

Grand cru classé

Le Pétrus de l'huître ?

Fine et goûteuse, **L'Hermine 1875** est une huître bretonne qui prend toutes ses saveurs à Pénerf, sur la presqu'île de Rhuys, entre terre et mer. Fruit d'une tradition familiale depuis 1945, elle est issue d'un captage en mer et a la particularité de grandir à même le sol. Cet environnement unique lui donne des qualités gustatives inédites. Naturelle, elle est généreuse, riche, aux arômes iodés et aux senteurs d'algues.

*« J'ai la chance de perpétuer
et pérenniser l'élevage
de L'Hermine 1875
en garantissant une qualité
constante au fil des saisons. »*



Benoît Le Joubiaux

L'Hermine 1875
L'huître par Benoît Le Joubiaux

Pencaderleu - 58 rue de Beguero - 56370 LE TOUR DU PARC
Tél. 06 11 75 73 28 / 06 09 51 25 24 - contact@huître-hermine1875.com
www.huître-hermine1875.com

Quand les huîtres s'invitent à Paris

En cette période où le froid gagne la capitale et nous rapproche des fêtes, pensez à vous arrêter dans l'un des nombreux bars à huîtres de Paris. Ils fleurissent depuis une dizaine d'années pour le plus grand bonheur des amoureux de l'iode, de la minéralité et du... slurp ! Parmi tous ces repères, deux ont attiré mon attention.

Tout d'abord **Le Zinc**, lancé il y a moins de deux ans par le Saigneur des Halles. J'ai nommé Georges-Étienne Jojot, déjà propriétaire du célèbre Louchebem attenant et temple de la bonne viande. Vous serez accueilli par Didier au sourire engageant, tout de sa vareuse habillé, et il saura vous proposer ses perles blanches de la Tremblade, ses huîtres de Cancale ou bien sûr, les traditionnelles fines de claires de Marennes d'Oléron sans oublier l'authentique et naturelle Hermine 1875. Pour compléter le tableau... oh pardon... le plateau, vous aurez également le choix entre tourteaux, bulots, homards bretons en saison, moules de bouchot et autres coquilles Saint-Jacques. Un conseil : prenez le Coteaux du Giennois de son copain Graillot (celui du Cher) qui se révèle être d'un accord parfait avec toutes ces belles gourmandises.

Le second se situe en plein cœur du quartier de Saint-Germain-des-Près et dans ce joli lieu intimiste où seule une quinzaine de clients peuvent s'installer (la vente à emporter étant possible), la Charente-Maritime est à l'honneur : depuis les fines de claires, les Spéciales Utah Beach au goût de noisette et à nouveau la Perle blanche ainsi que l'Hermine 1875 qui a conquis le restaurateur, tant par ses qualités gustatives que par son histoire qui remonte à trois générations. À noter qu'à partir d'octobre et pour quelques mois, Pascal le patron vous permet de profiter de la Pousse en Claire dont trois unités seulement sont implantées au mètre carré avec un élevage purement artisanal. Et comme **La Cabane** rime avec Toscane, la charcuterie italienne n'y est pas en reste (lard de colonnata, jambon...) et saura accompagner les produits de la mer.

Livrés au moins deux fois par semaine, ces établissements vous régaleront simplement et pour un tout petit budget avec des huîtres de première fraîcheur. Certaines ne transitent même pas par Rungis et viennent directement du parc des ostréiculteurs.

Le Zinc • 8 rue des Prouvaires • 75001 Paris
Ouvr de 12 h à 22 h sauf dimanche et lundi.

La Cabane • 44 rue Dauphine • 75006 Paris
Tous les jours de 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h.

