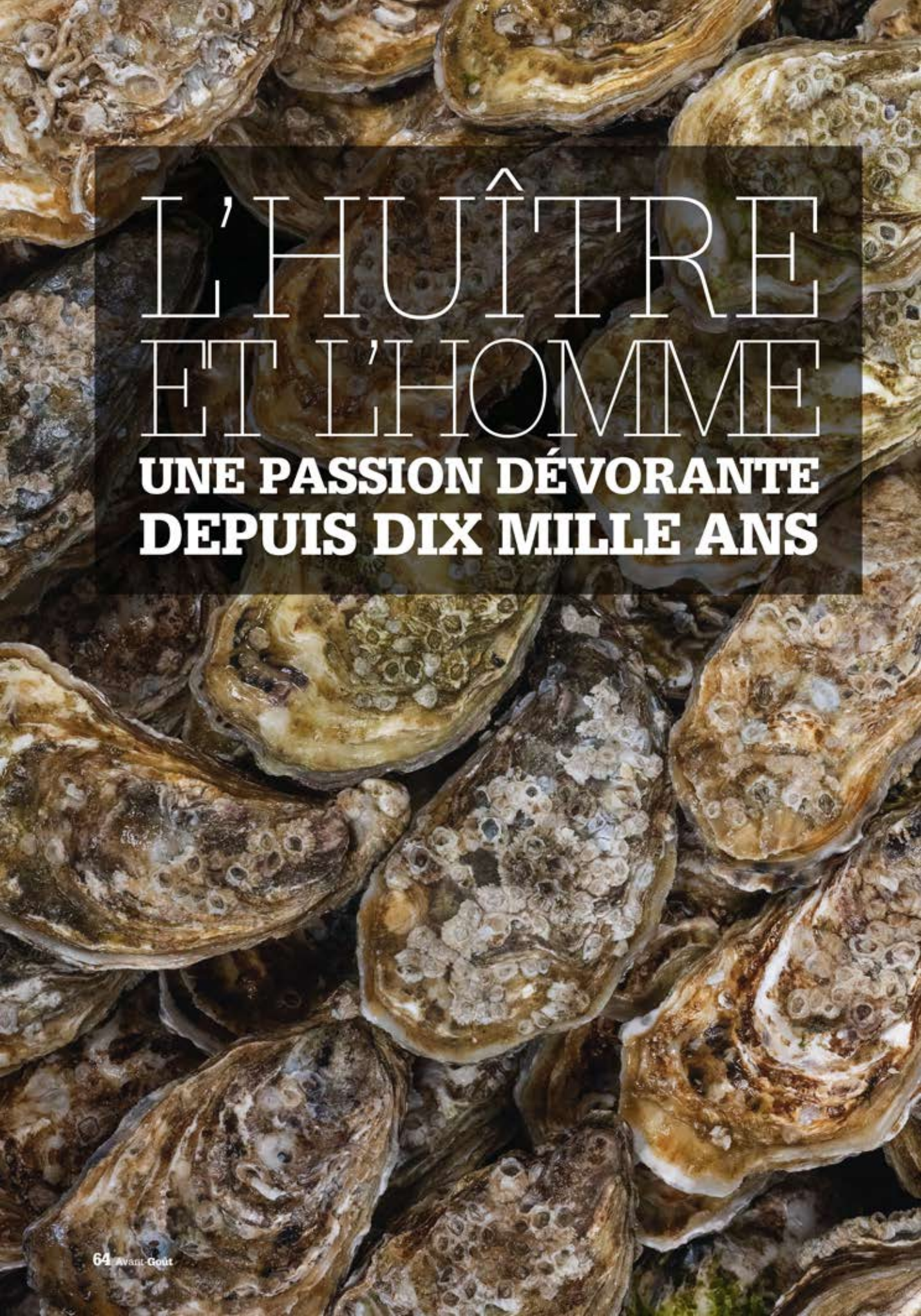

L'HUÎTRE ET L'HOMME

UNE PASSION DÉVORANTE DEPUIS DIX MILLE ANS

© Marc Chaumeil

HISTOIRE D'UN PRODUIT *Les huîtres*

Et si c'était l'huître la plus fidèle compagne des humains ? On retrouve ses premières traces dans le sous-sol du vignoble de Chablis vieux de 150 000 millions d'années ! Plus « près » de nous, les hommes préhistoriques en raffolaient, comme les Romains. Louis XI a même rendu sa consommation obligatoire… Incroyable saga !

