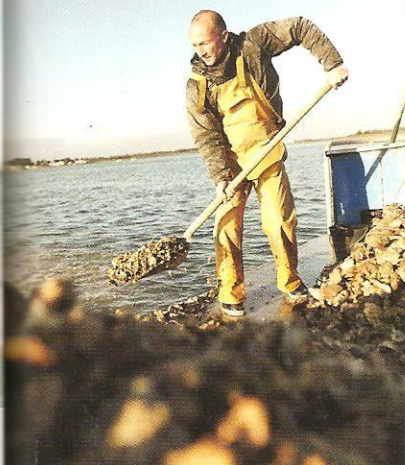


REGARDS  
CROISÉS REGARDS
**BENOÎT LE JOUBIOUX**  
 OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL

« Je produis et commercialise des huîtres nées en mer », clame Benoît Le Joubiou. L'ostréiculteur de Le-Tour-du-Parc s'inscrit dans la tradition ancestrale de l'ostréiculture et milite pour que le consommateur puisse avoir le droit de savoir ce qu'il a dans son assiette. Benoît Le Joubiou ne fait pas appel à la biotechnologie, alors ne lui parlez pas de triplodes !

Ses huîtres naissent dans un parc de captage près de la Rochelle. L'eau y est plus chaude que dans le Morbihan et permet aux naissains de se fixer sur des tubes installés par Benoît. Quelques mois plus tard, les jeunes huîtres sont ramenées dans le Golfe pour être déposées à même le sol à l'embouchure de la rivière de Pénerf. Cinq hectares d'huîtres tapissent ce parc situé sur l'estran où l'influence des marées apporte régulièrement et naturellement les planctons nécessaires à leur croissance. « Travailler les huîtres de cette façon leur apporte un goût plus minéral que si je les travaillais en poche », explique Benoît. A trois ans, les huîtres sont prêtes à la consommation. Elles sont alors débarrassées des bigorneaux, étoiles de mer et crabes qui auraient pu s'acoquiner avec elles. Puis elles sommeillent pendant 48 heures dans un bassin oxygéné. En fermant une bourrine Benoît Le Joubiou en dévoile la destination : « nous fournissons des restaurants et des brasseries sur Paris. La région angevine est également un marché important pour nous. Le restaurant étoilé de Gérard Bossé a même créé tout un menu autour des coquillages. C'est une belle reconnaissance pour notre profession que des chefs mettent ainsi à l'honneur nos produits. »



## CONTACT



Benoît Le Joubiou  
 58, rue de Beguero  
 56370 Le-Tour-du-Parc  
 Tél. : 06 11 75 73 28  
[www.huitre-hermine1875.com](http://www.huitre-hermine1875.com)