















Les huîtres

Identifier les différents bassins d'huîtres

Huître	Localisation	Caractéristiques	Photos
		Goût salé couleur du gris au jaune. Certains leur trouvent même un petit goût de noisette.	
		Croquantes, avec un petit goût iodé et une jolie couleur bleu-vert.	
		Un goût fruité de noisette, et une couleur vert Jade	
		Un goût de jeune noisette et une couleur bleu-vert profond grâce à une micro-algue spécifique des claires la navicule bleue.	 <i>La fine de Claire</i>
		huîtres succulentes. Car dans ce havre de paix, elles se développent pour acquérir un goût inimitable de pied de cèpe au beurre frais	
		Coquillages venus des bassins de Thau et de Leucate, ou même du Golfe du Lion. Un léger goût de noisette et une couleur cendrée	
		Les huitres de Diana sont toujours très réputées par leur goût de noisette intense et leur douceur en bouche très particulière.	 <small>Bertrand Simon © chefsimon.com - 2006</small>

Critères de fraîcheur des huîtres

1. Vérifiez que l'huître est fermée.

Les huîtres doivent être consommées vivantes. Quand vous les achetez, il est indispensable qu'elles soient bien fermées.

2. Vérifiez que la bourriche d'huîtres est d'origine.

Les huîtres sont vendues en bourriche. Au moment de votre achat en magasin, vérifiez que la bourriche possède une étiquette avec le nom du producteur, la provenance et la date de conditionnement.

3. Vérifiez que l'huître n'est pas sèche.

Une fois ouverte, l'huître doit baigner dans son eau. Une huître sèche ne doit pas être consommée.

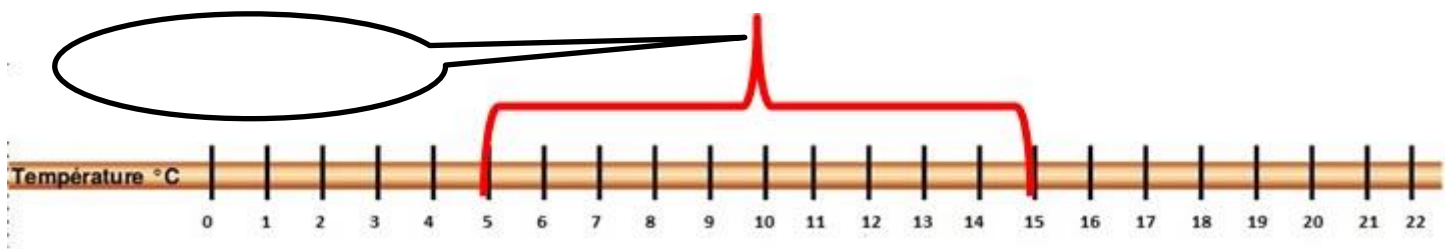
4. Vérifiez si l'huître est vivante.

Une fois ouverte, touchez la collerette noire de l'huître avec votre couteau ou versez quelques gouttes de jus de citron. Si elle est vivante, l'huître se rétracte au contact.

5. Vérifiez l'odeur de l'huître.

L'huître doit sentir bon la mer. Si elle renferme une odeur trop forte ou bizarre, ne prenez pas de risques

Température de conservation ou de stockage



Saisonnalité

Produits	Jan	Fev	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil.	Aout	sept	Oct.	Nov.	Déc.
Huîtres												

Les produits labellisés



Comment ouvrir les huîtres ?



Dresser une assiette d'huîtres

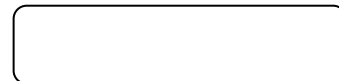
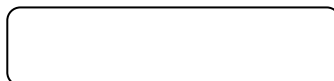
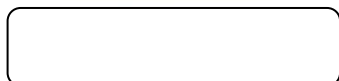
Pour dresser une assiette d'huîtres il est important de :

- Alternier les couleurs
- Donner du volume à l'assiette
- Apporter des décors compatibles avec les huîtres (citron, vinaigre échalotes...)
- Quantité par personne de 6 à 12 huîtres.



Les produits d'accompagnement pour une assiette d'huîtres

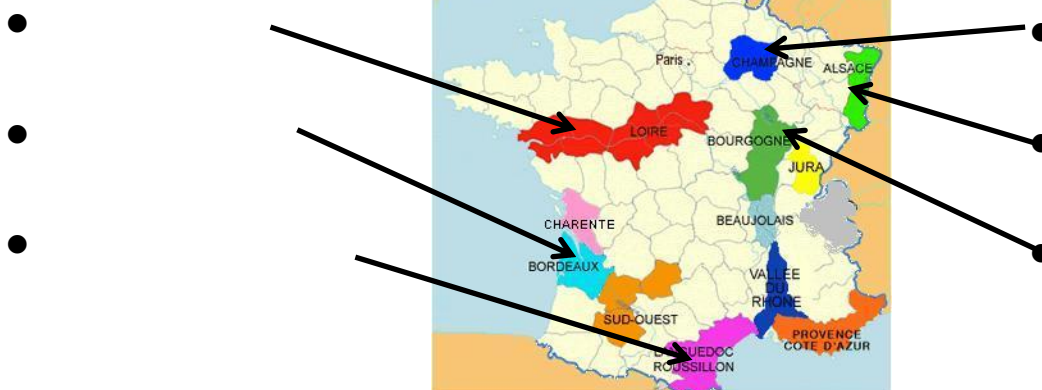
Les produits d'accompagnement indispensables pour les huîtres



