

huîtres & coquillages
PHILOSTREA
producteur expéditeur

EARL Philostrea
Gérant : M. Samuel Durand
29bis route de Quéhan
56470 St Philibert
02 97 30 06 40
philostrea56@gmail.com
N° Siret : 848 944 344 00011

Huîtres fines du Golfe du Morbihan

Les huîtres Bretonnes sont parmi les plus appréciées par les gourmets pour leur saveur iodée. Leur chair fondante et harmonieuse et leur parfum équilibré conviennent aussi bien aux connaisseurs qu'aux novices et en font un produit qui se partage sans modération.



Philostrea

Il y a quelques années, nous, Samuel et Sophie, découvrons le métier d'ostréiculteur. Un métier exigeant, pour lequel il faut être prêt à s'engager à 100% et qui est rythmé non pas par des considérations humaines, mais par les marées, les vents et les courants marins. Coup de foudre ! Nous décidons de nous installer et achetons un chantier et des parcs début 2019.

Nous avons choisi de nous établir à St Philibert pour la qualité des eaux du Golfe du Morbihan. Nous proposons nos produits en direct producteur, afin de garantir aux amateurs une fraîcheur et une qualité constante, à un tarif qui se met à la portée de tous.

Nous employons deux salariés (passionnés !) et avons une production annuelle de 70-80 tonnes, ce qui nous classe parmi les petites entreprises du secteur. Travailler à taille humaine est la seule garantie de pouvoir maintenir à long terme la qualité du produit et le bien être animal.

Nos huîtres

Nous élevons la race la plus répandue en France, la *Crassostrea Gigas*, une huître creuse sélectionnée pour la qualité de sa chair. Elle bénéficie de conditions d'élevage optimales dans le Golfe du Morbihan en Bretagne sud, berceau historique de l'ostréiculture française. Les huîtres grandissent trois à quatre ans dans une eau saine, particulièrement riche en planctons, ce qui leur confère ce goût d'algues caractéristique et raffiné.

Toutes nos huîtres sont diploïdes : Nous avons fait le choix d'un produit naturel qui n'a pas subi de stérilisation artificielle. Les huîtres sont donc "laiteuses" durant les mois de juin et juillet, leur période de reproduction. A cette saison, leur goût change pour prendre une saveur légèrement sucrée appréciée des amateurs avertis.

Cette huître fine N°3 est charnue, et se distingue par sa coquille noire racée. Ouverte, elle offre un élégant contraste entre une nacre très blanche et un manteau noir profond.



Chez Philostrea, nous avons une grande exigence en matière environnementale : La production d'huîtres a un impact carbone six fois moins important que celui de la production de viande. La mer est notre alliée, c'est elle qui nourrit nos coquillages et nous avons tout intérêt à préserver sa santé !

Nous limitons l'usage des plastiques à usage uniques et utilisons des alternatives sans impacts écologiques aux produits d'entretien de nos locaux. En parallèle, nous prenons activement part aux diverses initiatives de sauvegarde du littoral dans notre région (nettoyage des plages, actions de sensibilisation à la préservation des côtes, revalorisation des déchets issus de notre activité,...).



Nous vous proposons notre production soigneusement conditionnée dans une bourriche 100% bois et sans encres minérales, recyclable ou réutilisable.

Les calibres

N°2 : de 86 à 120g/pièce, très appréciée des gourmands car très pleine, elle se prête aussi très bien à la fantaisie des cuisiniers, qui la préparent chaude, gratinée, en gelée...

N°3 : de 66g à 85g/pièce, c'est le calibre qui met tout le monde d'accord ! Les grands amateurs comme les novices dans la dégustation d'huîtres y trouvent leur plaisir.

N°4 : de 46 à 65g/pièce, idéale pour la dégustation, en apéritif par exemple.

Nos conseils de dégustation

Dans de bonnes conditions, les huîtres se conservent jusqu'à 10 jours après leur conditionnement (date indiquée sur l'emballage). Elles atteignent d'ailleurs leur maximum de saveur trois jours après conditionnement.

Veillez à les conserver à plat, idéalement dans leur bourriche d'origine fermée, entre 5°C et 15°C en évitant les variations de températures.

Ouvrez les une demi heure à une heure avant dégustation. Jetez la première eau, gardez les huîtres à plat et au frais afin de les laisser refaire une seconde eau. Elles seront ainsi moins salées et plus goûteuses.