



DE CANCALE À GRANVILLE, la baie du Mont-Saint-Michel offre un paysage grandiose avec ses grèves découvrant très largement à marée basse. Elle présente surtout une configuration extrêmement favorable à la fixation de colonies de coquillages : faibles pentes mais fortes marées qui renouvellent l'eau en abondance, courants rendus peu violents par la forme même de la côte, salinité quasi constante. L'anse de Cancale, sa partie la plus occidentale, à l'abri de la **Pointe du Grouin**, offre une situation plus propice encore : pendant des siècles a prospéré au pied du célèbre rocher le banc d'huîtres le plus riche d'Europe.

LA RICHESSE DE LA VILLE, sa réputation sont longtemps venues de celle de ses huîtres. Si pendant des siècles, d'une façon générale, les seules consommées ont été sauvages, même lorsque quelquefois elles étaient affinées, dès le XVIII^{ème} siècle l'appauvrissement des bancs a fait s'interroger les savants de toutes sortes et au XIX^{ème} des solutions furent trouvées : L'OSTRÉICULTURE PROPREMENT DITE POUVAIT ALORS DÉMARRER.

Cependant, Cancale forte de la richesse de son banc et parce que la pêche fut très strictement réglementée, a su prolonger bien au-delà des autres cette tradition. Ce n'est que dans les années 1930 que les cancalais se convertirent à l'élevage proprement dit, à savoir l'accompagnement du mollusque de sa naissance à son expédition.

Encore aujourd'hui, lorsque les réserves sont reconstituées, on peut assister au départ de la "caravane", jadis long défilé majestueux des *bisquines* - ces embarcations locales équipées d'une vaste voileure pour permettre le dur travail du dragage - qui, à jour et heure dits s'ébranle en direction des bancs.

Aujourd'hui la presque totalité des huîtres en provenance de Cancale sont d'élevage mais la spécificité du terroir n'en est pas moins toujours très marquée : les particularités géographiques du site leur confèrent cette saveur nettement iodée et salée caractéristique que les amateurs recherchent. Pour améliorer la qualité et simplifier le travail sur les parcs, le déménagement des bouchots réservés à l'élevage des moules et l'installation à leur place de nouveaux parcs à huîtres, étaient envisagés depuis une dizaine d'années, plus à l'est en direction du Mont-Saint-Michel. ***Cette nouvelle disposition est opérationnelle depuis février 2004.*** Elle offrira une beaucoup plus grande superficie utile et permettra aux huîtres d'être plus à l'aise et de devenir ainsi plus charnues.



LES PARCS SAINT-KERBER

FRANÇOIS JOSEPH PICHOT • STÉPHAN ALLEAUME

L'AURORE • 35260 CANCALE

TÉL : 02 99 89 65 29 • FAX : 02 99 89 82 74 • saint-kerber@huitres-francaises.com

PRESSE

AGENCE VALÉRIE KÉRÉVER • 3 CITÉ DE VARENNE • 75007 PARIS

TÉL : 01 45 44 05 89 • FAX : 01 42 22 10 05 • v.kerever@wanadoo.fr



Les Parcs Saint-Kerber

LES PARCS SAINT-KERBER ont une histoire originale qui leur confère une place particulière dans le paysage cancalais. En 1930, **François Louvet**, le grand père des actuels exploitants, a d'abord fondé une entreprise de glace à rafraîchir, produit indispensable à l'expédition des coquillages et ce n'est qu'à la fin des années 30 et durant la période de la guerre qu'il s'est intéressé, de plus en plus passionnément, à l'élevage des huîtres plates, ce qui n'était pas sans courage à un moment où celles-ci avaient quasiment disparues.

À la fin de la guerre, sa décision est prise : il cesse son activité de fabricant de glace pour ne plus se consacrer qu'à l'ostréiculture, activité qu'il développera suffisamment pour acquérir cinq ans plus tard des parcs en Normandie, dans un autre "terroir" réputé, Saint-Vaast-La Hougue, où seront produites huîtres plates et portugaises.

EN 1968, **le 1^{er} Mai !**, les établissements François Louvet changent de main et sont repris par la fille de celui-ci, **Marie-Anne** et son gendre **Joseph Pichot**. Peu de temps après leur installation, ces derniers ont à affronter une des très graves crises qu'a connues l'ostréiculture française : en 1970 l'huître portugaise est victime à son tour d'une épizootie alors que la production d'huîtres plates ne s'est jamais franchement remise de celle du début des années 1920 (*tant et si bien qu'aujourd'hui encore, cette maison reste l'une des rares en France à commercialiser sa propre production, bien d'autres se contentant d'en réaliser l'affinage*).

C'est pourtant cette même année que les nouveaux établissements **Pichot-Louvet** livrent leur premier client à l'étranger, entamant ce qui deviendra une de leurs spécificités, l'export. En effet, alors qu'à partir de 1971 se met en place l'élevage de l'huître japonaise, en remplacement de la portugaise décimée par un parasite et la maladie, Joseph et Marie-Anne Pichot développent leur commerce en direction de l'étranger. Aujourd'hui les Parcs Saint-Kerber (leur nouvelle raison sociale depuis 1973) LIVRENT LEURS HUÎTRES À 70 PAYS TOUT AUTOUR DU GLOBE, **fournissant les plus grandes tables du monde et les clients les plus exigeants**.



