

## DOIS-JE VIDER L'EAU DE MES HUÎTRES AVANT DE LES SERVIR À TABLE?

On entend parfois dire qu'il faut le faire pour que l'huître refasse son eau. Mais en vérité, ça ne sert à rien. **L'huître va au contraire épuiser son énergie à tenter de recréer son environnement viable**, et ne parviendra pas à restituer toute la quantité d'origine. La chair risque de se dessécher, l'huître sera moins brillante, moins appétissante. Vous ne pourrez pas empêcher qu'un peu d'eau coule de l'huître quand vous allez l'ouvrir, ou la poser sur le plat, mais laissez toujours un peu d'eau dans le creux de la coquille, elle n'en sera que meilleure.

## COMBIEN DE TEMPS AVANT DE LA DÉGUSTER PUIS-JE OUVRIR L'HUÎTRE?

Si vous avez vraiment besoin de vous organiser à l'avance pour votre repas, vous pouvez ouvrir les huîtres **jusqu'à 3 heures plus tôt**, mais toujours en essayant de **laisser les huîtres au frais**. N'allez pas les sortir du frigo pour les laisser ouvertes dans une pièce à 25°. Elles ne seraient pas mauvaises à proprement parler, mais une huître tiède n'est pas du meilleur goût.

## SI J'EN AI OUVERT TROP, ET QUE JE NE PEUX PAS LES MANGER AVANT LE PROCHAIN REPAS?

Dans ce cas, remettez vos huîtres au frais, vous pourrez toujours **les consommer en huîtres chaudes** : des recettes de farces d'huîtres existent. Par exemple, un peu de crème, quelques champignons et oignons, vous posez votre farce sur l'huître ouverte, et vous la faites chauffer au four quelques minutes.

## COMMENT PUIS-JE SAVOIR QU'UNE HUÎTRE EST MAUVAISE?

Une huître mauvaise est avant tout une huître morte. Le premier indice est **l'odeur**. Ça sent mauvais. Le deuxième indice est **l'apparence** : une huître racornie, sans eau... méfiance. Si l'apparence vous déplaît, humez l'huître pour confirmer ou infirmer votre impression.

## UNE HUÎTRE QUI BAILLE DANS LA BOURRICHE AVANT QUE JE L'AIE OUVERTE AU COUTEAU EST-ELLE BONNE?

Les huîtres baillent quand elles ont senti une différence de pression atmosphérique comme expliqué plus haut. Ça ne veut pas dire qu'elle est mauvaise. Fiez-vous alors à votre odorat et à votre œil pour voir si l'huître une fois ouverte avec votre couteau vous inspire confiance. **Si aucune odeur ne vous rebute, alors n'hésitez pas, mangez-là!**

Un autre test : si vous piquez l'arrondi du l'huître, son manteau dit-on, avec la pointe d'un couteau, il doit se rétracter...



Huîtres farcies au parmesan



Un jour, vous décidez de déguster des huîtres. Il s'agit de fêter un jour particulier, ou bien simplement de se faire plaisir...

Mais savez vous comment l'huître est devenue cette pépite que vous ouvrez, dans l'attente d'une perle peut-être, du bon goût sûrement ?

# LES HUÎTRES SELON BIOCOOP



## NOS HUITRES VIENNENT DE LA MER

Lorsque les huîtres ne font que quelques millimètres, on parle de «naissain». **Nos éleveurs captent le naissain en milieu naturel** : en Île D'Oléron et embouchure de Seudre (Charentes-Maritimes), ou en Ria d'Étel, Morbihan). Ces huîtres sauvages, ces tout petits bouts d'huître plus petits que le petit ongle du petit doigt, sont par nature **diploïdes**. Elles peuvent porter la mention «Huître née en mer».



## QU'EST-CE QU'UNE HUITRE TRIPLOÏDE ?

C'est une huître issue du croisement d'une huître diploïde (normale donc, comme vous et moi, 2 paires de chromosomes), et d'une tétraploïde (4 paires de chromosomes). Cette tétraploïde est **produite en laboratoire** par choc chimique. La triploïde, issue de ce croisement, a 3 paires de chromosomes, **ce qui la rend stérile : ce procédé est le même que celui utilisé pour les semences agricoles dites «non paysannes» car stériles.**

Ces huîtres présentent l'avantage de grossir davantage, puisqu'elles n'ont pas besoin de mettre leur énergie pour la reproduction. Elles sont produites dans des écloséries spéciales.

**Biocoop refuse de commercialiser ce type d'huître car il s'apparente à un Organisme Génétiquement Modifié.**

## PEUT-ON DIFFÉRENCIER UNE HUITRE NATURELLE D'UNE HUITRE TRIPLOÏDE ?

Oui, mais au microscope ! Un professionnel aguerrri pourra parfois la différencier au coup d'œil (présence d'un talon recourbé vers le haut en forme de bec d'oiseau). Mais comme l'étiquetage n'est pas obligatoire, il faut bien choisir son fournisseur ! **Ceux de Biocoop n'élevent que des huîtres qui se sont reproduites en mer : aucune triploïde à Biocoop !**

Une fois le naissain capté, il se dépose au fond des parcs à huîtres en mer, où il sera ensuite dragué et mis en poches pour grossir pendant 3 ans, au gré des courants et des marées, sous les yeux attentifs des «paysans de la mer» comme ils aiment à se définir...

## LA MEILLEURE PÉRIODE POUR CONSOMMER DES HUITRES ?

**Les mois en R : une valeur sûre !**

De la mi-septembre à fin avril voire mi-mai si le printemps est très frais. L'important est d'éviter **les périodes chaudes qui correspondent aux périodes de reproduction** : les huîtres sont alors laiteuses et moins digestes.

**Attention toutefois** à ne pas confondre les huîtres laiteuses avec les huîtres grasses et charnues, signe de qualité, comme la «Pousse en claire» au goût de noisette.



## QUAND J'ACHÈTE DES HUITRES, COMMENT PUIS-JE LES CONSERVER ?

Une huître vit en extérieur, en suivant les températures de saison. Quand vous rentrez chez vous en hiver, vous enlevez votre manteau car il fait meilleur dans votre maison. L'huître ne peut pas enlever son manteau pour garder sa température, il faut donc recréer ses conditions de fraîcheur extérieure.



Entreposez votre bourriche **toujours bien fermée, dans le bas de votre réfrigérateur.**

## QUAND J'AI ENTAMÉ LA BOURRICHE, QUE FAIRE DE MES HUITRES RESTANTES ?

La bourriche est cerclée par un fil qui maintient le couvercle bien fermé. Ce n'est pas seulement pour tenir les huîtres, mais c'est aussi pour **maintenir le couvercle de l'huître sous pression.** Car l'huître réagit à la pression atmosphérique. Comment une huître peut-elle savoir quand s'ouvrir pour boire l'eau qui la nourrit, autrement que par le poids de l'eau sur elle, poids de l'eau qui la rend plus légère, et lui donne le signal, « *je nage, c'est bon, je peux m'ouvrir pour manger* » ?

Ainsi, chez vous, une fois la bourriche ouverte, il vous suffit de ranger les huîtres de la même façon que dans le panier (le creux de l'huître vers le bas, et l'huître à plat) et **poser dessus, un poids, comme un plat en terre par exemple.** L'huître se forcera à rester fermée, son eau ne coulera pas, et la chair du poisson sera maintenue dans de bonnes conditions.