

[connectez-vous](#)[créez un compte](#)

RECHERCHEZ

Votre recherche... 

Les 5 articles les plus lus

Interview de Yves Marie L...  
 Du boeuf Wagyu aux portes...  
 Interview de Marie Quatre...  
 Interview de Chloé Saada,...  
 Tables de Noël

Les 5 derniers articles

Anne-Sophie Pic ouvre un ...  
 Chaussons feuilletés au S...  
 Restaurant Blend, hamburg...  
 Galette des Rois - Epipha...  
 Bonne année 2012

PORTRAITS  
 À LA UNE

voir tous les  
 articles

ABONNEZ-VOUS  
 À LA

NEWSLETTER

Tapez votre email.

OK &gt;&gt;

VOS DERNIERS  
 SUJETS

Médailles de porc en croû...  
 Compote de pomme et poire ...  
 Les fous de l'île  
 Au Comptoir du thé a...

VOUS AIMEZ  
 IDEEMAG cliquez  
 sur J'AIME

403

ACCUEIL ACTUS IDMAG TV **PORTRAITS** ADRESSES ID RECETTES ON A TESTÉ ID PRATIQUES AGENDA ZOOM ET VOUS ? COUP DE COEUR



## INTERVIEW DE STÉPHAN ALLEAUME, OSTRÉICULTEUR

### DES PARCS SAINT KERBER À CANCALE

Les huîtres, tout le monde ne parle que d'elles à l'approche des fêtes de fin d'année. Mais qu'en est-il des problèmes de surmortalités des naissains, trouverons-nous des huîtres à Noël ? Comment les ostréiculteurs vivent-ils cette crise ?

Autant de questions légitimes que nous nous posons tous en ce mois de Novembre 2011 et qui ne peuvent trouver de réponses qu'auprès de spécialistes. C'est pour y voir plus clair que nous avons rencontré, **Stéphan Alleaume, ostréiculteur** et directeur associé des **Parcs Saint Kerber à Cancale**, des Parcs qui depuis 80 ans élèvent des d'huîtres plates et creuses qui font le bonheur des gourmets dans le monde entier. C'est au Village de Paris-Bercy à l'occasion de la **Fête de l'huître** que nous avons partagé un café avec **Stéphan Alleaume** pour parler de son métier si particulier qui vit au rythme de la nature.



**Stéphan Alleaume** est un breton d'origine, mais il n'a pas commencé sa carrière dans les parcs à huîtres. Non, au départ il se destinait plutôt à une vie artistique et il a d'ailleurs travaillé dans les galeries d'art à Paris. C'est la rencontre avec sa future épouse Véronique, petite-fille et fille d'ostréiculteur, qui l'a fait changer de voie. **Les Parcs Saint Kerber** ont été fondés par **François Louvet**, le grand père de son épouse il y a plus de 80 ans. En 1968 le beau-père de Stéphan, **Joseph Pichot** reprend l'affaire, mais il a l'âme d'un voyageur et devant la forte concurrence des ostréiculteurs en France, plus de 3 000 producteurs en 1968, il a l'idée d'aller voir par-delà nos frontières pour vendre ses produits. Pris d'abord pour un doux rêveur, il réussit le pari de vendre ses huîtres dans d'autres pays du monde, en commençant par l'Allemagne, puis le Moyen-Orient et enfin l'Asie pour arriver à **80% des ventes faites à l'export**. Stéphan Alleaume a rejoint l'entreprise familiale en 1994, petit à petit il a gravi tous les échelons pour

A SUIVRE POUR CET ARTICLE

Bien choisir vos poissons...  
 Cailles farcies aux herbe...  
 Bûche chocolat et caramel...  
 Le Sapin Macaron de Pierr...  
 Salon Saveurs des plaisir...  
 Marbré de foie gras au Ba...  
 Le Salon des Coqs d'Or 20...  
 Fête de l'Huître à Paris  
 En-K de caviar par Kaviar...  
 Franck Margerin signe une...

