

www.berthomeau.com

Date : 18/05/12

De la sexualité des huîtres, des vins généreux qui accompagnaient celles de Néron, de l'ostréiculture si bien décrite par Ausone, du civé d'oîtres avec un Muscadet...

Chroniquer sur l'huître au cours du premier mois sans R relève de la provocation mais à ma décharge, j'ai une bonne raison que vous découvrirai en toute fin de chronique, et une autre plus mystérieuse que seuls ceux qui me connaissent élucideront. Donc cap sur l'huître avec travaux pratiques sur une douzaine de Gillardeau n°2 bien grasses et deux vins : 1 Muscadet Sèvres et Maine sur lie et un vin Mystère pas si mystérieux que ça. Patience, vous allez souffrir !



Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse des articles concernant la viticulture et le vin au sens large.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Pour le commun des mortels le féminin de l'huître s'impose alors que cette coquine, selon son âge, change de sexe, sans pour autant être qualifiée de transexuelle puisqu'elle est, alternativement et successivement, femelle et mâle. Cet hermaphrodisme successif n'a pas le même rythme chez la plate que la creuse. Chez la première, le changement s'opère après chaque émission de produits génitaux, alors que pour la creuse une fois par saison seulement.

Pendant les fameux mois sans R, de juin à juillet, l'huître va pondre par 3 fois mais la plate est vivipare : les œufs pondus pendant la phase féminine se concentrent dans la poche inhalante et attendent la semence mâle. Celle-ci peut-être celle de l'huître elle-même ou celle d'une voisine devenue mâle qui disperse sa semence à l'extérieur. Donc, l'huître à la fois père et mère, accomplit alors jusqu'au bout sa double mission parentale et porte les œufs fécondés pendant une dizaine de jours jusqu'à ce que devenus larves, ils soient expulsés. Le naissain ainsi livré à lui-même a deux semaines pour trouver un support afin de s'y fixer. Ce n'est pas la dérive puisque la larve est pourvue de cils vibratiles qui lui permettent de nager. Bien sûr, leur destinée est aussi liée à « ce qu'elles ne terminent pas leur carrière, dévorées par les prédateurs marins, emportées par un violent courant de tempête, transies par un courant froid ou mazoutées par un bateau pollueur »



La creuse est, elle, ovipare, et dans sa phase femelle elle n'est pas maternelle. Ses œufs non fécondés passent illico de la chambre inhalante à la chambre exhalante qui les expulse sans préavis. L'angoisse donc, car c'est « à la grâce de Neptune » qu'ils rencontreront les spermatozoïdes qui les féconderont : ceux de l'huître même devenue mâle, ou ceux d'une voisine ayant elle aussi changé de sexe. « Comme les chances de rencontres sont minces, si l'huître creuse pond de vingt à cent milliards d'œufs, seuls quelques dizaines d'adultes témoigneront de chaque... nichée. »

À l'origine, avant que l'ostréiculture n'existe, les bancs d'huîtres étaient naturels. Accrochées aux récifs, écueils, rochers, ces larves de un ou deux millimètres, ont constituées les gisements qui furent surexploités, épuisés, et il a fallu les reconstituer. Les Grecs mangeaient beaucoup

d'huîtres qu'ils ramassaient sur les bancs naturels. Des textes anciens nous rapportent que les coquilles de celles-ci servaient de bulletin de vote pour bannir de la cité un des leurs : les Grecs procédaient à un vote avec le dessus des coquilles d'huîtres. Le terme ostracisme trouverait d'ailleurs son origine ici (ostrakon : coquille). Les romains étaient aussi de grands amateurs d'huîtres. On raconte que l'empereur Vitellius en mangeait jusqu'à 1200 par jour. Ils ne concevaient pas l'idée d'un banquet sans celles-ci et c'est pourquoi ils les faisaient venir à grand frais de Gaule (des plates). Sergius Orata (140-91 av. JC) eut le premier l'idée d'organiser leur élevage. Les huîtres étaient consommées natures ou accompagnées de garum (sauce apparentée au nuoc man). Du côté de Riec-sur-Belon on rappelle que Néron était grand amateur de leur Belon qu'il accompagnait de vins généreux.

Dans notre beau pays donc « depuis l'aube des temps jusqu'aux débuts du second Empire, les côtes françaises constituaient une suite pratiquement ininterrompue de bancs huîtres naturels où l'on n'avait qu'à ramasser ce que l'on désirait. Au temps de l'occupation romaine, l'ostréculture si bien décrite par Ausone au IV^e siècle avait atteint une technicité qui peut se comparer à celle d'aujourd'hui. » Les invasions barbares firent disparaître les exploitations atlantiques et méditerranéennes et durant un millénaire la gastronomie est restée muette sur l'huître. À partir du XVI^e dans les grandes villes de l'intérieur, eut égard aux difficultés d'acheminement elle est l'apanage des riches.