Cette particularité les oblige d'ailleurs à une vigilance accrue : outre dans certains pays des règlements sanitaires parfois tatillons, la quasi impossibilité matérielle d'affronter un quelconque mécontentement (le coût en serait absolument prohibitif) oblige à des soins encore plus stricts. Ainsi les contrôles sont-ils draconiens et, à chacune des étapes de l'élevage, les manipulations (*lavages, détroquage, tri, calibrage*) déjà nombreuses dans l'ostréiculture, le sont ici encore davantage et plus attentives.

Le déménagement des Parcs Saint-Kerber au lieu dit ***L'Aurore*** a permis de créer des installations plus "confortables", propices aux soins que réclament des huîtres de très grande qualité, d'apporter un meilleur contrôle de la production et de garder ainsi la première place hors des frontières. Elles permirent par ailleurs aux Parcs Saint-Kerber de se développer : ***ainsi en 1981 fut créée une filiale, les Viviers d'Armor***, pour commercialiser coquillages et crustacés de petite pêche.

En 1989, c'est d'une toute autre entreprise qu'il s'agit : ***les Parcs se découvrent une vocation pédagogique*** et développent à travers la "***Ferme marine***" une action en direction du grand public, créant un ***véritable musée de l'huître et de l'ostréiculture***, le premier en Europe, avec une remarquable collection de coquillages. Lorsqu'en 2001 Joseph Pichot transmet l'affaire à ses enfants, son fils aîné ***François-Joseph Pichot*** et son gendre ***Stephan Alleaume*** se partagent les activités à proprement parler ostréicoles (production et commercialisation), tandis que sa fille ***Véronique Alleaume*** prend la direction du musée.

Aujourd'hui, où l'ensemble des ostréiculteurs cancalais a décidé le transfert de plus de la moitié des concessions plus à l'est dans la baie, les Parcs Saint-Kerber sont largement partie prenante de cette opération et seront même le premier concessionnaire par la superficie, y voyant une chance pour l'huître de Cancale de retrouver sa réputation d'antan. En effet, les conditions d'élevage dans ces nouveaux parcs, plus vastes et moins denses, permettent ***d'obtenir des huîtres de meilleure qualité*** encore, en particulier plus charnues, sans pour autant qu'elles perdent ***cette saveur iodée qui a fait leur réputation***.



Les Parcs Saint-Kerber fournissent tout autour du monde différents types d’huîtres, au premier rang desquelles arrivent, bien sûr, les huîtres plates et creuses “*spéciales*” (c’est-à-dire selon la dénomination officielle, une huître particulièrement charnue). Mais ce ne sont pas les seules et, au fil des générations, la famille Pichot a développé quelques spécialités...

Huîtres plates, huîtres creuses

LE NAISSAIN DES HUÎTRES PLATES EST SEMÉ SUR LE SOL DES “PARCS” en eaux profondes et les petites huîtres y resteront trois ans avant d’être pêchées puis affinées sur les parcs de l’estran en leur imposant une densité deux fois plus forte (5 à 7 tonnes à l’hectare). L’élevage se passera entièrement sur le sol.

Pour la creuse, le processus est un peu différent : si le naissain peut être semé directement sur le sol, il est de plus en plus souvent disposé dans des poches qui seront fixées six par six sur les tables ostréicoles et resteront ainsi à une cinquantaine de centimètres du fond.

Au bout d’un an les huîtres connaîtront un premier détroquage qui les séparera les unes des autres mais aussi de la poche qui les contient. L’élevage se poursuivra ensuite toujours en poches pendant au moins deux ans, au cours desquels elles seront détroquées, triées et calibrées plusieurs fois.

Les unes et les autres peuvent être livrées en bourriches de différentes tailles et formes (rondes ou rectangulaires).

Les huîtres Saint-Kerber

Tsarskaya

Les Russes sont depuis longtemps amateurs d'huîtres de Cancale et, tout au long du XIX^{ème} siècle, LES TSARS S'EN SONT FAIT LIVRER. Tout récemment, Les Parcs Saint-Kerber ont voulu renouer avec cette tradition et ont créé à cette fin l'huître "*Tsarskaya*". Huître creuse, ferme, très charnue, ***elle est affinée à Cancale pour acquérir ce goût si spécifique.***

A produit unique, il fallait un conditionnement particulier : les huîtres "*Tsarskaya*" sont livrées dans des bourriches rectangulaires spéciales dont le couvercle est frappé de l'aigle impérial à double tête portant *les armes de la ville de Cancale*, l'aigle des Du Guesclin rejoignant ainsi celui des empereurs de toutes les Russies.

