QUESTION PRATIQUE
53 RUE DU CHEMIN VERT
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT - 01 46 10 21 21

FEV/MARS 10
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 354

Les huîtres en fête ?

À Noël ou au jour de l'An elles connaissent un vrai engouement ? Quelle est leur histoire ?

Nous savons que les Grecs consommaient beaucoup d huîtres qu ils ramassaient sur les bancs naturels puisque les textes anciens nous rapportent que les coquilles de celles-ci servaient de bulletin de vote Par exemple pour bannir de la cité un des leurs les Grecs procédaient à un vote avec le dessus des coquilles d huîtres Le terme ostracisme trouverait d ailleurs ici son origine (*ostrakon* coquille)
Les Romains étaient aussi de grands amateurs d huîtres et ne concevaient pas l idée d un banquet sans celles-ci C est pourquoi ils les faisaient venir à grands frais de Gaule
C est un certain Sergius Orata (140-91 av J -C) qui eut le premier l idée d organiser leur élevage Les huîtres étaient consommées natures ou accompagnées de garum (sauce apparentée au nuoc man) Précisons que l huître connue des Romains était l huître plate

L'ostréiculture liée au nom de Napoléon III

Elles furent consommées abondamment pendant le haut Moyen Âge (900 à 1300) Mais il est fort probable que la production de ces huîtres se limitait au pillage des bancs naturels Le XVIe siècle voit le développement du commerce de l huître vers Paris notamment À cette époque apparaissent les déjeuners où l on sert exclusivement des huîtres On en mange alors abondamment près de 150 par personne Les huîtres sont toujours un produit très apprécié parmi la noblesse et reste un symbole de la bonne table Toutefois on en trouve autant dans les campagnes qu à la cours du roi Seule la lenteur des transports en limite l expansion et la vente lors des mois chauds Jean-François de Troy (1679-1752) immortalise ce qui est alors un veritable phénomène de société avec son tableau le *Déjeuner d huîtres* (1735 musée Condé Chantilly) commandé pour les petits appartements du roi Au XVIIIe siècle les huîtres ont de plus en plus de succès Ce formidable engouement populaire abouti a l épuisement des bancs naturels et la culture des huîtres devient petit à petit nécessaire au siècle suivant C est l histoire de la naissance de l ostréiculture liée au nom de Napoléon III
Sous cet empereur se développe la culture organisée de l huître avec la création des premiers parcs en 1866 Pour reconstituer les bancs naturels le gouvernement de Napoléon III encourage l importation d huîtres On cultive alors l huître plate et l *Angulata* qui provient de l embouchure du Tage (Portugal) Cette nouvelle huître surnommée « la portugaise » (*Crosspostera angulata* de son vrai nom) est introduite à Arcachon puis arrive accidentellement dans le bassin de Marennes-Oléron lorsque le Morlaisien jette sa cargaison d huîtres à la mer les croyant perdues Ceci se déroule en mai 1868 L huître plate se vend alors trois Louis d'or le mille contre moins d un Louis d or pour l *Angulata*

Affaiblie par le manque de nourriture elle est frappée d'épizootie

Le XXe siècle voit l explosion de l ostréiculture Au début de ce siècle l huître plate l huître autochtone des côtes françaises est touchée par une épizootie de plus en plus sévère qui la tue dans sa troisième année La situation devient véritablement critique dans les années 1920-1921 quand l ampleur de l épizootie ne permet plus une production massive On retrouve alors avec bonheur l *Angulata* dont l élevage permet la survie des exploitations ostréicoles
Cette huître se reproduit tant et si bien que bientôt affaiblie par le manque de nourriture elle est à son tour frappée d une terrible épizootie qui la décime presque totalement Devant cette catastrophe, les ostréiculteurs repeuplent les côtes avec une espèce résistante la japonaise ou *Crosspostera gigas* Cette huître s est depuis acclimatée à nos latitudes et reste la creuse qui garnie encore nos assiettes en période de fêtes ■

Le saviez-vous ?

Les huîtres passent pour nocives pendant l'époque du frai, de mai à septembre ; aussi recommande-t-on de n'en point manger pendant les mois sans « r » (mai, juin, juillet et août).