PARTAGEZ SUR FACEBOOK

25

J'aime

ARTICLES EN RAPPORT :



Bien choisir vos poissons



Cailles farcies aux herbes sous la peau



Bûche chocolat et caramel au beurre salé



Le Sapin Macaron de Pierre Hermé



Salon Saveurs des plaisirs gourmands décembre 2011

arriver en 2001 à reprendre 1/3 de l'activité, qu'il se partage aujourd'hui avec son beau-frère François-Joseph Pichot et ses beaux-parents.

#### Comment définissez-vous votre métier d'ostréiculteur ?

Nous sommes des éleveurs d'animaux, dans notre jargon on parle de têtes et puis on balade les huîtres de parc en parc. C'est un métier très proche de la nature, nous sommes tributaires de la mer, des marées. Nous sommes dépendants de ce milieu mais également conservateurs de ce milieu, car pour élever des huîtres il faut un environnement propre et des eaux classées A, donc là où on élève des huîtres la mer n'est pas polluée.

LIRE LA SUITE : 1 - 2

#### ARTICLES EN RAPPORT :

[Bien choisir vos poissons](#)

[Cailles farcies aux herbes sous la peau](#)

[Bûche chocolat et caramel au beurre salé](#)

[Le Sapin Macaron de Pierre Hermé](#)

[Salon Saveurs des plaisirs gourmands décembre 2011](#)

| [More](#)

[Participez en déposant un sujet >](#)

#### COMMENTAIRES

[Vous devez être connecté pour commenter cet article](#)

*aucun commentaire présent pour cet article*

[< article précédent](#)



Interview de Mathilde de l'Ecotais

[article suivant >](#)



Interview de Chloé Saada, créatrice de Cupcakes

#### LES RUBRIQUES

[ACCUEIL](#) [ACTUS](#) [IDMAG TV](#) [PORTRAITS](#) [ADRESSES](#) [ID RECETTES](#) [ON A TESTÉ](#) [ID PRATIQUES](#) [AGENDA](#) [ZOOM](#) [ET VOUS ?](#) [COUP DE COEUR](#)

Anne-Sophie Pic ouvre un ...  
Chaussons feuilletés au S...  
Restaurant Blend, hamburg...  
Galette des Rois - Epipha...  
Bonne année 2012

Marché de Brick Lane à Lo...  
Nouveau restaurant gastro...  
Bonbons de Noël, dinde et...  
Cailles farcies aux herbe...  
L'arbre à Cannelle – Pari...

Bûche chocolat et caramel...  
homard et légumes à la sa...  
Cupcake aux cerises et sp...  
Cupcake à la crème de mar...  
Le Lapin de Noël Beaujola...

Bûches de Noël 2011  
Hervé Rodriguez quitte Ma...  
Interview de Chloé Saada,...  
« Les étoiles dans l'assi...  
Le Sapin Macaron de Pierr...

Idées de cadeaux pour un ...  
La Nuit du Chasseur, le 1...  
Vente aux enchères de pro...  
Je rêve d'être un grand c...  
Idées de Cadeaux pour un ...



[contacts](#) | [nos partenaires](#) | [mentions légales](#) | [ideemiam le blog d'ideemag](#) | [rejoignez ideemag sur facebook](#)

## RECHERCHEZ

Votre recherche... 

## Les 5 articles les plus lus

Interview de Yves Marie L...  
Du boeuf Wagyu aux portes...  
Interview de Marie Quatre...  
Interview de Chloé Saada,...  
Tables de Noël

## Les 5 derniers articles

Anne-Sophie Pic ouvre un ...  
Chaussons feuilletés au S...  
Restaurant Blend, hamburg...  
Galette des Rois - Epipha...  
Bonne année 2012

PORTRAITS  
À LA UNEvoir tous les  
articlesABONNEZ-VOUS  
À LA

## NEWSLETTER

Tapez votre email.

OK &gt;&gt;

VOS DERNIERS  
SUJETS

Médailles de porc en croû...  
Compote de pomme et poire ...  
Les fous de l'île  
Au Comptoir du thé a...