Il n'y a pas de hasard si le vin va si bien à l'huître, comme on aime le répéter dans la famille Lamaison, ostréiculteurs depuis quatre générations à Ronce-les-Bains en Charente-Maritime, où ils bichonnent leurs marennes-oléron, seules huîtres françaises à bénéficier d'une indication géographique protégée (IGP) : « *Tout rapproche le monde de l'ostréiculture et celui du travail de la vigne, c'est aussi la même foi qui réunit ces hommes passionnés par leur terroir et leur histoire. Tout naturellement, en tant que passionnés de Bacchus, il était clair pour nous que cette huître d'exception devait être façonnée, affinée et dégustée comme les plus beaux grands crus que nous chérissons tant en France.* » Au-delà de ce *credo*, il est un autre constat incontournable : l'huître et la vigne nous font remonter à la nuit des temps de l'humanité. Nourritures sauvages d'abord, le mollusque bivalve et la liane porteuse de raisins ont été domptés au fil des siècles par l'homme, son sens de l'observation, sa main, sa mémoire, bref tout ce qui constitue une culture, un savoir-faire, sachant que c'est toujours la nature qui a le dernier mot quand le phylloxéra décime le vignoble français à la fin du XIXe siècle et que la maladie frappe les huîtres à maintes reprises. Mais toujours le vigneron, l'ostréiculteur se relèvent, pugnaces, inventifs.

Vendeur d'huîtres, fin du XIXe siècle. L'huître était un produit réservé aux élites des grandes villes, et un plat de « pauvres » dans les zones côtières. Avec l'arrivée du train, elle se démocratise, vendue dans les rues ou aux étals.

© Selva/Leemage

L'homme préhistorique et les Romains s'en délectaient

Ce n'est pas une coïncidence non plus si l'on trouve des fossiles d'huîtres dans les vignes. Prenez le vignoble du Chablis, son sous-sol vieux de 150 millions d'années alterne les couches de marne grise et les bancs de calcaire où l'on trouve des fossiles d'*Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule. En Europe, il y a environ dix mille ans, à la fin de la période glaciaire, la fonte des glaces a entraîné une augmentation du niveau de la mer qui a envahi de vastes espaces littoraux recouverts et découverts au gré des marées. L'huître plate *Ostrea edulis* s'est installée dans ces estrans riches en plancton. « *J'ai souvent écrit que le premier homme qui a ingurgité une huître était soit courageux, soit affamé ; il fut peut-être seulement curieux, après avoir observé un huîtrier pie briser une coquille et se régaler de son contenu. Toujours est-il que cet humble coquillage, qui croissait attaché au rocher, est très tôt devenu un produit de subsistance et de gourmandise* », raconte Patrick Cadour dans son délicieux ouvrage *Prat-ar-Coum, l'huître des abers* (Éditions de l'Épure, 2019). C'est ainsi que l'on retrouve des amas de coquilles de mollusques sur les sites archéologiques, témoignant de l'appétit de nos ancêtres pour ces nourritures immobiles plus faciles à attraper qu'un poisson dans la mer.

Si l'on imagine aisément l'homme préhistorique se régaler d'huîtres sauvages,

© Musée Rolin/Autun

Ces huîtres ont été découvertes en 1920 à Autun par un habitant dans son jardin. Deux autres dépôts d'une dizaine de mètres carrés ont aussi été mis à jour dans cette ville. Les huîtres datent probablement de l'époque romaine.