Caravane

Certaines années, lorsque l'état des bancs le permet, est autorisée pour un temps limité ***la pêche à l'huître sauvage*** et en particulier la fameuse "*ped de cheval*", cette huître d'un grand âge (pour une huître...) qui peut peser jusqu'à un kilo et qui a fait la réputation de Cancale.

C'est l'occasion pour la fameuse "*caravane*" d'appareiller, jadis les bisquines déployaient leurs voiles sur la baie pour draguer les bancs au pied du fameux rocher de Cancale. Les Parcs Saint-Kerber se sont fait une spécialité de la vente de ces huîtres tout à fait exceptionnelles.



Histoire d'huîtres...

Vicissitudes de l'huître

Pendant des siècles, sur les côtes françaises et bretonnes en particulier, l'huître qui vit en colonies formant des bancs plus ou moins vastes, s'agglutinant parfois, était simplement pêchée à pied ou à l'aide de dragues traînées par des barques à forte voilure. Dès le XVIII^{ème} siècle l'affinage fait son apparition : *une huître qui passe un certain temps dans un parc abrité, détachée de ses congénères, devient plus charnue : ce fut ce que l'on appelait alors l'huître "huîtrée"*. À la même époque, l'inquiétude commence à poindre : les bancs qui semblaient inépuisables ne pourraient visiblement suffire pour faire face à la gourmandise des hommes. Les savants s'inquiétèrent et s'interrogèrent sur la possibilité de les repeupler mais ce n'est qu'au siècle suivant que ces recherches aboutirent et, d'une certaine façon, au-delà de leurs espérances : au lieu de simplement repeupler les bancs, l'élevage de l'huître devenait possible.

L'huître indigène des côtes françaises est l'huître plate, *ostrea edulis*. Au XIX^{ème} siècle, il fallut faire face à l'appauvrissement considérable des ressources naturelles et plus tard cette espèce victime de différentes épizooties alla jusqu'à disparaître presque entièrement. Aussi la décision de repeupler les côtes avec d'autres espèces fut prise : c'est de cette époque que date l'introduction de l'huître creuse dite "*portugaise*" (*crassostrea angulata*). Plus d'un siècle plus tard, celle-ci victime à son tour de parasites, une autre espèce, creuse également dite cette fois "*japonaise*" (*crassostrea gigas*), pris sa place. Au XIX^{ème} siècle toujours, les nombreuses recherches tentées pour parvenir à élever les huîtres, c'est-à-dire à pouvoir accompagner leur développement de leur naissance à leur consommation, aboutirent enfin.

À partir de 1866, grâce aux travaux de l'embryologiste **Victor Coste** et du commissaire de la marine **Ferdinand-François de Bon** (qui réussit les premiers captages de naissain à Cancale en 1854), naissent un peu partout de véritables parcs d'élevage et non plus simplement d'affinage. L'ostréiculture française devient exemplaire et commence alors à servir de modèle aux producteurs étrangers, les huîtres françaises acquérant une réputation bien au-delà des frontières.

Histoire d'huîtres...

Une affaire de terroirs et de savoir-faire

Sur toute la longueur des côtes françaises ou presque, le long de la Manche et de l'Atlantique comme en Méditerranée, on voit donc surgir des "parcs" à huîtres et chaque lieu de production met au point ses méthodes : pleine mer, grèves découvrant largement à marée basse, lagunes et mers intérieures, estuaires et embouchures de rivières, chacun s'adapte à la morphologie de ses côtes.

Sans parler de la différence propre à l'espèce élevée, qu'il s'agisse d'huître plate ou creuse, portugaise d'abord, japonaise ensuite, il est évident que *ces conditions physiques extrêmement variées jouent un rôle décisif dans la saveur et les qualités du produit final : salinité, oxygénation, température des eaux, espace dévolu aux coquillages* (plus une huître dispose d'espace, plus elle trouve à se nourrir) modifient ces dernières.

Ainsi un affinage dans des parcs situés à l'embouchure d'une rivière comme la fameuse Belon donnerait-il une huître d'une saveur plus douce, à cause de l'alternance d'eaux douces et d'eaux salées à laquelle celle-ci est soumise tandis que *l'huître de Cancale qui affronte de fortes marées et bénéficie d'un grand brassage de plancton, aura une saveur plus iodée.*

Mais ces qualités seront aussi la conséquence des soins apportés à l'élevage des coquillages. En effet, des esprits peu avertis pourraient penser que ce dernier se fait presque en dehors de toute intervention de l'homme : les huîtres sauvages connaissent-elles tous ces soins ? Il n'en est rien, bien sûr. Au contraire ! **L'ostréiculture est un art patient.**

Durant les trois ou quatre années que dure l'élevage d'une huître en moyenne, celle-ci est **examinée, triée, calibrée, soignée un très grand nombre de fois**. Du premier détroquage qui détache de son collecteur l'huître juste formée aux ébarbages divers de la coquille pour qu'elle se développe harmonieusement, qu'elle se détache de ses congénères, creuse ou plate, l'huître ne cesse donc d'être manipulée, et du soin apporté à ces manipulations, de l'attention dont elle fait l'objet dépend pour une grande part sa qualité finale.