



## Des huîtres pour les tsars

**J**eunes ostréiculteurs passionnés, respectivement fils et gendre de Joseph Pichot-Louvet, le fondateur des Parcs Saint-Kerber François-Joseph Pichot et Stéphan Alleaume ont repris l'enseigne avec entrain, bichonnant les huîtres de grande tradition locale avec sérieux.

Les plates, de type Belon, au fin goût noiseté, bénéficient des forts courants iodés de la baie du Mont-Saint-Michel. La creuse joue la vivacité avec netteté, fraîcheur,

### RECETTE

#### Huîtres sauce verte

Recette d'Olivier Roellinger  
Pour 4 : 12 huîtres tsarskaya n°2, 1 gros oignon, 1 c. à café de graines de cumin, 100 g de jeunes pousses d'épinard, 40 g de beurre, sel fin. Ebouillantez 1 min les épinards dans un grand volume d'eau salée. Déposez les aussitôt dans de l'eau fraîche pour fixer la couleur. Taillez l'oignon en dés. Faites revenir 10 min dans 40 g de beurre puis ajoutez cumin et eau. Faites bouillir et cuire 3 min. Mixez les pousses d'épinard égouttées et l'oignon.

Ouvrez les huîtres, jetez la première eau. Décollez les huîtres de la coquille, déposez les dans une casserole. Faites tiédir la sauce verte dans un bain-marie et les huîtres dans un autre. Disposez la sauce verte dans une assiette et les huîtres dessus.

vigueur et régularité. La Muirgen, issue de naissains d'Irlande, mais affinée ici même, vaut pour sa chair charnue, mais aussi sa finesse et sa délicatesse.

La pièce maîtresse de leur collection : la tsarskaya, une spéciale, élaborée avec soin et patience dans les claires de Cancale durant trois à quatre ans, avec sa chair craquante, sa belle couleur blanche, sa saveur fraîche, son goût iodé. Créée et baptisée par eux il y a six ans, en hommage aux tsars de Russie, grands consommateurs d'huîtres, et vendue à pleine maturité, elle s'accompagne volontiers d'un grand champagne à la saveur fraîche et de beurre aux arômes de miel, de toast chaud et de pain grillé. Ou, pourquoi pas, d'une vodka fine et fruitée, type Zubrowka ou Wyborowa ■