Les accords mets et vins

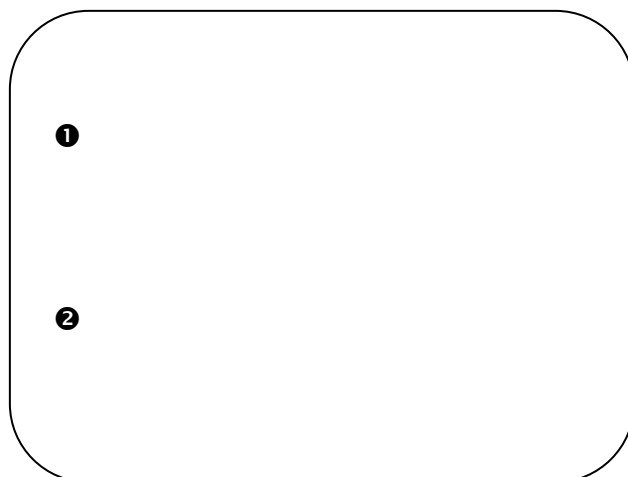
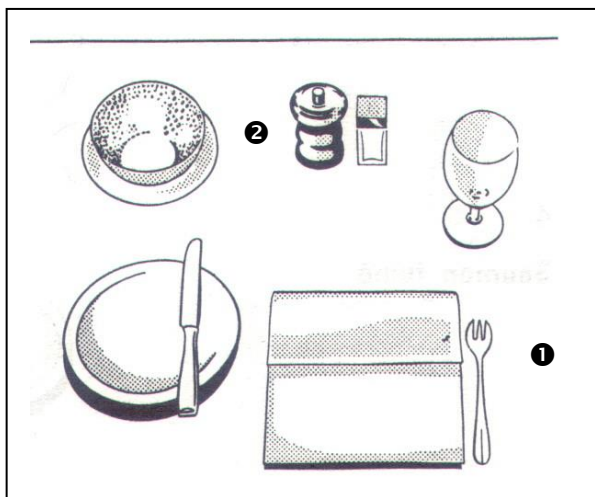


Exemples de vins



Jestin Géraldine ;Alix Renan ; Amar Vincent, Ferrandon Laurent ; Le guen Thierry

Dresser une table pour manger une assiette d'huîtres



Ne pas oublier de mettre une poubelle de table pour les déchets (une assiette creuse sur une assiette plate pour 2 personnes)

Les critères favorables de ventes de l'assiette d'huîtres

Les critères de vente d'une assiette d'huîtres mettront l'accent sur :

- La valeur diététique
- La noblesse des produits
- La qualité des produits (sauvage, IGP)
- L'origine des produits (proximité ou qualité)
- La fraîcheur des produits

Phrase commerciale de l'assiette d'huîtres

Quel est le coût de revient et le prix de vente d'une assiette d'huîtres?



Une assiette d'huîtres composée de 6 à 12 huîtres aura un coût de revient de _____ à _____ € selon la nature et la grosseur des huîtres (N° ; plates ou creuses) et sera vendue de _____ à _____ €.

Comment fonctionne le calibrage des huîtres ?

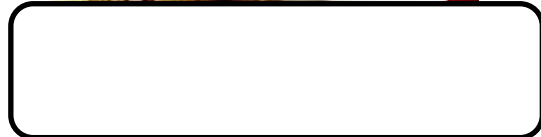
Les huîtres sont classées suivant les conventions professionnelles selon leur poids.

Exemples pour les huîtres plates les N° 6 pèsent 20 gr, les N°5 : 30 gr, les N° 4 : 40 gr, les N° 3 : 50 gr, les N° 2 : 60 gr, les N° 1 : 70 g, les N° 0 : 80 gr, les N° 00 : 90 à 100 gr : les N°000 : 100 à 120 gr.

Les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories : N°0 : + de 150gr ; N°1 : de 111 à 150gr ; N°2 : de 86 à 110gr ; N°3 : de 66 à 85gr ; N°4 : de 46 à 65gr ; N°5 : de 30 à 45gr

Jestin Géraldine ;Alix Renan ; Amar Vincent, Ferrandon Laurent ; Le guen Thierry

Les recettes classiques d'huîtres



QUIZ 2BHR FM LA QUIZINIÈRE

LES HUITRES EN 10 QUESTIONS :

<https://www.quiziniere.com/#/Exercice/WL7DDM>

CODE : WL7DDM

