© 2022 Angela Berg et Georg Berg, ISSN : 2750-4069

Les huîtres sont toujours bonnes

Les huîtres peuvent être consommées toute l'année. La règle R ne s'applique pas à eux, comme c'est le cas pour les moules. Les huîtres contiennent beaucoup d'acides gras oméga-3, sont peu caloriques et riches en fer, zinc, magnésium, calcium et vitamines A, BC et D. Voilà pour la dure réalité des tableaux nutritionnels. Au départ, les huîtres sont microscopiques. Beaucoup sont mangés par les escargots. Elles ne sont récoltées qu'à partir du grade 1, qui sont des huîtres lourdes de 60 à 80 g. Les huîtres de classe 2 pèsent jusqu'à 100 g et celles de classe 3 plus de 100 g. Pour atteindre 100 g, une huître sauvage doit avoir 4 à 5 ans.

James Brown, l'un des derniers huîtriers de Cornouailles devant son voilier / © Photo : Georg Berg

Huîtrier pie James Brown

Il ne reste plus beaucoup d'hommes sur la côte des Cornouailles prêts à faire ce travail difficile. James Brown - c'est son vrai nom - est un huîtrier. Son travail consiste à se rapprocher des huîtres indigènes sauvages dans leur milieu naturel en voilier et à les récolter selon des méthodes de pêche anciennes. Les zones de pêche de James Brown s'étendent le long des rives escarpées et accidentées de l'estuaire de Fals. Ici, les eaux de marée salées de l'Atlantique rencontrent les eaux douces riches en minéraux des Fals. Il donne aux huîtres leur goût sucré et légèrement métallique.

La première huître

Côté goût, il y a beaucoup à découvrir dans une huître. La fraîcheur saline finement équilibrée d'une huître doit être célébrée chaque fois qu'elle se présente. Surtout si vous êtes dans une région où les huîtres sont aussi courantes que la currywurst ici. Les huîtres sont vivifiantes et énergisantes, un peu comme la mer primordiale d'où toute vie est issue. Il est recommandé de les mâcher longuement au lieu d'être surpris et de les avaler rapidement. Mais, et je l'avoue, ça n'a pas l'air joli, le fonctionnement interne d'une huître.

Neuf huîtres combinées avec trois épices et herbes différentes. Entrée de Hugo Roellinger, Cancale / © Photo : Georg Berg

Considérez l'huître

Pour ceux qui préfèrent approcher l'huître théoriquement, je recommande le petit livre de MFK Fisher de 1941 *Consider the Oyster* . Dans un épisode de son livre "The Art of Eating, Instructions for Pleasure", l'auteure américaine décrit également que manger la première huître a toujours demandé des efforts. John Updike a qualifié Mary Frances Kennedy de "poète de l'appétit". Elle a écrit pour le New Yorker, a reçu de nombreux prix et a été une institution dans la vie culturelle américaine.

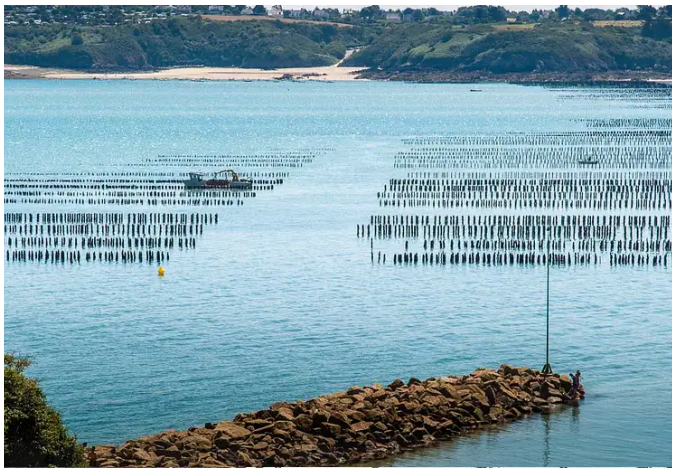
> *Une certaine agitation s'est propagée. Nous nous sommes comportés de manière exemplaire, mais je sais que je n'étais pas le seul à avoir eu peur de manger sa première huître crue. Je me souviens que maman disait que les huîtres étaient insipides, et aussi extrêmement désagréables, et qu'il fallait donc les avaler sans réfléchir et le plus vite possible, car l'arrière-goût était assez agréable.*
> *MFK Fisher, L'art de manger, sixième plat, la première huître.*

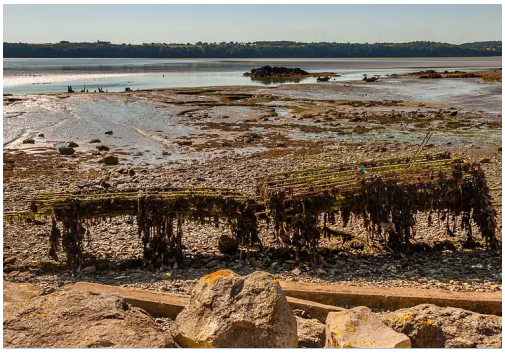
---

fin de l'échantillon de lecture. Autres aspects : ostréiculture en France, pêche aux huîtres en Cornouailles, préparation des huîtres, histoire de l'huître

Matériel

Notre travail s'inspire des rencontres humaines et des découvertes culinaires répétées. De quel format avez-vous besoin ? Un reportage à valeur d'actualité, un reportage divertissant, un petit conseil de voyage ou une galerie d'images ? Vous pouvez voir toutes les photos de Georg Berg sur le thème des huîtres et de l'ostréiculture à l'agence photo internationale Alamy . En cliquant sur l'une des images ci-dessous, vous accéderez directement à la photo de l'agence.





Angela Berg

14 février 2022