JDD_JDDG_3753_P056 --Folio Redactionnel-- 56

Plaisirs Noël

LA REINE MER

CUISINE Comme le vin, l'huître, luxueuse mais fragile, possède ses terroirs, ses grands crus et ses rites de dégustation

À La Tremblade (Charente-Maritime), l'huître fine de claire d'Yves Papin. JEAN-DANIEL SUDRES/VOYAGE GOURMAND

Un coffre-fort ne serait pas plus bavard. Voyez l'huître et son mystère… Recluse dans sa coquille, avec son apparence de crachat et sa mollesse, elle repousse certains mangeurs, qui rechignent à croquer un mollusque vivant. D'autres au contraire y lisent une poésie cachée, un trésor farouche et iodé qui convoque toujours un vin blanc sec et une tablée d'amis.

Qu'importe, tous les ans à l'approche de Noël, les écailleurs jouent du couteau pointu. Les Français se ruent sur ces précieux bivalves, dans leur pleine saison (les fameux mois en *r*). Premier producteur européen (80.000 tonnes par an), notre pays profite d'un parc ostréicole varié : *« Chaque terroir a ses caractéristiques, déterminées par le climat, la pluviométrie, la qualité de l'eau, le type de phytoplancton,* explique Maxime Petit, responsable de la qualité des huîtres Amélie, en Charente-Maritime (seule région ayant obtenu l'IGP). *Car l'huître est un filtreur qui s'alimente de ces nutriments, qui font varier son goût. »* Ces Marennes Oléron, plusieurs fois primées, ont la particularité d'être affinées en « claires », les anciens marais salant romains.

Louis XIV aimait les Cancale

Grâce au rythme des marées, les parcs à huîtres sont irrigués par les courants salés de la mer et par les eaux douces fluviales. Cette alternance est primordiale pour la qualité du mollusque. Après leur croissance en mer, la phase d'affinage permet de complexifier leur goût, de développer leur chair et d'équilibrer leur taux de salinité : *« C'est la main de l'homme qui fait la différence,* précise Maxime Petit. *Les huîtres sont élevées différemment d'une région à l'autre. »*

Les normandes d'Isigny ou d'Utah Beach sont très prisées des cuisiniers pour leur profil très iodé, charnu et croquant, qui tient la cuisson. Les bretonnes, brassées par la vigueur des marées, regorgent de caractère et d'iode. Dans le Sud, les subtiles spécimens de l'étang de Thau (Hérault) sont devenus la coqueluche des chefs étoilés grâce au travail d'orfèvre de la famille Tarbouriech : accrochées à des cordes, les huîtres sont régulièrement hissées à l'air libre, recréant une marée artificielle et bio.

La diversité de ces terroirs reste ainsi une aubaine pour le gastronome fanfaron, qui peut disserter sur leur caractère charnu, iodé, minéral ou croquant. Mais cet amateur connaît-il seulement ce qu'il mange ? Les huîtres ont une histoire bien tourmentée. Considérées comme un plat de pauvres au Moyen Âge, elles sont ensuite encensées par les nobles et par Louis XIV, qui en engloutissait plusieurs douzaines au réveil, celles de Cancale. Au XX^{e} siècle, la coquille n'arrive plus à cacher sa fragilité : vers 1920, l'huître plate, décimée par un virus, cède la place à l'huître creuse portugaise, elle-même éradiquée au début des années 1970 et remplacée par une espèce japonaise, aujourd'hui majoritaire en France.