qui fut le premier à « l'apprivoiser » ? Qui est devenu l'ostréiculteur capable de capter la larve du mollusque, puis de l'élever et de l'engraisser ? Peut-être des habitants du sud de l'Extrême-Orient russe qui, il y a environ cinq mille ans, vivaient sur le littoral du Japon, comme l'explique Marie Lescroart dans son ouvrage très documenté *Les Huîtres ? 60 clés pour les comprendre* (Éditions Quæ, 2017) : « *D'importants amas coquilliers ont en effet été retrouvés sur les rives d'une lagune d'eau salée, près de leur lieu d'habitation. Ils sont composés à plus de 98 % de valves de* Crassostrea gigas, *l'huître dite japonaise. […] Selon les archéologues russes qui ont étudié le site, ces hommes du néolithique auraient pratiqué une forme de captage consistant à utiliser des coquilles d'huîtres disposées à marée basse sur l'estran, en guise de "collecteurs". Ces valves auraient joué ensuite le rôle de support des petites huîtres durant leur croissance, jusqu'à leur récolte. Une technique qui n'est pas sans évoquer certains modes de culture "à plat", à partir de bancs naturels, encore pratiqués, notamment sur la côte est des États-Unis.* »

Sous Henri IV, 4 000 marchands d'huîtres à Paris

C'est peu dire que nos ancêtres les Romains raffolaient des huîtres avec une nette préférence pour les grosses âgées de cinq à dix ans. Ils les mangeaient crues mais aussi cuisinées, hachées, en boulettes. Apicius, le plus célèbre des cuisiniers romains, suggère de les accompagner avec une sauce à base de poivre, de livèche, de vinaigre et de *garum*, un condiment composé de restes de poissons fermentés. On doit à un certain Caius Sergius Orata, par ailleurs inventeur des premiers bains chauffés, la création de parcs à huîtres dans le lac Lucrin, près de Naples. Pour pouvoir les consommer loin de la mer, les mollusques étaient décoquillés et conservés dans des amphores contenant du *garum*, mais ils étaient aussi transportés vivants avec

Un plateau royal

Pour leurs vertus fortifiantes, Louis XI (à gauche) avait rendu la consommation d'huîtres obligatoires. Henri IV (au centre) et Marie-Antoinette (à droite), en avalaient jusqu'à vingt douzaines par jour. François 1er a décerné le titre de ville à Cancale en 1545 pour « paiement des huîtres fournies à sa table ». Mais l'huître fut aussi synonyme de funestes destins : elle a été fatale pour François Vatel, le cuisinier de Louis XIV qui se suicida au château de Chantilly parce que la marée était en retard.

© Wikimedia Commons - © Royal Collection/Wikipedia - © Collection Château de Versailles/Wikipedia

© Josse/Leemage

Le Déjeuner d'huîtres, 1735, peinture de Jean-François de Troy (1679-1752). Conservée au musée Condé à Chantilly.

leur eau et immergés périodiquement dans des viviers-relais.

Les rois français n'avaient rien à envier à ce goinfre d'huîtres que fut l'empereur romain Vitellius. Patrick Cadour raconte ainsi que « *Louis XI avait rendu leur consommation obligatoire pour leurs vertus fortifiantes. Sous Henri IV, on a compté jusqu'à 4 000 marchands d'huîtres à Paris. Le roi lui-même en avalait jusqu'à vingt douzaines par jour, quantité que plus tard ingurgitait la reine Marie-Antoinette* ». Au Moyen Âge, la consommation d'huîtres était paradoxale : grâce à la cueillette sauvage, elle était un mets de pauvres dans les zones côtières et régalait la cour !

Dans *Les Cahiers de la vie à Cancale* (numéro 32, 2008) publiés par l'Association des amis des bisquines (vieux gréements qui servaient à pêcher les huîtres sauvages) et du vieux Cancale, Bertrand Cadiou écrit : « *Tout Cancalais sait que sa cité entre vraiment dans l'histoire en 1545, lorsque François Ier lui décerne le titre de ville pour "paiement des huîtres fournies à sa table". Il est dit que, par la suite, l'habitude de servir la cour dura jusqu'en 1789.* » Cet appétit des têtes couronnées pour les huîtres est aussi stimulé par sa réputation aphrodisiaque colportée dès l'Antiquité grecque jusqu'à la table de Casanova (on dit qu'il en mangeait douze douzaines à son petit déjeuner !) et autres libertins. Mais l'huître fut aussi synonyme de funestes destins : elle fut fatale pour François Vatel, le célèbre cuisinier du temps de Louis XIV qui se suicida au château de Chantilly parce que la marée était en retard. À cette époque,

