

# TRENDS

Hôtellerie Restauration Bars Lounge Tourisme Distribution

[www.trendsmagazine.eu](http://www.trendsmagazine.eu)

JANVIER-FEVRIER 2012

## **Saga**

Sur les traces  
de Dom Pérignon

## **Portrait**

Mickaël Silvestre,  
du ballon à la canne

## **Aventure**

Au royaume de Siam

**Cafés aromatisés**  
La fantaisie  
dans une tasse

# Les Parcs Saint-Kerber

## Un savoir-faire familial

Les huîtres des parcs Saint-Kerber parcourent le monde. Dans plus de soixante-dix pays, elles comblent tous les gourmands de plaisirs iodés bretons.





Sous un ciel de ouate, torturé par les nuances grises et brassé par des vents iodés, la mer se rapproche au galop. Sur l'horizon, affleure le sommet d'une petite pyramide au contour ciselé par la lumière. C'est le Mont-Saint-Michel. Les concessions d'huîtres, alignées au cordeau, se perdent jusqu'à l'infini des vagues. La caravane de trac-

teurs et de bateaux amphibies, chassée par les flots de la marée, remonte vers la côte.

La baie, ouverte sur vingt-deux kilomètres et profonde de trente-deux kilomètres, s'étend depuis les îles de Chausey jusqu'à l'embouchure du Couesnon. L'amplitude de la marée est saisissante : c'est la plus élevée d'Europe, variant du zéro des cartes

à mer basse à plus de quinze mètres à mer haute.

Pendant longtemps, à Cancale et dans les environs, les habitants allaient à la pêche aux huîtres, à pied ou en bateaux. Les bancs étaient sauvages, nés au hasard des semailles naturelles de naissains drainés par le mouvement des vagues. Les huîtres étaient plates, abondantes et généreuses ; certaines





atteignaient même plus d'un kilo ! Parce qu'ils croyaient la ressource inépuisable, les hommes pêchèrent dans l'insouciance, raclant les fonds de la baie jusqu'à épuisement du stock. En 1759, un édit royal interdit la pêche, le colportage et la vente d'huîtres du 1er avril au 31 octobre dans la France entière, donnant vie à la légende des « mois en R » propres à la consommation des huîtres. En 1920, une maladie terrasse les dernières huîtres plates de Cancale. Vers 1955, l'huître n'est plus plate mais creuse et originaire du Portugal. A Cancale, François Louvet, le grand-père des actuels exploitants des parcs

Saint-Kerber, ne se résigne pas à la disparition de l'huître plate, fleuron de la baie. L'entrepreneur en glace à rafraîchir pour le transport des coquillages se lance alors dans l'élevage des huîtres. Le 1er mai 1968, il cède l'exploitation des parcs à sa fille, Marie-Anne, mariée à Joseph Pichot, et le couple commence à exporter des huîtres à l'international. Une initiative qui forge le savoir-faire pour transformer, au fil des marées, un naissain fragile en une huître affinée, capable de franchir les continents sans perdre son goût et son élégance.

En 1981, les parcs Saint-Kerber s'agrandissent et créent les Viviers d'Armor pour commercialiser les coquillages et les crustacés. La philosophie de cette nouvelle entreprise : viser le meilleur en s'associant avec des pêcheurs artisans de la baie de Cancale et des régions voisines. Couteaux, coquilles Saint-Jacques, praires, palourdes, homards et oursins partent à la conquête des gastronomes aux quatre coins de la planète. En 1989, les parcs Saint-Kerber ouvrent leurs portes au grand public en créant la Ferme Marine ([www.ferme-](http://www.ferme-marine.com)

[marine.com](http://www.ferme-marine.com)), le premier musée en Europe consacré à l'huître et à l'ostreiculture. Une mission pédagogique confiée à Véronique, l'une des filles de Joseph et Marie-Anne Pichot.

En 2001, la troisième génération familiale prend son envol.

François-Joseph Pichot, l'aîné des deux fils, et son beau-frère, Stephan Alleaume, l'époux de Véronique, président aux destinées des parcs Saint-Kerber. En 2010, ils sont rejoints par Pierre, le cadet.

En 2004, la famille déménage les parcs historiques situés au pied de la cité cancalaise pour s'installer plus à l'est, sur un terroir vierge de vingt-six hectares. La même année, les parcs Saint-Kerber lance la Tsarskaya, une huître creuse, ferme et très charnue, dont le nom est un clin d'œil à la longue tradition d'amour des Russes pour les huîtres de Cancale au temps des Tsars. Fin 2009, les parcs Saint-Kerber ouvre un bar à huîtres dans les halles de Tours. Dirigé par Pierre Pichot, cet espace propose la vente et la dégustation d'huîtres des parcs Saint-Kerber et les produits fumés du Moulin du Couvent.

