



Huîtres Quéguiner La Chevalier

Découvrant le métier d'ostréiculteur à l'île de Sein
Simon Quéguiner décide de passer la formation culture Marine
et lance sa production en 2018, au pied de l'île Chevalier
en rivière de Pont-L'Abbé.

Simon fait une production à taille humaine composant
avec l'environnement et respectant les différentes étapes de la pousse.
Les huîtres sont travaillées au gré des marées, secouées, retournées
et triées à la main.

Située en front de mer début de rivière,
La Chevalier est une Huître épanouie, de qualité dite charnue.
Justement iodée, une chaire croquante,
des notes de fruits à coques, une belle longueur en bouche.

Où la trouver?

aux Viviers de La Forêt Fouesnant

Poissonnerie Les Pêcherie de l'Odet à Benodet

Le Bar iodé à Quimper

Jeudi matin Marché de Saint- Jean Trolimon

Vendredi 16h-19h Marché de Producteur Quelourdec

Samedi matin Plomelin Optique Le Brun



LES HUÎTRES
QUÉGUINER
ILE CHEVALIER

07 78 52 37 50

insta: [Le_naissain_29](#)