© Selva/Leemage

© Mary Evans/Bridgeman images/Leemage

Ces deux aquarelles du XVIIIe siècle montrent à quel point ce coquillage est universel. À gauche, une marchande d'huîtres des environs de La Rochelle (image publiée dans *L'Encyclopédie des voyages* de Jacques Grasset de Saint-Sauveur). À droite, *Deux femmes japonaises pêcheuses d'huîtres*, d'après Utamaro.

les huîtres sont commercialisées sous trois formes, comme l'explique Marie Lescroart : « huîtrées », « marinées » ou « à l'écaille ». Les premières sont décoquillées sur leur lieu de pêche et voyagent dans des paniers sur un lit de paille. On les cuisine en ragoût ou dans une recette de viande ou de volaille. Les huîtres « marinées » sont cuites à basse température dans un court-bouillon. Elles sont ensuite conditionnées dans des petits barils avec un peu de saumure et de vinaigre blanc. On les déguste telles quelles ou avec un filet d'huile et de vinaigre, ou saupoudrées de cerfeuil ou de ciboulette. Enfin, à partir du XVIIIe siècle, les huîtres sont vendues à l'écaille, c'est-à-dire ouvertes au dernier moment. L'hiver, elles sont transportées jusqu'à Paris par voie terrestre en charrette. L'été, elles voyagent plutôt en bateau fluvial, immergées dans des cuves d'eau salée. Au XIXe siècle, l'huître profite du développement du chemin de fer, époque qui voit également le début de la démocratisation de sa consommation.

Sous Napoléon III, début de la véritable ostréiculture

Cet engouement jamais démenti au cours des siècles pour l'huître plate épuisa la ressource. En 1759, Louis XV imposa la restriction « du colportage et de la vente » pendant une période allant du 1er avril au 31 octobre, raconte Patrick Cadour, « *à la fois pour des raisons sanitaires (les huîtres sont plus vulnérables à la saison chaude) et pour limiter leur consommation au moment de la reproduction* ». En dépit de ces mesures, les bancs de mollusques pillés n'arrivaient plus à se reconstituer quand, au XIXe siècle, l'empereur Napoléon III chargea Victor Coste, naturaliste, et Ferdinand de Bon, chef de service de la Marine, de transformer l'activité de cueillette des huîtres en véritable ostréiculture avec la création de parcs à Arcachon puis dans la baie de Saint-Brieuc. C'est ainsi que furent mises au point les techniques de captage artificiel des larves d'huîtres. Après avoir régné sans conteste sur les côtes françaises depuis l'Antiquité, l'huître plate vit arriver la concurrence de l'huître creuse portugaise, comme le raconte Marie Lescroart : « *De 1866 à 1868, face à la pénurie d'huîtres plates, des ostréiculteurs arcachonais prirent l'initiative d'organiser treize rotations de navires pour acheminer plus de douze millions d'huîtres portugaises* Crassostrea angula *en France, dans le bassin d'Arcachon. C'est au dernier d'entre eux, un bateau à vapeur baptisé* Le Morlaisien, *qu'est attribuée l'origine de la colonisation des côtes françaises par cette espèce. Pris dans une tempête avant d'entrer dans le port d'Arcachon, le navire se réfugie dans l'estuaire de la Gironde. Au bout de quelques jours, la cargaison commence à pourrir et le capitaine, Hector Patoiseau, originaire du Château-d'Oléron, reçoit, depuis la terre, l'ordre de s'en débarrasser au large. Pour une obscure raison, il jette les huîtres près de la côte où les survivantes forment bientôt de véritables gisements.* »

De la Chine au Sénégal

Parce que l'huître filtre entre cinq et vingt litres d'eau par heure, elle est une véritable sentinelle de l'état de l'environnement, un indicateur de la qualité de l'eau, un témoin de l'histoire passée quand les scientifiques étudient ses fossiles. Mais ses qualités révèlent aussi sa faiblesse sous sa carapace quand elle tombe malade en masse, comme ce

© Musée d'Art et d'Histoire de Granville (Granville) - Propriété de la commune

© Musée d'Art et d'Histoire de Granville (Granville) - Propriété de la commune

Deux cartes postales du début du XIXe siècle. En haut, à Cancale, en Bretagne, des femmes travaillent dans un parc à huîtres. Mais les huîtres étaient aussi pêchées en mer (photo du bas). Ici à Granville, les pêcheurs lancent les dragues, sortes de filets à armature métallique qui raclent le fond marin.

fut le cas pour l'huître plate en 1968 et en 1980, et pour la portugaise qui a disparu au début des années 1970, remplacée par l'huître japonaise *Crassostrea gigas*.

