

# E

HADRIEN GONZALES

n décembre dernier, le trois-étoiles Guy Savoy ouvrait l'Huîtrade, petite « cahute » de seize couverts, avec guichet sur rue, juste en face de son adresse mère parisienne. Sur place ou à emporter, on y choisit ses huîtres par assiettes de huit – ou à l'unité, sur demande. Pour une pied-de-cheval, une plate sauvage d'une vingtaine d'années et de près de 800 grammes ramenée par la marée sur les plages de la Manche et affinée un an chez Yvon Madec, dans le nord du Finistère, les mordus déboursent ces jours-ci la bagatelle de 24 €. Dans la nouvelle Auberge du Moulin Vert ou dans les quatre Bar à Huîtres pilotés par Garry Dorr dans la capitale, on déguste également quelques coquilles de haute volée – du point de vue des saveurs comme des prix. La spéciale 00 de Tarbouriech culmine ainsi à 8,90 €. « Énorme et charnue », précise la carte présentée sur iPad, un délice légèrement sucré, dont la texture rappelle la saint-jacques. Notez qu'il y a cinq ans, dans ces mêmes enseignes, le précieux bivalve coûtait 50 % moins cher. À ce tarif-là, mieux vaut savourer. Mais savourer vite. Il plane comme un parfum de luxe, de plaisir décadent juste avant la chute. Depuis peu, les médias distillent des prophéties inquiétantes : « Vos huîtres, mâchez-les lentement, ce seront peut-être les dernières », titrait *Sciences et Avenir* pendant les fêtes, « L'huître naturelle devient une perle rare » chez Rue89, ou encore « Huîtres, bientôt la fin » dans un reportage de France 5 en janvier. Les chiffres parlent d'eux-mêmes. De 1996 à 2007, la production nationale plafonnait entre 130 000 et 140 000 tonnes par an. Dès 2008, patatras, elle chute à

80 000 sous l'effet cumulé d'un virus s'attaquant aux coquillages juvéniles puis d'une bactérie décimant les huîtres creuses adultes. Les plates, qui représentent seulement 1 % du patrimoine français, semblent jusqu'à présent épargnées.

## Des amateurs de plus en plus avisés

Conséquence logique, les prix ont bondi de 10 à 50 % dans les restaurants. Déjà très à la mode dans les repaires chics de Hongkong, Moscou et Stockholm, il n'est pas interdit d'imaginer que la consommation à la pièce devienne bientôt la règle. En attendant, Garry Dorr fait encore figure de pionnier français. « En ouvrant mon premier Bar à Huîtres en 2010, je voulais qu'il soit possible de s'installer au bar, de déguster un verre de blanc et seulement une huître. » Sur les devantures de ses quatre Bar à Huîtres et de quelques-uns de ses Grand Bistro, l'entrepreneur de 30 ans affiche en toutes lettres la marque dé-

posée « Huîtres grands crus ». Et n'aime rien tant que filer la métaphore œnologique. Normandie, Bretagne, île de Ré, de Noirmoutier, Poitou-Charentes, Aquitaine, Méditerranée : « Chaque région possède son terroir, sa typicité : des salinités, des températures, des apports telluriques qui lui sont propres, explique-t-il. Mais au-delà de ça, il y a des ostréiculteurs. Les prix s'expliquent aussi par leur travail. » En bref : manger une huître, c'est manger un homme. « Lorsque l'on déguste un produit, on déguste un métier, un savoir-faire », reprend Benoît Le Joubiou, dans le Morbihan, président de l'association Ostréiculteur traditionnel.

À Fermenville, dans la Manche, Christine Follet descend elle-même, en scaphandre, retourner ses poches d'huîtres par 10 mètres de fond. La technique atteint des sommets de raffinement sur l'étang de Thau, près de Sète, où Florent Tarbouriech a mis au point en 2007 un système de simulation des marées qui fonctionne à l'énergie

solaire. Les mollusques sont « musclés » par les immersions et émergences successives.

Côté tables, les amateurs se montrent de plus en plus éclairés. Dans sa belle cambuse de l'Écailler du Bistrot, à Paris, Bertrand Auboyneau fut un des premiers à décliner les provenances : Utah Beach, Marennes, Bretagne... Il présente un visage serein : « Le ticket moyen a augmenté, c'est vrai, mais les clients sont toujours là. Ils mangent peut-être moins, mais de meilleurs produits. » L'aubergiste, il est vrai, possède quelques facilités d'approvisionnement : son épouse n'est autre que Gwenaëlle Cadoret, héritière de la famille d'éleveurs de plates du Bélon du même nom, qui œuvre en Bretagne depuis cinq générations. Clément Leroy de l'Huîtrade confirme : « Ces dernières années, les huîtres sont montées en gamme et en qualité. »

« Nous arrivons peut-être à la fin d'un cycle naturel, observe Garry Dorr. Des crises, il y en a eu. Il y en aura encore. » Nous serions-nous donc fait une frayeur ? Jacques Cadoret, le patriarche breton de Riec-sur-Bélon, s'affiche prudent mais optimiste : « L'hiver prochain, les prix vont baisser, la production va repartir doucement. » D'ailleurs, les résultats nationaux ont récemment dépassé la barre des 100 000 tonnes. « Les huîtres très âgées, donc plus fragiles, comme la spéciale Banc d'Arguin XXL, affinée 12 ans et pouvant peser jusqu'à 1,5 kg, seront de plus en plus difficiles à trouver, poursuit le patron des Bar à Huîtres. Pour moi, une situation dramatique appelle un dénouement rapide. Or cela fait sept ans que ça dure. Si la question est : dans dix ans, est-ce qu'on mangera encore des huîtres, la réponse est clairement oui. » ■

Dans le Bar à Huîtres de Garry Dorr (Paris III<sup>e</sup>), les huîtres, grands crus, se dégustent aussi à l'unité.

SORIANO/LE FIGARO