En ce temps-là elle se dénommait oïtre et on continuait, dans mon pays à Saint-Michel en l'Herm, comme au temps des gaulois, à la saler. Elle se consommait en civet et Le ménagier de Paris, vers 1393, en donnait la recette :

CIVÉ D'OÏTRES

Eschaudez et lavez très bien les oïtres, les cuisez pour un seul bouillon, et les mettez ésgouter, et les friolez avec de l'oignon cuit en huile ; puis prenez pain harlé ou chappeleure grand

foison, et mettez tremper en purée de pois ou en de l'eau bouillie des oïtres et du vin plain, et coulez ; puis prenez canelle, girofle, poivre long, graine et safran pour donner couleur, broyez et destrempez de verjus et vinaigre et mettez d'une part ; puis broyez vostre pain harlé ou chapeleure avecque la purée ou eau des oïtres et aussi les oïtres puisqu'elles ne seroient pas assez cuites.

Et puis, au grand dam des écologistes de l'époque, le pillage des bancs naturels « cent millions d'huîtres par an à Tréguier et à Cancale vers 1775 » faillit rayer l'huître des cartes et des menus. Mais c'était sans compter sur le génie d'hommes passionnés qui entreprirent, tel Monsieur le Bon, commissaire de la Marine à Saint-Servan, de réensemencer les huîtrières en capturant le naissain. Ce fut, un maçon de l'île de Ré, Hyacinthe Bœuf, qui inventa le premier parc à huîtres en construisant un muret pour obtenir une retenue et briser la force du courant. Alors qu'il allait acheter ses petites huîtres en Bretagne il s'aperçut que son mur se recouvrait naturellement de naissain venu du large. En 1858, deux avisos, l'Arie et l'Antilope ensemençaient la baie de Saint Brieuc sous l'impulsion de Jacques-Marie Costes, professeur au Collège de France et passionné d'ostréiculture.

À l'époque la seule huître française connue était plate *Ostrea edulis* ou gravette et se révélait plus fragile que sa cousine creuse, dite portugaise, qui furent importées fortuitement des Indes jusqu'au débouché du Tage au XVe par les navires de commerce portugais dont la coque servit de collecteur naturel. Détachées dans le bassin de radoub les huîtres prospérèrent. En 1859, le bassin d'Arcachon fut équipé Costes, envoyé spécial de Napoléon III, de pontons protecteurs des gisements d'huîtres mères surmontés par un toit de tuiles. « Le naissain soulevé par la houle se fixa avec délices... sur ces tuiles » et y prospéra. Napoléon III fit donc installer des parcs à huîtres « impériaux dans la baie. Comme partout ailleurs les plates tombèrent malades et il fallut importer des portugaises. On raconte qu'en 1868, le « Morlaisien », navire chargé d'huîtres creuses portugaises fut pris dans une violente tempête ce qui l'obligea à s'abriter dans l'estuaire de la Gironde. En raison du retard pris, les huîtres étaient trop avariées pour être livrées et capitaine jeta toute la cargaison par-dessus bord. Certaines huîtres survécurent et proliférèrent. En seulement quelques années, les portugaises se sont fixées et reproduites sur tout le littoral atlantique tant et si bien que les ostréiculteurs du nord de la Bretagne, pour protéger leur plate, obtinrent en 1923 un décret interdisant l'élevage de la « portugaise » au nord de la Vilaine. En France on adore les interdictions.



La suite de l'histoire est un éternel recommencement car la fameuse « portugaise » attrapa une maladie en provenance d'Asie et il fallut importer des naissains du Japon, les « gigas ». Depuis plus de 3 ans une épizootie décime les plus jeunes mollusques, c'est l'herpès virus OsHV-1, associé à des bactéries. Une maladie qui n'a aucune conséquence pour l'homme. « Cet agent infectieux est connu depuis de nombreuses années mais ce n'est que depuis 2008 qu'il cause une telle mortalité », selon l'Ifremer qui n'a identifié aucune cause particulière pour expliquer sa soudaine virulence. Les huîtres vivent en milieu ouvert donc elles subissent aussi le réchauffement climatique et l'intervention de l'homme qui les travaille de plus en plus » Pour un ostréiculteur « La mer est une grande poubelle qui reçoit les phytosanitaires véhiculés par l'homme » alors que l'Ifremer évoque plutôt "l'augmentation de la salinité et l'élévation de la température de l'eau » En attendant si le facteur déclenchant demeure inconnu, l'Ifremer s'efforce de faire face au fléau. Pour cela, elle incite notamment à « sélectionner des familles plus résistantes à ces mortalités, à introduire notamment des naissains en provenance du Japon et à inciter la profession à limiter les pratiques à risques »