En 2010, les parcs Saint-Kerber s'installent en Irlande dans la petite baie



### UNE HUÎTRE LÉGENDAIRE

Muirgen, ou « né de la mer » en gaélique, est d'abord une légende celtique. C'est aussi le nom qu'ont choisi les parcs Saint-Kerber pour baptiser cette huître exceptionnelle, fruit des terroirs irlandais et français. Née et élevée dans la petite baie de Donegal, dans le nord de l'Irlande, la Muirgen est affinée quelques semaines dans la baie du Mont-Saint-Michel. Entre l'Irlande et les parcs Saint-Kerber, c'est déjà une longue histoire. Depuis des années, ils achetaient à James, l'un des deux ostréiculteurs installés dans la baie de Donegal, des huîtres et des coquillages. Quand James part à la retraite, les parcs Saint-Kerber lui achètent son entreprise. Dans ce milieu très sauvage, enclavé comme un fjord, les huîtres sont élevées de façon extensive et selon la même technique qu'à Cancale. Mais, dans cette petite mer intérieure, l'eau y est plus douce et moins iodée. Il en résulte une huître au goût plus féminin, au goût de sirène !



de Donegal pour y produire la Muirgen, une huître d'une belle douceur. Les huîtres des parcs Saint-Kerber sont élevées dans des parcs au gré des marées montantes et descendantes de la Manche, dans une eau iodée souvent houleuse. Tantôt immergées, tantôt découvertes, elles poussent à leur rythme guidées par le savoir-faire des ostréiculteurs de Saint-Kerber. Entre le semis du naissain et la préparation de l'huître pour son expédition, il s'écoule jusqu'à quarante mois pour l'exceptionnelle Tsarskaya. Un temps au cours duquel l'ostréiculteur intervient à maintes reprises.

Tout commence par la sélection du naissain : les huîtres de la taille d'un petit pois doivent être bien formées, arrondies, propres et séparées les unes des autres. Les heureuses élues sont rassemblées dans des poches, posées sur de longues tables les plus éloignées de la côte.

Pendant dix-huit mois, elles vont vivre la plupart du temps immergées pour se nourrir et grandir. L'ostréiculteur n'intervient qu'une à deux fois par mois. Le savoir-faire est très physique. Les hommes, chaussés de cuissardes, ferraillent à chaque pas contre un sol vaseux et retournent à la force de leurs bras les sacs remplis d'huîtres. Cette manipulation secoue les bivalves et les empêche de se déformer. Si le terroir d'exception est nécessaire, il n'est pas suffisant, car la qualité d'une huître ne s'improvise pas.

Au bout de dix-huit mois, les huîtres sont triées. Les plus belles, les mieux dessinées – environ 40% de la totalité –, sont éligibles pour devenir des Tsarskaya. Elles sont regroupées dans des poches et posées sur des tables où la mer se découvre plus sou-



vent. Pendant dix-huit mois encore, l'huître forge sa coquille et se remplit de chair. L'homme intervient régulièrement lors des marées descendantes pour retourner les poches. A la fin de cette étape, les huîtres sont, une fois de plus, triées. Les meilleures séjournent entre deux à quatre mois « à terre », c'est-à-dire sur des parcs découverts en moyenne huit heures par jour. La coquille achève de se fortifier, blanchit et la chair acquiert toutes ses qualités en s'affinant.

L'huître plate, elle, est élevée de façon différente. Elle est semée sur le sol des parcs en eaux profondes. Elle pousse librement, toujours recouverte par la mer. Au bout de trois ans, elle est pêchée et mise à l'affinage dans des eaux plus douces de l'estran. La Tsarskaya est croquante et ferme avec une attaque très iodée qui se poursuit par des notes douces et sucrées persistantes, longues en bouche, accompagnées d'une légère pointe d'astringence.

L'huître plate de Cancale, assez creuse, a une chair consistante à la saveur complexe et exquise au goût iodé marqué, avec une note de noisette et une timide âpreté.

La spéciale Saint-Kerber est une huître creuse, élevée et affinée dans des parcs situés à l'est de la baie de Cancale. C'est une huître classique à la chair ferme, très iodée, très salée et dotée d'une forte longueur en bouche.

Quant au Pied de cheval, c'est une huître plate sauvage hors d'âge (entre 10 et 20 ans), volumineuse (jusqu'à 1 kilo) et très charnue.

Les parcs Saint-Kerber proposent aussi oursins, couteaux, ormeaux, palourdes, praires, coquilles Saint-Jacques et homards. □