand with the hinge towards the wrist, hollow of the shell in the palm
 - Left-handed: Oyster in right hand with hinge towards the fingers, hollow of the shell in the palm
- Place the thumb on the blade to hold it
- 2 ■ Knife insertion:
 - Right-handed: Insert the blade at the level of the middle finger (two thirds of the length from the hinge)
 - Left-handed: Insert the blade at the level of the little finger (two thirds of the length from the hinge)
- Penetrate with the blade, do not force it
- 3 ■ Cut the muscle
 - Lever the shell with the blade
- 4 ■ Detach the flesh from the upper shell
 - Pour out the liquid inside along with any shell broken during opening
 - Reposition the flesh

Comment les déguster ?

Bases de la présentation

SUPPORT

Poser les huîtres dans un plat, sur un support adéquat pour éviter la perte d'eau (sel, algue, assiette alvéolée)

FRAICHEUR

Vérifier la fraîcheur des huîtres (réaction du manteau à l'aide de la pointe d'un couteau)

Si huîtres sèches ou sales à l'ouverture, les retirer

TEMPERATURE

Éviter le contact avec la glace. Température idéale : 5°C à 15°C.

Conservation des huîtres

- Bourriche cerclée d'origine
- Dans le bas du frigo ou endroit frais
- Conservation entre 5°C et 15°C
- Consommation optimale dès l'achat et ne pas dépasser de préférence **1 semaine**
- Si huîtres en vrac, les mettre coquille creuse vers le bas et éviter les pertes d'eau dans les mêmes conditions



Oyster conservation

- Original banded basket
- Lower shelf of refrigerator or a cool place
- Conservation between 5°C and 15°C
- Ideally to be consumed immediately after purchase, and preferably not after **one week**
- If bought in bulk, keep the oysters with the larger, hollow shell downwards to avoid water loss



Basics of presentation

SERVING

Place the oysters on a support that stops them tipping over and losing water (salt, seaweed, indented plate)

FRESHNESS

Check that the oysters are still alive (touch the mantle to see it move). Remove any dirty or dry oysters before serving

TEMPERATURE

Avoid ice. Ideal temperature 5°C to 15°C

Les Recettes

HUÎTRES MARENNES OLÉRON, POIVRON CONFIT ET LARD

Ingrédients pour deux personnes

- 2 poivrons rouge
- 3 tranches de poitrine fumée
- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron
- ➔ **Pour l'apéritif** : calibre n°4
- ➔ **Pour un plat** : calibre n°2 ou n°3

Laver puis éplucher les poivrons, les émincer et les faire revenir doucement dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Faire revenir à feu doux dans une poêle la poitrine fumée.

Juste avant de servir, sortir les tranches et les laisser reposer sur un papier absorbant. Couper la tranche en morceaux carrés.

Prendre les huîtres Marennes Oléron, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille. Ajouter le poivron confit et les carrés de poitrine fumée encore tiède.

Notre conseil huître

Le goût du poivron appelle une huître charnue forte en goût et à la longueur en bouche exceptionnelle. Choisissez les Spéciales de Claires ou les Pousses en Claire Label Rouge Marennes Oléron.

Apport calorique par personne

Pour un plat (env. 50 g de chair d'huître) : 148 cal.
Pour l'apéritif (environ 25/30 g de chair d'huître) : 98 cal.

For 2 persons: 2 red peppers, 3 slices of smoked bacon, 10 to 12 Marennes Oléron Oysters. For aperitif: size four. Main course: size 2 or 3. Wash and peel the peppers, chop into small pieces and fry gently in a saucepan with a drop of olive oil. Cut any fat off the bacon and lightly fry. Just before serving remove the bacon from the heat and let it rest on absorbent paper. Cut into small squares. Take the Marennes Oléron oysters and cut the muscle, leave them in their shells. Add the softened peppers and bacon pieces while still warm. Our advice for the oysters: The peppery taste calls for an oyster with lots of flesh and a long taste on the palate. Choose Marennes Oléron Red Label Speciales de Claires or Pousses en Claire.



HUÎTRES MARENNES OLÉRON, CACAHUËTES, MIEL ET SAUCE SOJA

Ingrédients pour deux personnes

- Environ 30 cacahuètes
- 1/2 cuillère à café de miel par huître servie
- 2 cuillères à soupe de sauce soja par huître servie
- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron
- ➔ **Pour l'apéritif** : calibre n°4
- ➔ **Pour un plat** : calibre n°3 ou n°2

Mixer les cacahuètes, ajouter le miel et la sauce soja. Les cacahuètes doivent être concassées, et le sirop ainsi obtenu doit être liquide mais pas trop. Rectifier au besoin le rapport miel/sauce soja.

Prendre les huîtres Marennes Oléron, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille. Ajouter en nappage le mélange cacahuète, miel et sauce soja.

Notre conseil huître

La Fine de Claire ou la Fine de Claire Verte Label Rouge Marennes Oléron confèrera toute sa justesse à cet accord sucré-salé original et moderne.

Apport calorique par personne

Pour un plat (env. 50 g de chair d'huître) : 124 cal.
Pour l'apéritif (environ 25/30 g de chair d'huître) : 75 cal.

For 2 persons: around 30 peanuts, ½ teaspoon of honey per oyster, 2 tablespoons of soy sauce per oyster, 10 to 12 Marennes Oléron oysters. For aperitif: size 4. Main course: size 3 or 2. Crush the peanuts and add to the soy sauce and honey. The sauce should be liquid, but thick enough to cover the top of the oyster without drowning it. Correct with honey and soy sauce. Take the Marennes Oléron oysters and cut the muscle. Top with the sauce. Our advice for the oysters: Fine de claire or fine de claire verte are perfect for this original and modern sweet-salty recipe.