Laissons-là l'histoire de l'huître et revenons à celle que vous gobez. Si vous le faites à domicile tout écailler amateur l'a appris à ses dépens l'adage « fermé comme une huître » repose sur une réalité physique. Ce bivalve, avec son couvercle, la valve droite, et son fond creux, la valve gauche, sont réunis par un ligament très solide, qui fait charnière et verrouillés par un muscle adducteur, est coriace et il vaut mieux ne pas se rater pour l'ouvrir, sans risque pour la main porteuse. Avant de vous lancer observez les écaillers des bancs d'huîtres des

restaurants et équipez-vous d'un bon ustensile. Le muscle adducteur entrebâille ou ferme la valve supérieure pour faire entrer un certain volume d'eau (4 à 20 litres par heure) d'où l'huître tirera ses nutriments.

Bien sûr j'évite, afin de ne pas choquer les âmes sensibles, d'évoquer la barbarie de l'ouverture de l'huître et sa bestiale consommation. Cependant je ne résiste pas au plaisir d'évoquer le corps de l'huître que vous ingurgitez. Il est revêtu d'un « manteau » fin tissu conjonctif qui, lorsqu'il se charge de glycogène, donne l'aspect charnu et laiteux de l'huître grasse. « Les lobes du manteau sont bordés de 3 bourrelets parallèles. » qui ont des fonctions précises dont les sensations et de cavité que les branchies séparent en chambre inhalante et chambre exhalante. Mais le plus important c'est que l'huître possède des organes digestifs : foie, estomac, intestin,, bouche et anus. Le foie, qui se gonfle de glycogène lorsque l'huître est grasse, est la partie la plus savoureuse et la plus nutritive.

J'espère que ces détails anatomiques ne vous ont pas rebutés et que vous irez puiser dans l'extrême variété des huîtres françaises dont j'ai dressé un tableau région par région ci-dessous. Mais, comme il se doit, avec vos huîtres vous allez boire, et boire du vin, et boire un Muscadet. Pourquoi un Muscadet, en voilà une bonne question que je vous pose : « pourquoi votre Taulier a-t-il choisi en ce lendemain d'Ascension un vrai Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2009 de Bruno Cormerais et un Miss Terre 2010 de Marc Pesnot pour gober sa douzaine de Gillardeau n°2 ?



La réponse est un mystère que vous devrez élucider et si vous trouvez je vous aurez droit à une bonne surprise.



Pour les grands amateurs je signale que le Miss Terre est un Vin de France 100% Melon de Bourgogne récolté comme l'indique la contre-étiquette en Bretagne Sud (Pays Nantais) vous ne trouvez pas ça étrange ? Bon je vous laisse à vos interrogations mais, tel le Petit Poucet, j'ai jeté ici les petits cailloux qu'il faut pour répondre à mon interrogation.



Adresses des vignerons :

- EARL Bruno Marie F & Maxime Cormerais la Chambaudière 44190 Saint-Luminé-de-Clisson.
- U°EsMarc Pénot la sénéchalière 44450 Saint Julien de Concelles

Aux sources de cette chronique : la biologie de la moule in Histoire Naturelle et Morale de l'Alimentation Maguelonne Toussaint-Samat et divers sites sur l'huître.

L'huître de Normandie www.huitre-normandie.com se décline en 4 variétés aux saveurs bien particulières :

- Les huîtres de la côte Ouest du Cotentin, au goût corsé,

- Les fameuses Saint-Vaast, charnues et iodées,
- Les irrésistibles d'Isigny sur Mer, douces et croquantes,
- Les savoureuses de la Côte de Nacre, à la saveur tonique.

En Bretagne Nord, on retrouve :

- Les huîtres de Cancale aux arômes vigoureux,
- Les Paimpol croquantes et salées,
- Les **huîtres** de la Rivière de Tréguier fermes et généreuses,
- Les Morlaix-Penzé moelleuses aux fines saveurs d'algues,
- Les Nacres des Abers gorgées d'arômes d'iode et de noisette,
- Les huîtres de la Rade de Brest à la saveur puissante et harmonieuse,
- Les **Tsarskaya** , les huîtres spéciales des **Parcs** Saint **Kerber** .

