

Date : 29/02/12

CUISINE: Dégustation d'huîtres au Labourdonnais



Les trois restaurants de l'Hôtel Le Labourdonnais à savoir L'Escale, La Terrasse et la Rose des Vents proposent aux fins gourmets de déguster trois types d'huîtres sous différentes formes jusqu'au samedi 3 mars. Une manifestation organisée en collaboration avec le Gourmet Emporium, importateur d'huîtres de Cancale à Maurice.

L'huître plate, l'huître creuse et la **Tsarskaya** sont les trois variétés d'huîtres commercialisées sous la marque Les Parcs Saint **Kerber** que les trois restaurants de l'hôtel Le Labourdonnais proposent à la dégustation. La plate « Belon », connue comme l'huître star à Cancale, « se distingue au-delà de son goût iodé, par une chair consistante, un petit goût de noisette et une légère âpreté ». La creuse ou spécial de Claire ou Fine de Claire, a « une consistance en chair régulière ». Elle bénéficie de « toute la particularité des huîtres de la baie du Mont Saint Michel : un fort goût d'iode qui persiste en bouche. De différentes tailles (classées de 0 à 4), elle anime parfaitement les plateaux de fruits de mer et se prête à diverses recettes : grillées, braisées, en gelée ou au champagne... ».

Et enfin, en référence aux Tsars de Russie, grands consommateurs d'huîtres, en 2004 est née la **Tsarskaya** . « Sélectionnée dès le naissain et élevée pendant 3 à 4 ans au cœur d'un terroir à la qualité unique et suivie avec une attention toute particulière, cette creuse ravit les amateurs d'une huître bien pleine, à la chair blanche, ferme jusqu'à croquante. Une mise en bouche

Évaluation du site

Version Internet du Journal "Le Mauricien", ce site diffuse l'actualité sur l'Ile Maurice. On y retrouve ainsi tous les articles, dépêches et reportages traditionnels du journal écrit.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 50

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

puissante, racée et iodée, puis une mâche qui évoque le meilleur du bœuf argentin, croquante et tendre pour libérer un parfum sucré, proche de l'amande douce. La **Tsarskaya** prend le temps de se diffuser sur toutes les papilles avant d'ajouter une légère note d'astringence sur la fin, digne de la touche de tanin des plus grands crus. »

Pour la petite histoire, c'est en 1930 que François Louvet crée la Glacière Cancalaise avant de fonder en 1944 son entreprise ostréicole à Cancale. Développée en collaboration avec sa femme, c'est sa fille et son gendre qui reprennent l'affaire en 1968. Deux ans plus tard, ils mettent sur le marché la marque, Les Parcs Saint Kerber et commencent à l'exporter.

« Les Parcs Saint Kerber proposent une gamme d'huîtres de Cancale et d'autres provenances, bénéficiant chacune de techniques de productions adaptées. Les produits s'adressent à une large palette de connaisseurs avisés et d'amateurs de produits naturels », fait ressortir l'hôtel. Considérée comme un mets de choix, l'huître est très prisée en gastronomie. Elle peut être consommée cuite ou crue. Très riche en protéine et pauvre en matière grasse et en cholestérol, « elle reste un aliment de choix en raison de ses apports nutritifs exceptionnels mais rares dans le reste de l'alimentation ».

Pendant toute la semaine, les amateurs de coquillages peuvent déguster au déjeuner comme au dîner : « Verrines d'huîtres aux six saveurs (Bloody Mary, Caviar de Limon, Fraise » ; « Eau de mer balsamique blanche, Palmiste Royal, Granite au piment » ; « Six huîtres Belon à la japonaise avec gingembre confit », « Salade de concombre et algue aioli de wasabi, accompagné de pain de seigle » ; « Douzaine de Fine de Claire sur paillettes de glace, citron et pain noir » ; « Six pièces de **Tsarskaya** au sabayon de champagne » ou encore, un « Assortiment d'huîtres de Cancale composé de trois Belon, trois Fine de Claire et trois **Tsarskaya** , accompagné d'agrumes de Rodrigues et de tranches de pain noir et beurre doux ».