HUÎTRES MARENNES OLÉRON, KIWI, GINGEMBRE ET LAIT DE COCO

Ingrédients pour deux personnes

- 3 kiwis
- 50 g de gingembre frais râpé
- 1 brique de crème de coco non sucrée
- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron
- ➔ **Pour l'apéritif** : calibre n°4
- ➔ **Pour un plat** : calibre n°3

Éplucher puis tailler le kiwi en petits dés. Râper le gingembre dans la crème de coco et faire chauffer à feu très doux. Laisser infuser au réfrigérateur au moins 30 minutes, recouvert d'un film plastique.

Prendre les huîtres Marennes Oléron, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille. Ajouter les dés de kiwis et verser une cuillère à café d'infusion coco et gingembre par huître.

Notre conseil huître

Pour conserver la finesse et la fraîcheur de ce mariage de saveurs, la Fine de Claire ou la Fine de Claire Verte Label Rouge Marennes Oléron vous garantira le meilleur résultat.

Apport calorique par personne

Pour un plat (env. 40 g de chair d'huître) : 70 cal.

For 2 persons: 3 kiwi fruits, 50 g of grated fresh ginger, 1 block of unsweetened coconut butter, 10 to 12 Marennes Oléron oysters. For aperitif: size 4. Main course: size 3. Peel and finely dice the kiwi. Mix the coconut butter and grated ginger and heat over a low flame. Allow to marinate in the refrigerator for at least 30 minutes, covered with plastic film. Take the Marennes Oléron oysters and cut the muscle. Empty the water from the oyster before serving. Add the kiwi fruit and pour on a little of the coconut-ginger sauce. Our advice for the oysters: To conserve the freshness and finesse of this delicate mixture of flavours, fines de claires or fines de claires vertes are the best option.



HUÎTRES MARENNES OLÉRON, ET CRÉPINETTES

Ingrédients pour deux personnes

- 1 crépinette par personne ou 2 saucisses type chipolata
- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron
- ➔ **Pour l'apéritif** : calibre n°4
- ➔ **Pour un plat** : calibre n°3 ou n°2

À Noël dans le Sud-Ouest, le fin du fin c'est d'accompagner l'huître d'une crépinette ou, à défaut, de la fameuse chipolata.

À déguster chaud après avoir fait revenir à la poêle ou sur un grill la crépinette ou la saucisse, égouttée ensuite sur un papier absorbant.

Servir en même temps que votre plateau d'huîtres Marennes Oléron sur une assiette à part ou, pour des chipolatas émiettées, sur chaque huître.

Notre conseil huître

La Spéciale de Claire ou la Pousse en Claire Label Rouge Marennes Oléron apportera consistance et chair à ce mariage « canaille ». La Fine de Claire ou la Fine de Claire Verte Label Rouge Marennes Oléron peut aussi être proposée pour une association en contraste de saveurs, mariant sûreté du terroir et saveur iodée du large.

Apport calorique par personne

Pour un plat : 295 cal. Pour l'apéritif : 155 cal.

For 2 persons: 1 crépinette or 2 chipolatas, 10 to 12 Marennes Oléron oysters. For aperitif: size 4. Main course: size 2 or 3. At Christmas in the south-west of France the crépinette, a local sausage, is considered the finest accompaniment to oysters. If you can't get hold of this delicacy you can use chipolatas. To be eaten hot after lightly frying or grilling the sausage and drying on absorbent paper. Serve at the same time as your dish of oysters, separately or finely chopped and sprinkled on each oyster. Our advice for the oysters: The special claire or pousse en claire bring texture and meatiness to this original marriage of flavours. The fine de claire and fine de claire verte oysters may also be used to bring the saltier flavour of the ocean.



HUÎTRES MARENNES OLÉRON, THÉ VERT, LAIT DE SOJA ET ASPERGE

Ingrédients pour deux personnes

- 6 mini asperges vertes ou 2 asperges vertes fraîches
- 250 ml de lait de soja
- 2 sachets de thé vert

Faire chauffer le lait de soja et y faire infuser longuement le thé vert. Laisser refroidir.

Éplucher l'asperge verte puis la tailler en fins bâtonnets.

Prendre les huîtres Marennes Oléron, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille.

Mixer le lait de soja et verser la mousse dans l'huître. Disposer les bâtonnets d'asperge.

Notre conseil huître

La finesse du thé vert infusé dans le lait de soja un peu sucré se mariera parfaitement avec la Fine de Claire ou la Fine de Claire Verte Label Rouge Marennes Oléron et sera rehaussé par les saveurs caractéristiques de l'asperge verte.

Apport calorique par personne

Pour un plat (env. 40 g de chair d'huître) : 45 cal.
Pour l'apéritif (environ 20/25 g de chair d'huître) : < 35 cal.

For 2 persons: 6 small asparagus tips, 250 ml of soya milk, 2 sachets of green tea. Warm the soya milk and infuse the green tea slowly. Allow to cool. Skin the asparagus and cut into fine strips. Take the Marennes Oléron oysters and cut the muscle. Mix the soya milk and pour the foam into the oysters. Decorate with asparagus strips. Our advice for the oysters: The finesse of the green tea infused into the slightly sweet soya milk marries perfectly with the fine de claire or the Red Label fine de claire verte Marennes Oléron oysters and will be brought to life by the characteristic taste of asparagus.



