

Faites-le plein d'iode avec les huîtres de la Baie !

Il est un petit coquillage qui fascine autant qu'il intrigue, je veux bien entendu parler de l'huître. Si dans la Destination Baie de Saint-Brieuc – Paimpol - Les Caps elle ne renferme pas de perle, cela ne l'empêche pas d'être un vrai trésor gustatif qui nécessite de nombreuses années de travail, comme je l'ai découvert à la Ferme Marine Paimpolaise.

Une production familiale

Sur la pointe de Kerarzac à Paimpol, Cécile et André Arin sont la troisième génération d'ostréiculteurs à perpétuer un savoir-faire familial dans ces parcs installés depuis 1947. Ici, on laisse à l'huître le temps... de prendre le temps et d'être bercée au rythme des marées pour obtenir un coquillage qui sera à la fois plus solide mais aussi plus qualitatif. Et cela porte ses fruits car sur les 3 types d'huîtres creuses produites par la famille, 2 ont été récompensées de médaille d'or et médailles d'argent au Concours Général Agricole.

Et ce travail effectué main dans la main avec la nature, donne à déguster 3 produits distincts, aux saveurs et à l'aspect totalement uniques : les huîtres de Kerarzac, fines et iodées, élevées au pied de l'exploitation, les incontournables de la Ferme Marine. Les huîtres Saint-Riom, de l'île du même nom, plus charnues qui offrent un goût plus puissant, par leur plus grande et longue immersion en mer. Et les petites dernières, les huîtres de Bréhat cultivées près du Sillon de Talbert sur un ancien parc de bouchots, élevées dans des paniers australiens suspendus aux pieux de bois. Une technique unique dans la région qui propose un produit avec un taux de chair très important, le faisant entrer dans la catégorie des « spéciales ». Et à chaque huître, ses aficionados !

Une production au rythme de la mer

Ce qui permet d'obtenir ces coquillages aux goûts si différents, c'est la maîtrise par la Famille Arin de toutes les étapes de la production, du captage (la collecte des bébés huîtres) à la vente. Lorsque les naissains (les fameux bébés) sont suffisamment grands, après quelques mois passés dans les eaux de la Charente-Maritime, ils viennent s'épanouir dans nos eaux bretonnes. Commence alors pour Cécile, André et leurs équipes, un accompagnement de 3 ans pour permettre aux coquillages de donner un produit de qualité, avec les éléments naturels aux commandes.

J'accompagne les ostréiculteurs qui, comme tous les 15 jours selon les coefficients de marée, se rendent dans les parcs. Les actions sont quasiment toujours les mêmes et ce, quel que soit la météo : les poches sont retournées pour permettre aux huîtres de bien se développer, de nouvelles sont installées et d'autres partent sur le site afin de permettre aux huîtres d'être transférées dans d'autres poches pour continuer leur croissance ou d'être calibrées avant la mise en bourriche. Les gestes sont rapides car le temps est compté lorsque la mer découvre les tables. On nettoie, on charge, on décharge... en 2h environ, le travail doit être effectué, jusqu'à la prochaine sortie.

Cette rencontre m'a permis d'en apprendre plus à la fois sur le métier mais également sur ces bivalves. Contrairement à ce que l'on pense, les huîtres se consomment TOUTE l'année. Parfois laiteuses (durant les fameux mois sans « R ») elles sont parfaitement comestibles. Durant cette période, elles sont simplement en pleine reproduction et secrètent cette substance qui lui donne un goût particulier, qui peut être apprécié... ou non. Mais la Ferme Marine Paimpolaise vous en parlera mieux que moi et rien ne vaut une dégustation (sur site toute l'année et au bar à huîtres d'avril à septembre) pour se faire une idée précise !

Ferme Marine Paimpolaise

10 rue Hent Don Kerarzac

22 500 Paimpol

02 96 20 60 02

<https://huitrearin.com/>