Un nouveau coquillage est aussi apparu : l'huître triploïde, créée artificiellement en modifiant son matériel génétique. Stérile, cette huître n'est pas laiteuse l'été et consacre toute son énergie à grossir plus rapidement.

On l'aura compris, l'histoire de l'huître témoigne depuis des millénaires autant de la culture, du goût des hommes que de la biodiversité et cela tout autour du monde, de la Chine au Connemara en Irlande en passant par le Sénégal et le Canada. La France compte plus de 50 000 concessions sur le domaine public maritime, du Pas-de-Calais à l'Hérault en passant par la Vendée, qui produisent 100 000 tonnes d'huîtres par an, grâce à des ostréiculteurs qui ne comptent ni leur temps ni leurs efforts pour élever et affiner ce mollusque venu de la nuit du temps. Pensez à eux quand vous vous apprêtez à mâcher une huître. Car il faut la mâcher et non la gober pour en apprécier toutes les saveurs et les textures et aller jusqu'au bout du goût de la mer. ■

LES SEPT BASSINS FRANÇAIS

Avec ses sept bassins de production, la France est le premier pays producteur d'huîtres. Découvrez la diversité et la typicité de chaque bassin et de ses qualités gustatives.

TYPOLOGIE

Les plates

- Une forme plate et arrondie
- Une chair ferme et croquante au goût de noisette
- Espèce indigène européenne, déjà connue des Romains
- Plus fragile que l'huître creuse et moins répandue
- Appréciée des amateurs

Les creuses

- L'huître la plus répandue sur le marché
- Issue d'écloserie ou captée naturellement dans les bassins d'Arcachon, de Marennes-Oléron et des côtes vendéennes, elle est ensuite élevée dans d'autres bassins de production
- Met deux à quatre ans pour atteindre une taille propre à la consommation

Fine, spéciale, super-spéciale, leur différence ? le taux de chair !

Le taux de chair correspond à ce qui se consomme à l'intérieur de l'huître. Il s'exprime en pourcentage du poids total du coquillage. Selon ce taux de chair, on parlera alors d'huître fine, spéciale ou super-spéciale.

LES FINES
- Taux de chair entre 6,5 % et 10,5 %
- Chair fine, peu charnue
- Idéale pour des consommateurs occasionnels

LES SPÉCIALES
- Taux de chair entre 10,5 % et 12,5 %
- Charnue et moins iodée que la fine
- Goût prononcé
- Pour les amateurs

LES SUPER-SPÉCIALES
- Taux de chair supérieur à 12,5 %
- Élevée en zone riche en phytoplancton
- Goût très doux
- Pour les consommateurs avertis

L'ART D'OUVRIR LES HUÎTRES

Mode d'emploi

Munissez-vous d'une paire de gants, d'un torchon de cuisine pour les maintenir et d'un couteau à huîtres, et souvenez-vous que ce n'est pas le couteau qui doit bouger mais le poignet qui tient l'huître !

Les creuses

Les plates

LE CALIBRE

Petit numéro, grande taille

Le calibre définit la taille du coquillage. Mais attention, c'est à l'envers que l'on compte ! Les numéros 5 et 6 sont les plus petits calibres, 1 et 0 les plus grands.

- **5 : 30 > 45 g**
- **4 : 46 > 65 g**
- **3 : 66 > 85 g** (la plus consommée)
- **2 : 86 > 110 g**
- **1 : 111 > 150 g**
- **0 : > 150 g**

QUIZ

Quelle huître est faite pour vous ?

Pas facile de s'y retrouver tant l'offre est généreuse... Voici un petit quiz qui vous aidera à faire votre choix.