L'industrialisation fait irruption dans sa production en 1997. L'Ifremer crée alors une huître « triploïde » : rendue stérile par l'ajout d'un chromosome, elle n'est plus laiteuse et peut être vendue toute l'année, mois sans *r* compris. Elle naît en écloserie avant d'être élevée en mer. Le sujet, sensible, divise les producteurs. L'huître, elle, se ferme à la polémique, tranquillement portée par sa réputation méritée de « superaliment » gorgé de vitamines, minéraux et oligo-éléments. Ou même de ses prétendues vertus aphrodisiaques, tout ça parce que Casanova en dévorait des bourriches entières…

Les cuisiniers aussi ont un faible pour ces coffres-forts marins. Ils les choisissent plus charnues pour qu'elles tiennent la cuisson ou l'assaisonnement ; plus fines pour un plateau de fruits de mer. *« Je choisis des gros calibres pour qu'il y ait de la mâche,* explique Romain Meder, chef au Plaza Athénée, à Paris. *Si on mange une huître, il faut la sentir. »* Il prépare celles de l'étang de Thau au miel d'arbousier et au pollen : *« J'ai voulu travailler une huître chaude sans la dénaturer. Je me suis inspiré de l'huître au champagne gratinée au four, mais sans lui faire perdre son eau et sa texture. »*

Le controversé vinaigre à l'échalote

Cette nouvelle façon de la déguster, à la coquille et assaisonnée, fait florès dans la bistronomie. Elle change du traditionnel trait de citron ou de la controversée « mignonnette » (le vinaigre à l'échalote). Les sœurs Tatiana et Katia Levha (Servan, Double Dragon) les préparent avec un trio citron-gingembre-coriandre au Café Panache, leur nouvelle table. *« Il faut les cuisiner délicatement pour souligner leur fraîcheur avec un poivre, un agrume, une herbe,* estime Tatiana. *Cela ouvre très bien le repas. »* Au Servan, elles ont opté pour la pied-de-cheval, une grosse plate de Normandie : *« C'est une huître très viandarde, au goût terreux prononcé. Nous l'ouvrons au four avec un jus de viande et un condiment au lard. »*

Même ceux qui grimacent devant l'huître finissent par revoir leur jugement. Ainsi Matthias Marc, qui en avait de mauvais souvenirs d'enfance. Dans son restaurant Substance, ouvert à Paris en octobre, il accorde merveilleusement une spéciale Utah Beach à de la betterave. *« Je la raidis dans son jus iodé puis j'y ajoute l'acidité d'une crème crue au raifort, pour sa force,* explique-t-il. *Enfin, la betterave en pickles apporte de la douceur. »* Qui a dit que l'huître n'avait pas de charisme ? ●

CHARLOTTE LANGRAND

HERVÉGOLUZA ; BETTANE& DESSEAUVE

LA RECETTE DE KATIA ET TATIANA LEVHA*

HUÎTRES AU CITRON, CORIANDRE ET POUDRE DE RIZ

Ingrédients

4 huîtres fines de claire
40 g de gingembre
1/2 botte de coriandre
1/2 citron
Huile d'olive
Sel
Poivre
Poudre de riz

Ouvrir les huîtres. Réaliser une brunoise de gingembre, émincer les queues de coriandre.
Assaisonner les huîtres avec le mélange gingembre, queues de coriandre, jus de citron, sel, poivre et huile d'olive.
Terminer par une pincée de poudre de riz et de coriandre fraîche.

*** Café Panache, 1, rue Geoffroy-Marie, Paris 9^{e}. *hotelpanache.com***

L'ACCORD DE BETTANE + DESSEAUVE

VRANKEN, BRUT NATURE

L'huître est un concentré d'énergie qui s'accommode de presque tout. Si un muscadet est un accord reconnu, on peut enchanter l'histoire avec un champagne non dosé (sans sucre ajouté) dont le tranchant, la vivacité, la droiture feront une belle réponse au citron et à la coriandre. Ce brut « nature » ciselé, au caractère finement acidulé, est un compagnon idéal qui passera d'un seul mouvement de l'apéritif à la table. 29 euros.

SYELA_JDD_3753_P056_PRINT_C8EC_P056_SE0-R0-O0.pdf 15.12.2018 19:50:40 ISO newspaper 26v4 dal-svmapp12