



## Coquillages et crustacés

**Thématique du trésor :** Gastronomie

**Type de cachette :** traditionnelle

**Difficulté :** 2/5

**Durée :** -30min

**Accessibilité :** Idéal pour les enfants



Bonjour les amis... j'ai bien envie d'une petite escapade gourmande aujourd'hui, pas vous ? Et si on allait découvrir la spécialité du coin ! Et pas n'importe laquelle... Cancale, site remarquable du goût, ça vous parle ? Eh oui, c'est là que nous allons pour un petit cours pratique de gastronomie sur le terrain. Leçon du jour : les Huîtres !

### Etape 1 : Le site (N 48°40.522' / W 1°50.974')



Vous voici sur le parking !



Et c'est parti... Mmh, je respire déjà ces senteurs iodées. Et c'est plutôt bon signe quand mon odorat me titille !



Rendez-vous plutôt aux coordonnées [gps][["N 48°40.4950000", "W 1°50.9780000", "48.6749167", "-1.8496333"](#)], vous aurez peut-être une chance de découvrir des parcs à huîtres. J'en connais une qui va être ravie !



Oh nom d'une cuillère en bois, j'ai encore oublié de vérifier les coefficients des marées... Et vous ?



Bande de marins d'eau douce ! Et toi, sors un peu de ta cambuse, tu verras quand les mouettes ont pied ! Ça finira par te faire perdre la tête un de ces quatre matins ! Si la marée est haute, vous ne verrez rien, les parcs à huîtres seront sous l'eau ! Dommage car ça vaut le coup d'œil ! Ils forment un quadrillage qui s'étend depuis le Rocher de Cancale au nord et jusque devant Saint-Benoît des Ondes au sud. Pour les horaires de marées, faites une petite virée à l'office de tourisme avant de partir. Parés à embarquer maintenant ?



On peut parler maintenant ? J'en connais un rayon sur les huîtres moi... Figurez-vous qu'auparavant, on élevait plutôt des huîtres plates mais elles sont devenues plus rares aujourd'hui. On produit surtout des huîtres creuses à présent. Elles sont élevées dans des poches fixées sur des tables installées en ligne sur 365 hectares !



ça fait beaucoup d'huîtres ça ! Elles ont toutes la même taille ?



Oh nom d'un petit légume pas frais ! Tu en as encore beaucoup à découvrir mon petit gars... Non, elles n'ont pas toutes la même taille. Elles sont même calibrées de 0 à 5 pour les huîtres creuses et de 0 à 6 pour les huîtres plates. Et pour les gastronomes, tous les goûts sont dans la nature. Si certains préfèrent les huîtres N°3 ou 4, d'autres comme les italiens préfèrent le N°1, c'est-à-dire les plus grosses. Il arrive que certaines huîtres, notamment les plates, soient parfois géantes. On les appelle les « pieds de cheval » et elles sont classées « 00 ».



C'était un petit cheval blanc... Tous derrière tous derrière... C'était un petit cheval blanc... Tous derrière lui devant.



Décidément tu chantes vraiment comme une casserole ! Où en étais-je ? Ah oui, l'huître « pied de cheval » ! Elle peut peser entre 300 grammes et 1kg 500 ! Pour la petite anecdote, ce coquillage a fait la renommée du restaurant Le Rocher de Cancale au XVIIIème siècle à Paris. Ah ! Ça c'était de la vraie cuisine, pas d'la popote !



Il est cinq heures... Paris s'éveille... Paris s'éveille !



Et il continue... Revenons plutôt à notre cuisine. L'huître est un mollusque convoité de tous et depuis toujours. Les romains en étaient d'ailleurs très friands ! Ils en importaient déjà des côtes bretonnes et de la Manche à l'antiquité. Détrônée de nos assiettes au Moyen-âge par la coquille St-jacques notamment, elle y revient en force grâce à Louis XIV qui, paraît-il, en mangeait tous les matins. C'est ainsi que le port de cancale va devenir la capitale de l'huître. C'est vrai que c'est un aliment très sain qui se consomme toute l'année. Creuse ou plate, l'huître présente une chair ferme, de couleur pâle et finement iodé en fonction de la saison.



Et après, on les transforme en billes moléculaires ?



Pas de ça chez moi ! Ne me parlez pas de cuisine moléculaire ! Les molécules, ça ne vous nourrit pas un homme !... Alors que les huîtres accompagnées d'une bonne tartine de beurre salé et d'un bon verre de blanc, ça vous requinque. Mais j'aime bien aussi déguster l'huître chaude avec un peu de champagne ! Je ne vous en dis pas plus. A vous de trouver votre ingrédient mystère qui fera toute la différence...



Merci pour ces conseils culinaires cachottière !



Mais il n'y a pas de quoi ! D'ailleurs, si vous souhaitez en savoir plus sur le métier d'ostréiculteur, je vous conseille d'aller visiter la ferme marine. Et pour les amoureux de crustacés, il y a même une exposition de coquillages ! Tiens, on ferait bien une petite pêche aux coques, non ?



La Ferme marine se trouve sur la route de la Corniche. Elle propose des visites guidées aux individuels de mi-février à fin octobre. Pour en savoir plus : [www.ferme-marine.com](http://www.ferme-marine.com)

## Etape 2 : La cache



Bonne idée les coques mais vérifie d'abord les coefficients des marées... Pour l'instant direction le trésor car le moment est venu de partir à l'aventure...

Coordinates: N 48°40.428' / W 1°50.894'



*Bravo ! Dîtes-moi, plutôt que de rebrousser chemin jusqu'au parking, allez donc faire un petit tour dans le bourg ! Croyez-en la chef, vous ne serez pas déçus ! Mon odorat me dit qu'il y a quelques produits de ce site remarquable du goût qui ont su être mis à l'honneur... Explosion de saveurs garantie ! Vous m'en direz des nouvelles... A bientôt !*

Scannez ce code  
et téléchargez  
notre application mobile gratuite