1 - Vous consommez des huîtres :

- ❒ **Souvent** ..... *(5 points)*
- ❒ **De temps en temps** ..... *(2 points)*
- ❒ **Pour les grandes occasions** ..... *(1 point)*
- ❒ **Jamais** ..... *(0 point)*

2 - Le goût, vous le préférez :

- ❒ **Bien iodé** ..... *(5 points)*
- ❒ **Équilibré** ..... *(3 points)*
- ❒ **Pas trop iodé** ..... *(1 point)*

3 - Côté mâche, préférez-vous l'huître :

- ❒ **Très charnue** ..... *(5 points)*
- ❒ **Charnue** ..... *(3 points)*
- ❒ **Peu charnue** ..... *(2 points)*

4 - Votre devise :

- ❒ **Bailler comme une huître** ..... *(2 pts)*
- ❒ **Être plein comme une huître** ..... *(2 pts)*
- ❒ **Se fermer comme une huître** ..... *(2 pts)*

Lamaison, quatre générations d'ostréiculteurs

Partenaire de longue date de Grand Frais, la famille Lamaison produit depuis quarante-six ans des huîtres creuses à Ronce-les-Bains, en Charente-Maritime. On leur doit notamment les fameuses marennes-oléron qu'ils déclinent en fines de claire, en fines de claire vertes, en spéciale de claire et en pousse de claire avec leurs saveurs inimitables, fruits à la fois de terroirs qui s'étendent sur 10 hectares de concession maritime et de l'expérience de quatre générations d'ostréiculteurs. Petit-fils du fondateur des Établissements Lamaison qui emploient une vingtaine de salariés et exportent leurs produits dans dix-sept pays, Cédric Roy, 41 ans, explique : « *Nous sommes à la fois naisseurs, éleveurs, affineurs et expéditeurs. Pour faire une huître, il faut du temps, de la patience et que la nature soit généreuse avec nous. Nous sommes un des seuls métiers qui travaille un produit vivant sur trois, quatre ans. Il y a beaucoup de similitudes entre l'ostréiculture et le monde du vin. Comme le vin, qui peut varier entre deux parcelles de vignes, le goût et la chair de l'huître peuvent changer entre deux parcs situés à cent mètres de distance. Je la déguste telle quelle, mais je l'apprécie aussi chaude pour faire ressortir ses sucs et ses jus. Il suffit de la passer trois minutes au four à 180 degrés avec une petite noix de beurre et un tour de moulin à poivre.* »▪

LA RECETTE

Huîtres chaudes *à la fondue de poireau*

Pour une douzaine d'huîtres
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- 15 g de beurre
- Le jus et le zeste d'un citron vert
- Sel et poivre au moulin

1 Émincez finement le blanc de poireau et l'échalote.

2. Faites revenir l'échalote et le blanc de poireaux dans le beurre, laissez cuire à feu doux quelques minutes. Assaisonnez.
Récupérez l'eau des huîtres, filtrez-la et chauffez l'eau dans une casserole. Pochez les huîtres environ cinq secondes.

3. Remettez les huîtres chaudes dans leurs coquilles et disposez la fondue de poireau sur le dessus. Ajoutez le jus et le zeste de citron vert et terminez par un tour de moulin à poivre.

5 - Pour les fêtes et pour choisir vos huîtres, vous êtes plutôt :

- ❒ **Quantité, nous sommes nombreux !** ..... *(5 pts)*
- ❒ **Rassurant, je préfère les labels !** ..... *(3 pts)*
- ❒ **Voyageur, je regarde les bassins de production** ..... *(2 pts)*
- ❒ **La question ne se pose pas, je n'aime pas ça !** ..... *(0 pt)*

6 - Passé à table, vous les consommez :

- ❒ **Nature ou avec du citron** ..... *(5 points)*
- ❒ **Avec du vinaigre/échalote** ..... *(3 points)*
- ❒ **Plutôt chaudes** ..... *(2 points)*
- ❒ **Je veux bien des idées** ..... *(1 point)*

7 - Comment allez-vous recycler vos coquilles d'huîtres vides ?

- ❒ **Broyées pour mes poules : elles aident à durcir la coquille de leur œufs !** ..... *(5 points)*
- ❒ **Concassées dans mes pots de fleurs : elles ont le même pouvoir que les billes d'argile !** ..... *(5 points)*
- ❒ **Entière dans ma bouilloire : je fais bouillir beaucoup d'eau avec une coquille, un véritable antitartre !** ..... *(5 points)*
- ❒ **En débris autour de mes salades, elles feront une barrière idéale contre les limaces et les escargots !** ..... *(5 points)*

Résultat du quiz page 74.