

Saveurs Jean-Claude Ribaut La Saint-Sylvestre, ses huîtres rares et chères



La passion de ceux qui ne sauraient fêter la Saint-Sylvestre sans elles est à nouveau mise à rude épreuve. Les huîtres sont chères (habituel en cette période), mais elles sont aussi rares, frappées par une maladie qui détruit les embryons (naissain) et empêche la reproduction des huîtres creuses, mais épargne les plates. Il faut être d'autant plus vigilant que l'huître est le seul produit vivant que nous ingérons de la sorte. Éviter donc les bourriches non étiquetées, et ne s'adresser qu'à des professionnels reconnus.

Nous avons interrogé trois restaurateurs parisiens de référence qui vendent, à emporter, celles qu'ils servent à leurs habitués.

À l'Ecailler du Bistrot (22, rue Paul-Bert, Paris 11^e), qui vend les produits de la maison Cadoret, compter 36 euros par personne pour neuf creuses n°4, un demi-tourteau, bigorneaux, bulots, crevettes, amandes, palourdes et clams.

Ici, le prix d'une douzaine de plates du Belon (28 €) est à peine supérieur aujourd'hui à celui des creuses rescapées de l'épidémie (26 €).

Au Restaurant Garnier (111, rue Saint-Lazare, 8^e), du plateau individuel (30 €) au géant (90 €) à emporter, la gamme est complète, avec aussi, vendues à la douzaine, les spéciales de Gillardeau et Perle blanche, les normandes d'Utah Beach (27,60 € les n°3) et les délicieuses plates de La Gavrinis (48 € les n°0). Dîner le 31, aux horaires et tarifs habituels.

Les quatre Bar à Huitres (Montparnasse, place des Vosges, Saint-Germain et Ternes) récemment repris et dirigés par Garry, le fils de Willy Dorr, figure de la restauration parisienne, visent le haut de gamme.

On y trouve les meilleurs crus d'huîtres du moment (Bretagne, Normandie, Poitou-Charentes,

Méditerranée) vendus – c'est nouveau – à la pièce. Ainsi la rarissime et fabuleuse belon triple zéro de Cadoret est affichée à... 5,90 € l'unité, tandis que la petite (n°4) Papillon des îles Chausey est vendue 1,20 €. Plateaux à emporter, de 42 € à 122 € avec coquillages et crustacés.

Comment est-on passé du temps d'une ostréiculture florissante, où les huîtres se vendaient treize à la douzaine, à la pénurie actuelle ?

Depuis trois ans, la mortalité du naissain s'est développée dans tous les bassins. Le virus à l'origine de cette épizootie est une sorte d'herpès, sans danger pour le

Depuis trois ans, la mortalité des naissains s'est développée dans tous les bassins

consommateur. Trois ans, c'était précisément le temps nécessaire pour rendre une huître comestible, jusqu'au jour où fut mise sur le marché, discrètement au début de la décennie, la triplode, huître stérile vendue toute l'année, obtenue en deux ans par une castration chimique. Très rentable, ce monstre est vite devenu majoritaire dans un marché en folie. Y a-t-il relation de cause à effet entre les triplodes ou « trisomiques » selon certains, et le virus mortel actuel ? Inévitablement, l'écosystème a été fragilisé par une production huître de masse aux objectifs mercantiles. Seule certitude : demain les parcs seront vides et les ostréiculteurs à nouveau dans la rue. ■