VOUS AIMEZ  
IDEEMAG cliquez  
sur J'AIME 403

ACCUEIL ACTUS IDMAG TV PORTRAITS ADRESSES ID RECETTES ON A TESTÉ ID PRATIQUES AGENDA ZOOM ET VOUS ? COUP DE COEUR



## Votre profession vit depuis plusieurs années une crise de surmortalité des naissains qu'en est-il aujourd'hui ? Y a-t-il des solutions en vue ?

La surmortalité est toujours très importante et la **baisse de la production atteint près de 40%** comparée à celle de 2008. Actuellement nous avons des stocks et la demande est toujours là, mais il ne faut pas que les ventes partent trop vite à la hausse, sinon nous n'aurons plus de stock pour les fêtes de fin d'année (dans le pire des cas).

Au début de l'été nous pensions que le problème se calmait, mais il n'en est rien, encore **60 à 80% de mortalité** en moyenne en France et sur Cancale nous sommes entre 50 et 60 %.

Pour l'instant il n'y a pas de vraies solutions en vue, en tout cas pas avant 2015-2016.

Une des solutions était le programme d'importation de souches externes. Le plus avancé était avec le Japon, mais après le Tsunami et l'accident nucléaire à Fukushima tout ça a bien-sûr été stoppé. Aujourd'hui nous sommes en discussion avec la Norvège et le Brésil, mais rien d'aussi avancé qu'avec le Japon.

Il faut bien comprendre qu'on ne peut pas faire entrer des souches externes comme ça. Il faut faire énormément d'analyses pour voir la compatibilité avec les nôtres et surtout tout vérifier pour qu'aucune souche ne vient introduire une autre maladie.

Le gros problème c'est que ce virus, qui a démarré en France, concerne aujourd'hui toute l'Europe.

Une autre piste explorée concerne la recherche sur le caractère résistant des naissains d'huîtres. Pour créer une huître plus résistante nous faisons se reproduire les survivantes, mais cela ne semble pas vraiment fonctionner. Des huîtres résistantes au virus ne produisent pas d'autres huîtres plus résistantes.

## Quelles répercussions pour les producteurs et pour les consommateurs ?

Pour les consommateurs les prix ont **augmenté de 20 à 30% l'année dernière** et vont encore prendre **10 à 15 % cette année**. Aujourd'hui nous sommes à un point d'équilibre entre l'offre et la demande. En clair nous avons perdu des consommateurs parce que pour certains le prix des huîtres est devenu trop cher, la demande baisse donc légèrement et compense la baisse de la production.

Autre conséquence pour les consommateurs et pas des moindres la **disparition des N4, les plus petites**. Il va en effet falloir s'habituer à des huîtres plus grosses, des 3, des 2, des 1 et des 0 (les plus grosses).

**Du côté des producteurs** c'est surtout un **manque à gagner**. Les entreprises se retrouvent fragilisées, les investissements sont bloqués. Pour vous donner une idée, sur Quiberon ils sortaient **en 2008 près de 15 000 tonnes** d'huîtres par an et bien cette année, **en 2011 ils n'en sortiront que 3 000 tonnes**. La Bretagne Sud est la région la plus touchée, parce qu'en plus du virus, les ostréiculteurs subissent des pertes dues aux **prédateurs des huîtres**, que sont les dorades et les étoiles de mer

**Nos dépenses augmentent** parce pour compenser la surmortalité nous devons mettre plus de naissains en captage, Chez nous le captage naturel représente 80%. Ce captage naturel se fait à Marennes et sur le bassin d'Arcachon.

Les 20% restants sont produites en écloséries, c'est-à-dire en milieu fermé, la plupart se trouvent en Pays de Loire, sur Noirmoutier et en Normandie.

## A SUIVRE POUR CET ARTICLE

Bien choisir vos poissons...  
Cailles farcies aux herbe...  
Bûche chocolat et caramel...  
Le Sapin Macaron de Pierr...  
Salon Saveurs des plaisir...  
Marbré de foie gras au Ba...  
Le Salon des Coqs d'Or 20...  
Fête de l'Huître à Paris  
En-K de caviar par Kaviar...  
Franck Margerin signe une...

