



*on s'en va au rythme des marées qui courent, dit-on, comme un cheval au galop.*

Les 6 000 poches d'un seul hectare verront passer chaque jour plus d'un milliard de litres d'eau de la mer nourricière.

Au moment de l'expédition, un million d'huîtres et plus, « sonnées » une à une pour vérifier que leur coquille n'est pas blessée, seront soigneusement « tassées » à plat dans 10 000 bourriches qui feront notre fierté et dont une peut-être sera l'orgueil de votre table.

Mais si l'huître est une gourmandise, elle est bien plus encore : particulièrement riche en calcium, en fer, en iodé et en phosphore, elle contient les quatre vitamines de base nécessaires à la vie. Généreuse en protéines, mais avare de calories, elle revigore sans dommage pour la silhouette. Elle stimule l'appétit.

*« ... L'huître étant un aliment complet, il est tout à fait indiqué de faire une large place à ce coquillage en diététique... », écrit le professeur Ranson, et il ajoute : « ... de nombreuses thèses médicales ont vanté les qualités apéritives, nutritives, aphrodisiaques et thérapeutiques de l'huître... »*

Il omet seulement de préciser qu'on les délivre sans ordonnance !

Une huître c'est bon, c'est beau, c'est frais, c'est la mer, c'est une petite fête à elle toute seule.

Hélas, c'est parfois cher.

Des nôtres, vous aimerez même le prix !

Douze de nos « moyennes » ne coûtent guère plus qu'une douzaine d'œufs fermiers. Et pourtant, nous ne mettons aucun point d'honneur à être les moins chers, coûte que coûte.

Notre seul vrai souci : vous offrir la **plus belle** qualité.

Mais tout cela n'est que littérature.

C'est à votre table que nous vous convaincrions, et notre meilleure publicité, c'est encore vous et vos amis qui nous la ferez.

**Joyeux festins, bon appétit !**

*Pour la dixième fois, peut-être, mais pas la dernière, cette poche, parmi des milliers d'autres, est secouée, puis retournée.*





... et à moitié marins, les gestes traditionnels de ces deux vieux métiers sont ceux de l'ostréiculteur.

fallut attendre les années soixante pour voir renaître l'ostréiculture normande.

Aujourd'hui, plusieurs centaines d'éleveurs produisent sur nos côtes 15 à 20 000 tonnes par an, le cinquième du chiffre national.

Sur ce total impressionnant, quelques dizaines de tonnes proviennent de nos parcs.

... Il était une fois, il y a moins de dix ans, trois pêcheurs et un biologiste qui décidèrent de créer une ferme conchylicole. La ferme a vu le jour et ils sont - nous sommes - devenus quatre paysans de la mer.

La nature nous a aidés : les courants de marée de la Manche transportent sans compter la précieuse manne qui fait nos huîtres si belles.

Sur la côte ouest bas-normande, au nord de Granville et face à Jersey, nos parcs sont rassemblés entre Glatigny et Blairville-sur-Mer, haut-lieu du renouveau ostréicole normand.

Nous n'élevons pas d'huîtres d'estuaire : en pleine mer de vive-eau, à douze mètres sous la surface, les nôtres filtrent l'abondant plancton dans les courants les plus rapides d'Europe.

*« ... on doit ajouter, pour ceux qui craindraient de manger des huîtres dans la belle saison, que pendant tous les étés, on en mange ici par régal... »*

Auteur anonyme d'un mémoire d'inspection en Normandie (18 Prairial AN III)



*... « On ne va pas à cette pesche des huîtres que l'on ne soit plusieurs. Les uns peschent, un autre fait du feu, l'autre écalle pour en fricasser... un peu de poivre et de muscade... on les fait cuire comme cela, et c'est un bon manger »...*

(DENYS, Paris, 1672)

# FERME MARINE DE BLAINVILLE

HUITRIERE NORMANDE DE PLEINE MER  
50910 BLAINVILLE



*A notre place,  
vous aussi,  
vous mangeriez la ferme !*

**"LA POINTE DU BANC"**  
F 50430 SAINT-GERMAIN-SUR-AY  
Tél. (33) 33.47.24.65  
Fax (33) 33.46.25.87



*A moitié paysans...*



L'homme, cet animal gourmand, s'est toujours régalé d'huîtres. Depuis l'antiquité, la Normandie ravitaille les gourmets de France et d'ailleurs.

Les Archives de la Manche conservent un contrat de vente d'huîtres de Blainville destinées aux aubergistes de Rouen, daté de 1630.

*« ... les huîtres qu'on nous apporte icy de Normandie... écrit Lemasson du Parc en 1717... sont très bonnes... et sont excellentes à manger et mesme leur bonté continue tant qu'elles y restent sans grande chaleur... »*

*« ... en 1705, rapporte Ch. de la Morandière, nous voyons que Granville était connue pour ses huîtres, non seulement à Paris, mais aussi en Europe, puisqu'un navire de Hambourg demanda cette année-là, d'en embarquer une cargaison à Granville... »*

Des foules d'autres témoignages, dont certains datent de la Gaule romaine, nous disent l'extraordinaire renommée de l'huître normande à travers les siècles.

Mais cette ostréiculture de pêche ne survécut pas au XIX<sup>e</sup> siècle : les bancs étaient épuisés, et il

Mais les bienfaits de ces gigantesques mouvements de marée ont leur contrepartie : l'élevage « à plat » sur le sable, moins coûteux, nous est interdit. Chez nous, tout est en poches surélevées hors de portée des sédiments et des parasites du fond.

Nos « notes de bonne santé » décernées par l'Institut des Pêches, à l'issue d'analyses sans complaisance, sont de véritables prix d'excellence !

Exposées plein ouest, les huîtres d'ici ont à se défendre dans les grands coups de vent d'hiver. Elles deviennent robustes, charnues, mais rarement grasses, bien à l'abri dans une solide coquille.

Plusieurs semaines avant l'expédition, il nous faut les « remonter » sur des parcs hauts, les « réserves », découvrant toutes les douze heures, pour les « tromper », c'est-à-dire leur apprendre à rester bien closes et conserver toute leur eau.

Malgré cela, nous leur épargnons l'interminable chemin des écoliers, dont les transits nuiraient à leur fraîcheur.

*Du pain, du beurre, des huîtres et du Riesling : c'est la fête.*



*Le Mont-Saint-Michel n'est pas loin : on s'en vient.*

Le meilleur trajet va tout droit de nos parcs à vos tables : nous livrons nous-mêmes, comme nous avons ensemencé, élevé, et emballé.

Car, avant que vous ne preniez tant de plaisir à les déguster, une fois atteinte la taille marchande, il nous faut apporter à deux millions de bébés-huîtres, pendant trois ans, parfois quatre, nos soins ininterrompus. Ces naissains, si petits qu'un kilo en compte plus de 100 000, sélectionnés comme les meilleures graines, à partir de nos plus beaux géniteurs, commencent leur cycle d'élevage dans des poches à mailles de 800 microns.

Près de 20 fois pendant leur croissance, ils seront secoués, « démaillés », triés, calibrés, passés en poches à mailles plus grandes.

Après de nombreux « dédoubleages », de 10 000 au départ, ils finiront à 150 par poche, sur des parcs d'affinage.

En trois ans, ils grossiront 5 000 fois (ceux du moins qui échapperont aux crabes, aux huîtres-pies et aux bigorneaux perceurs).

