



MINI-LÉGUMES DE PERPIGNAN, HUÎTRES DE SAINT-VAAST LA HOUGUE ET CAVIAR D'AQUITAINE

## Petits, costauds... et premium

Noël est là. Profitez-en pour ouvrir vos cartes à des invités surprise! Le service des achats de Metro Cash&Carry France en a déniché trois, aux particularités communes: un fort accent du terroir, un positionnement haut de gamme et un format mini.

LES HUÎTRES DE MARC DEZENCLOS

## Trois ans de tri et de tournage

Quand la Manche se retire face à l'Île de Tatihou, le ballet des tracteurs des ostréiculteurs démarre, entre les tables à claire-voie supportant les pochons d'huîtres. En ce début novembre, Marc Dezenclos profite de la marée pour placer et déplacer ces sacs de grillage, renfermant 15 kg d'huîtres « finies », élevées en pleine mer.

Cet ostréiculteur est le dernier à s'être installé à Saint-Vaast la Hougue, capitale du berceau ostréicole normand située sur la côte est du Cotentin. Il s'est lancé à son compte il y a cinq ans en rachetant quatre parcelles dont deux face à l'Île où la qualité de l'eau est optimum (zone A). « Je produis 60 tonnes par an quand je pourrais en obtenir 100, et ce, à cause de la mortalité des naissains », rapporte Marc Dezenclos. « Mais finalement, cette mortalité a un effet bénéfique: la densité est moins importante et cela permet d'accroître significativement la qualité du produit. » Il aura fallu trois ans pour donner à la Crassostrea Gigas (huître creuse de souche japonaise) sa taille, sa forme, son taux de chair... « Je travaille avec des naissains naturels, c'est-à-dire captés sur la zone de reproduction. Je mets en maille (des pochons) 2 000 à 3 000 bêtes qui ne mesurent alors que 4 à 6 mm. La deuxième année, on les



À marée descendante, les tables à claire-voie se découvrent et strient le paysage.

remonte pour diviser le nombre par 3 ou 4, une opération qu'on répète à nouveau la troisième année. Deux à trois fois par an, d'avril à septembre, on les "travaille" en tournant les pochons, de façon à arrondir les huîtres et stimuler la pousse. » En novembre, dans une eau à 10 °C, les huîtres ont cessé de pousser. C'est l'heure de la préparation des commandes de fin d'année en triant et calibrant les « bêtes » âgées de trois ans. Une fois l'affluence passée, il faudra alors regarnir les parcs pour assurer la continuité du cycle...



Yannick Choblet, acheteur chef de marché marée Metro Cash&Carry France, Marc Dezenclos et Ségolène Brebel, acheteuse marée.



Les pochons d'huîtres sont fixés sur des tables à claire-voie.

## « Je suis fan de la Saint-Vaast »

L'avis de Yannick Choblet\*

« Pour sa chair, son affinage et son goût noisette, je suis un incondicional de la Saint-Vaast. Je dirais qu'elle se situe entre la Marennes, un peu plus douce, et la Bretonne, un peu plus salée. Saint-Vaast est également pour moi une zone de production "de cœur" car elle est la plus proche de nos locaux (basés à Cherbourg, ndr). Marc Dezenclos est un vrai producteur, qui achète des naissains pour les élever et non des huîtres pour les affiner. Le métier d'ostréiculteur n'est pas une sinécure. Le marché normand n'est peut-être pas le plus en vue, mais c'est le plus méritant. Le fait que cette huître soit entièrement élevée en Normandie permet d'avoir un rapport qualité/prix imbattable. Ce point est important car il ne faut pas marginaliser la consommation des huîtres par le prix. »

\* Acheteur, chef de marché marée chez Metro Cash&Carry France

MINI-LÉGUMES DE LA MAISON SALES

## Des « Végétaux d'Art Culinare »

Tel un chef concevant sa recette, Jean Sales imagine et rêve son mini-légume. Installée depuis quatre générations au Mas Beausoleil dans les Jardins Saint-Jacques à Perpignan, la famille Sales réalise, produit et commercialise des mini-légumes depuis vingt-cinq ans. Avec son fils Olivier aux commandes de la production et de la R&D, Jean Sales a conquis des restaurateurs dans le monde entier grâce à ses petits légumes, tous élaborés en interne. Ce sont plus de vingt variétés de mini-légumes qui sont produites aujourd'hui ainsi que des fleurs culinaires décoratives, nouvelles venues dans les assiettes. Récoltés très jeunes, ces mini-légumes sont exclusivement cultivés en France, sans traitement après récolte, choisis un-à-un et conditionnés à la main. Capables d'atteindre une taille « standard » à terme, leur production est interrompue au calibre souhaité. L'esthétique, comme le goût, est essentielle: la dimension atteinte est celle voulue par les chefs. On ne s'étonnera



© D. THIEN POUR MAISON SALES

donc pas de la marque déposée par la Maison Sales pour désigner sa production, « Végétaux d'Art Culinare ». Le credo de la société est de considérer le restaurateur non comme un client, mais comme un artiste. Les produits sont disponibles en caissettes, demi-caissettes, bottes ou barquettes, en mono-produits ou en assortiment et livrables sous 48 heures. Les courgettes fleurs sont manchonnées individuellement et conditionnées en plateau de quatre caissettes de dix pièces.



Jean et Olivier Sales dans la serre.

© N. HAUTEMANÈRE POUR MAISON SALES

## Inspirations de chef



Alexandre Klimenko, Restaurant Le Chap\*, 1 étoile, (Park Hotel), à Perpignan

« J'ai découvert les mini-légumes de la Maison Sales en arrivant à Perpignan. J'aime leur couleur, leur tendreté et leur variété. Je les cuisine simplement: poêlés à l'huile d'olive et déglacés au vieux vinaigre de vin. Je réalise alors un Trinxat, mot catalan signifiant "ce que l'on a haché grossièrement",

« Crus ou poêlés, les mini-légumes sont formidables. »

de légumes, une sorte de jardinière. Cette préparation est parfaite en entrée ou en accompagnement d'un filet de rouget, de daurade ou d'un morceau de foie séché, ce qui en adoucit le goût. J'aime aussi les mini-légumes crus, servis en apéritif et trempés dans une sauce crème (à base de pommes de terre ratte émulsionnées, huile d'olive et ail) avec de l'huile de basilic et de tapenade. Le caviar d'Aquitaine, je le vois sur un toast façon blinis avec une sauce crème élaborée à partir de verjus réduit. Quant à l'huître, je la cuisine. Dans une assiette creuse, je place un coulis de cresson bien vert, l'huître (juste pochée dans son jus) puis la nappe d'un beurre d'agrumes. Tous ces produits nécessitent d'être associés pour relever les contrastes, de goûts mais aussi de couleurs. »

Le saviez-vous?

Où retrouve-t-on les huîtres normandes? Mises à part celles vendues directement pour la consommation, les huîtres normandes – et notamment celles de Saint-Vaast la Hougue – sont bien souvent achetées par des courtiers et revendues dans d'autres bassins de production, principalement situés en Poitou-Charentes. Ces huîtres sont ensuite commercialisées sous l'étiquette du bassin où elles sont affinées, sans référence à la Normandie, où elles ont été élevées.