## PARTAGEZ SUR FACEBOOK

25

## ARTICLES EN RAPPORT :



Bien choisir vos poissons



Cailles farcies aux herbes sous la peau



Bûche chocolat et caramel au beurre salé



Le Sapin Macaron de Pierre Hermé



Salon Saveurs des plaisirs gourmands décembre 2011



**Dans votre profession pour vous c'est « Jamais sans mon ... » ?**

**Mon annuaire de marées**, ça dicte tout chez nous. Les parcs à huîtres ne se découvrent qu'une semaine sur 2, donc on ne peut les atteindre qu'à ce moment-là. En clair si je programme une réunion, je regarde les marées, des vacances, les marées... Nous avons même offert un annuaire au ministère pour qu'ils arrêtent de nous bloquer des réunions au moment des grandes marées !

**Un souvenir marquant, une rencontre importante ?**

Ma femme Véronique, parce qu'elle est la raison pour laquelle j'ai commencé dans ce métier et aussi mon beau-père Joseph Pichon, qui m'a tout appris du métier et a joué le rôle du père que je n'ai pas eu.

**Le produit des parcs Saint-Kerber dont vous êtes le plus fier ?**

**La Tsarskaya**, une huître que nous avons créée en 2005. C'est une création familiale. Quand nous avons du déménager la zone d'élevage en 2004, nous nous sommes aperçus que nous avions une huître creuse spéciale, ferme et charnue. Nous l'avons d'abord baptisée la Tsarine, puis c'est devenue la Tsarskaya, c'est la tsarine mais en Russe. C'est une huître qui bénéficie d'un élevage et d'un affinage spéciale. Nous la présentons dans des boites qui ressemblent à des caisses de vins, carrées en bois. Nous lui avons également créé un emblème que nous apposons sur les caisses, le blason de Cancale sur les insignes de la Marine Russe. Ces huîtres spéciales existent en 3 et 2 et coûtent un peu plus chères environ 35 € la bourriche de 50 Huîtres.

**Votre accord met/vin parfait ?**

**Des huîtres avec un vin rouge frais type Saumur Champigny Domaine La Seigneurie**. Cet accord a un côté nostalgique pour moi, mes grands-parents habitaient Saumur et avec eux j'avais le droit de goûter aux vins... de Saumur bien-sûr !

**Que trouve-t-on dans votre réfrigérateur ?**

Du **beurre salé de chez Bordier**, on en met partout !

**Que trouve-t-on toujours dans vos placards ?**

**Des Thés** de chez **Mariage Frères, Dammann ou Kusmitea**, en plus ça va très bien avec les huîtres. Quand je peux j'en ramène de mes voyages. Nous aimons tellement ça qu'un placard entier leurs est consacré. J'aime également le **chocolat** de chez **Monbana ou Valrhona**.



**Une recette que vous faites en famille ?**

Du **Homard de Bretagne au Barbecue**. Tranché vivant dans la longueur, de la tête à la queue, ensuite cuit au barbecue et servi accompagné d'une sauce au corail. Un plat d'été parce que c'est à ce moment-là qu'il est le meilleur.

**Une recette que vous aimez que l'on vous fasse ?**

J'adore quand ma femme cuisine asiatique au wok, des plats indiens ou chinois. Je suis un piètre cuisinier mais ma femme Véronique elle est extra en cuisine.

**Vos bonnes adresses gourmandes ?**

**La Table de Breizh**, le japonais de Cancale ; En bas vous trouvez une crêperie et au 1<sup>er</sup> étage l'établissement gastronomique de Bertrand Larcher.

Restaurant La Table Breizh Café - 7, quai Thomas à Cancale (35260) - TÉL : +33 2 99 89 56 46 [www.breizhcafe.com](http://www.breizhcafe.com)

**Côté Mer à Cancale**, un restaurant surplombant la baie de Cancale, un peu à l'écart du centre ville. Une table où les produits de la mer sont bien-sûr mis en avant et qui varie en fonction des saisons.