En **Bretagne** Sud :

- Les huîtres de l'Aven-Belon douces et légèrement sucrées,
- Les Ria-d'Etel peu iodées et à la fine saveur marine,
- Les huîtres de la baie de Quiberon aux parfums complexes et variés,
- Les Golfe du Morbihan aux subtiles saveurs d'algues,
- Les Penerf à la chair abondante et ferme,
- Les Croisicaises iodées avec un arôme de noisette.

www.huitres-de-bretagne.com

Les huîtres des Pays de la Loire... www.huitre-vendee-atlantique.fr

L'huître de Vendée Atlantique ». Très savoureuses, les huîtres, à la chair ferme et croquante, se distinguent par leur goût parfaitement équilibré. Elles bénéficient d'une eau d'une qualité

exceptionnelle, particulièrement favorable à leur élevage ou à leur affinage en claires spécifiques.

Fruit d'un patrimoine historique, l'élevage de l'huître remonte à L'Antiquité où les Romains le développèrent. Au 18e siècle, l'huître de la baie de Bourgneuf était considérée comme la meilleure du Royaume de France. La baie de Bourgneuf, qui abrite la plupart des parcs à huîtres, est le 3ème bassin français.

Les huîtres en Poitou-Charentes...

Les Huîtres des Îles de Charente Maritime, et bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) reconnue et protégée par l'Europe. Les Huîtres Marennes Oléron ont obtenu l'IGP le 3 février 2009.

Cette région propose quatre grands crus :

- La « Fine de Claire » : le passage en claire ajoute à la saveur marine bien affirmée de l'huître un subtil goût de terroir caractéristique.
- La « Fine de Claire Verte » : distinguée par son Label Rouge (1989) et son Indication Géographique Protégée (IGP), elle répond à des normes bien strictes et présente une teinte verte caractéristique de son passage en claire où la « navicule bleue », une algue, vient teinter la chair de l'huître. Le passage en claire ajoute à la saveur marine bien affirmée de l'huître un subtil goût de terroir caractéristique.
- La « Spéciale de Claire » : le volume de sa chair est important et la nacre intérieure a un éclat intense. En bouche, elle présente un remarquable équilibre entre douceur et salinité.
- La « Pousse en Claire » bénéficie également du Label rouge (1999) et d'une IGP. Huître haut de gamme produite en petites quantités, elle est affinée en claire pendant 4 mois minimum dans des bassins à très faible densité. Sa chair est d'une fermeté croquante et son goût de terroir est affirmé.

www.huitresmarennesoleron.info

Les huîtres en Aquitaine...

Connue sous la marque collective Huîtres Arcachon Cap Ferret, l'huître arcachonnaise, produite dans l'un des plus anciens bassins de production, se décline en plusieurs variétés :

- La région de la pointe du Cap Ferret aux influences contrastées donne des huîtres croquantes aux saveurs persistantes d'embruns d'amandes fraîches avec des pointes de fruits verts.
- La partie orientale de l'île aux Oiseaux leur donne des accents de sous-bois et de céréales grillées.
- Les huîtres du Grand Banc mêlent harmonieusement ton iodé et saveurs fruitées, avec une sensation d'onctuosité.
- Les huîtres d'Arguin mêlent notes sucrées et lactées à une structure dense et onctueuse.

www.huitres-arcachon-capferret.com

Les huîtres de Méditerranée...

La plus grande partie de la production se fait dans la lagune de Thau, bassin relié à la mer et qui regorge de qualités favorables à l'élevage des huîtres : la richesse du plancton, un bon taux de salinité et un climat méditerranéen.

Célèbre pour ses huîtres de Bouzigues, la région possède de nombreux sites de production : Leucate, Vendres, Gruissan, Port Saint Louis du Rhône, Toulon et la Corse.

L'élevage pratiqué en Méditerranée est spécifique : il se fait en suspension sur des « tables », mais également en pleine mer pour des produits au goût plus prononcé. Grâce à l'élevage en suspension sur cordes, l'huître, immergée en permanence dans des eaux profondes, profite pleinement de la richesse des fonds marins. Les principales variétés sont :

- Les fameuses huîtres de Bouzigues, fermes et fondantes au petit goût de noisette,
- Le bassin de Leucate produit des huîtres à la chaire fine et délicate,
- Les huîtres de Gruissan, élevées en pleine mer, ont le bon goût du large,
- Les huîtres corses, goûteuses, sont bien charnues.

www.srcm.fr