



1 500 espèces de coquillages au musée vivant de l'huître

Trois questions à... Édouard Rousseau, 27 ans, guide interprète et commercial du tourisme. Qu'est-ce qui vous a amené à faire ce métier ? Originaire de la Mayenne et passionné de langues étrangères, Cancale était un lieu de vacances. Je suis arrivé dans l'ostréiculture par hasard. D'abord saisonnier, je fais découvrir depuis trois ans le métier et l'huître aux visiteurs en saison, environ 30 000 par an. Les visites reprennent à partir du 18 février. Je développe la commercialisation auprès des professionnels du tourisme et participe à des salons, dont dernièrement celui de Rennes. Les Parcs [Saint-Kerber](#) ont été créés le 1er mai 1968 par Joseph Pichot, cogérés par Stéphane Alleaume et François-Joseph Pichot et produisent entre 700 et 800 tonnes d'huîtres par an sur une concession de 20 hectares du domaine maritime. Que pouvez-vous nous apprendre de l'ostréiculture ? L'élevage des

naissains de deux espèces, la creuse et la plate, se fait dans des poches en plastique à maillages, en eau de mer, placées sur des tables de fer pour éviter les prédateurs et assez loin du rivage pendant un an et demi. Les jeunes huîtres sont remises dans d'autres poches, un an et demi de plus, jusqu'à maturité. Ensuite, des opérations de mise en bassins et de triage permettent le conditionnement en bourriche. Les marées et le savoir-faire développent aussi des goûts différents d'où la particularité des huîtres de Cancale qui plaît même où l'on en produit d'autres, comme au Japon. L'exploitation exporte 85 % des huîtres en Asie et en Europe occidentale, notamment avec une variété plus charnue et laiteuse, la « star skaya ». Pourquoi ce musée ? Pour offrir au public, depuis 1989, une collection de 1 500 espèces de coquillages des plages du monde entier. L'ancienne culture

huître, déjà réputée vers 1920, à même le sol et proche de la grève y est représentée. Ce mollusque était apparu à la Préhistoire. L'huître plate « *ostrea edulis* » était dégustée par les romains. L'huître creuse « *ostrea gigas* », originaire du Portugal, s'est développée dans le bassin d'Arcachon. Il existe environ 200 sortes d'huîtres dont beaucoup restent sauvages ou ne sont pas comestibles comme l'huître perlière élevée en Asie. Contact : 02 99 89 69 99 - www.ferme-marine.com. Visite guidée à 15 h du lundi au vendredi de février à juin.