

Transcriptions

Les huîtres de Cancale (3'12")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Patrice Carmouze

Alors là, j'ai chaussé des bottes parce qu'on est dans le vif du sujet. On est dans l'huître mesdames, messieurs, et je suis avec Stéphane. Bonjour !

Stéphane Quémarais, des Viviers de Cancale

Bonjour !

Patrice Carmouze

Vous êtes ostréiculteur, à Cancale et Cancale, c'est la cap... On peut dire que c'est la capitale de l'huître ?

Stéphane Quémarais

La capitale, quelque part, de la creuse, mais surtout de la plate puisque toutes les plates de France sont produites dans la baie de Cancale.

Patrice Carmouze

Alors voilà... voilà la plate. C'est la cancale, on l'appelle la cancale.

Stéphane Quémarais

On l'appelle la cancale, oui.

Patrice Carmouze

Cette huître alors, on l'élève, hein ?

Stéphane Quémarais

Alors, on l'élève oui, on l'élève en eau profonde, dans la baie. C'est-à-dire que vous avez une grosse différence entre la plate et la creuse. C'est-à-dire que la creuse va être élevée sur des tables et va être manipulée assez régulièrement, alors que la plate se met dans la baie et ça reste deux à trois ans sans qu'on y touche. Et c'est dragué au bout de deux à trois ans.

Patrice Carmouze

D'accord.

Stéphane Quémarais

À partir de là, c'est calibré par numéro, vous avez des grosses des petites et...

Patrice Carmouze

Alors, le calibrage numéro un, numéro deux, numéro zéro évidemment. Alors, ça dépend de quoi, de la taille ?

Stéphane Quémarais

Ça dépend de la taille et du poids. Du poids surtout.

Patrice Carmouze

C'est quoi la différence de goût... entre nous ?

Stéphane Quémarais

La différence de goût, c'est ... Vous avez une creuse qui va être assez iodée, assez salée. Au contraire un petit peu de la plate qui va être un petit peu plus sucrée salée... avec un petit goût de noisette qui peut ressortir... beaucoup plus fin.

Patrice Carmouze

Oui, alors des goûts très différents, une histoire différente aussi, Stéphane ?

Stéphane Quémarais

Une histoire différente. Oui, on peut dire que la plate a traversé les civilisations. Elle est connue depuis plus de 20 siècles. On sait que...

Patrice Carmouze

Elle est connue depuis plus longtemps que la creuse ?

Stéphane Quémarais

Oui, déjà à l'époque des Romains, ils avaient l'habitude de festoyer avec des plates.

Patrice Carmouze

Avec des plates. Alors que la creuse ?

Stéphane Quémarais

La creuse ? Grossièrement, la plate a vécu des siècles et des siècles jusqu'au début du siècle où un parasite est arrivé, il a détruit une grosse partie de la production. Ça a été par la suite la banquise en 63. Ici, il y a eu la banquise, en mer ce qui est quand même assez rare à Cancale...

Patrice Carmouze

Oui, la banquise ici ?

Stéphane Quémarais

À Cancale oui, dans les années 63, où 90 - 95 % de la production des plates a été anéantie.

Patrice Carmouze

D'accord.

Stéphane Quémarais

Donc on a importé des huîtres creuses.

Patrice Carmouze

C'est de là, voilà, que sont venues les huîtres creuses que l'on a importées.

Stéphane Quémarais

Alors voilà. La creuse que l'on appelle la japonaise, désormais...

Patrice Carmouze

Pourquoi ? Parce que ça vient du Japon ?

Stéphane Quémarais

Voilà !

Patrice Carmouze

C'est vrai ?

Stéphane Quémarais

Ouais ouais !

Patrice Carmouze

Alors évidemment, si on se rapproche de là-bas... j'ai un peu de mal à marcher parce qu'on est quand même très enfoncé dans le sol. Alors là, on a quelque chose d'énorme.

Stéphane Quémarais

Alors ça, c'est ce qu'on appelle un pied-de-cheval.

Patrice Carmouze

Le pied-de-cheval ? Alors ça c'est énorme, ça on sait même pas combien... quel temps ça a, quel âge ça a...

Stéphane Quémarais

Considérez... Un gros pied comme ça, c'est pas facile à chiffrer, mais au moins 15 ans.

Patrice Carmouze

Au moins 15 ans ?

Stéphane Quémarais

Au moins 15 ans, oui oui oui !

Patrice Carmouze

Et pourquoi on en trouve ? C'est parce qu'on en laisse comme ça pour s'amuser ou parce que on a oublié d'en prendre ?

Stéphane Quémarais

Disons que ces huîtres-là, on les trouve hors des bancs d'élevage. Ça peut être pêché par les chalutiers ou ramené par les vents. Donc c'est des huîtres entièrement naturelles qui sont... Voilà...

Patrice Carmouze

Ça fait une huître absolument énorme. *Je sais pas** combien ça doit peser, mais...

Stéphane Quémarais

Disons que, en proportion, le poisson à l'intérieur – ce qu'on appelle le poisson, le poisson c'est ce qu'on mange - n'est pas aussi gros que la coquille.

* *Je ne sais pas*