Restaurant Côté Mer - Route de la Corniche - 4 rue Ernest Lamort 35260 Cancale - Tél. 00 (33) 02 99 89 66 08

**La Villa Thai** dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Un très bon restaurant Thaïlandais où l'ensemble du personnel est super gentil et c'est surtout l'endroit où j'ai demandé ma femme en mariage. 23 boulevard de la Tour Maubourg 75007 Paris – Tel : 01 45 51 25 71

**Le Saint-Germain Mandarin**, on y déguste de la cuisine chinoise de qualité, on peut même y croiser le **chef Thierry Marx**. 5 rue Montfaucon – 75006 Paris

**Si vous deviez donner une astuce pour les fruits de mer ?**

**Pour ouvrir les huîtres plates** ne prenez pas de couteaux à huîtres mais plutôt un couteau large. Tenez l'huître à plat dans la main et vous remontez le long du couteau, c'est donc la main qui tient l'huître qui pousse sur le couteau.

Un autre conseil, cette fois **pour conserver vos huîtres**. Si vous les achetez à l'unité et qu'elles sont dans un sac il faut les consommer dans la journée. En bourriche vous pouvez les conserver jusqu'à une semaine après la date de sortie d'eau (marquée sur la bourriche) dans le bac à légumes ou au frais dans votre cave.

#### INFOS PRATIQUES

Retrouvez tous les produits des **Parcs Saint Kerber**, les huîtres plates, creuses, Tsarskaya, mais également des Couteaux, oursins, Palourde, Ormeaux, Saint-Jacques, Homard des **Parcs Saint-Kerber dans la baie de Cancale** sur le site aux Parcs Saint Kerber, L'Aurore - 34 260 Cancale et au 02 99 89 65 29 et sur le site [www.saintkerber.com](http://www.saintkerber.com)

LIRE LA SUITE : 1 - 2

#### ARTICLES EN RAPPORT :

[Bien choisir vos poissons](#)

[Cailles farcies aux herbes sous la peau](#)

[Bûche chocolat et caramel au beurre salé](#)

[Le Sapin Macaron de Pierre Hermé](#)

[Salon Saveurs des plaisirs gourmands décembre 2011](#)



| [More](#)

Participez en déposant un sujet >

#### COMMENTAIRES

**Vous devez être connecté pour commenter cet article**

*aucun commentaire présent pour cet article*

< [article précédent](#)



Interview de Mathilde de l'Ecotais

[article suivant >](#)



Interview de Chloé Saada, créatrice de Cupcakes

#### LES RUBRIQUES

[ACCUEIL](#) [ACTUS](#) [IDMAG TV](#) [PORTRAITS](#) [ADRESSES](#) [ID RECETTES](#) [ON A TESTÉ](#) [ID PRATIQUES](#) [AGENDA](#) [ZOOM](#) [ET VOUS ?](#) [COUP DE COEUR](#)

Anne-Sophie Pic ouvre un ...  
Chaussons feuilletés au S...  
Restaurant Blend, hamburg...  
Galette des Rois - Epipha...  
Bonne année 2012

Marché de Brick Lane à Lo...  
Nouveau restaurant gastro...  
Bonbons de Noël, dinde et...  
Cailles farcies aux herbe...  
L'arbre à Cannelle – Pari...

Bûche chocolat et caramel...  
homard et légumes à la sa...  
Cupcake aux cerises et sp...  
Cupcake à la crème de mar...  
Le Lapin de Noël Beaujola...

Bûches de Noël 2011  
Hervé Rodriguez quitte Ma...  
Interview de Chloé Saada,...  
« Les étoiles dans l'assi...  
Le Sapin Macaron de Pierr...

Idées de cadeaux pour un ...  
La Nuit du Chasseur, le 1...  
Vente aux enchères de pro...  
Je rêve d'être un grand c...  
Idées de Cadeaux pour un ...



[contacts](#) | [nos partenaires](#) | [mentions légales](#) | [ideemiam le blog d'ideemag](#) | [rejoignez ideemag sur facebook](#)