

ACTUALITÉ SAISON 2022

SOMMAIRE

La Cité de l'Huître	2
Les cabanes thématiques :	2
Le Chemin des Claires : une balade iodée à pied ou à vélo !	3
Les animations quotidiennes	3
Animation "En claires"	3
Animation "À marée basse"	3
Animation Cabane ostréicole	3
Animation "Entre deux coquilles"	3
Les évènements 2022	4
Balade Ostréicole	4
Soirée Jazz et Huîtres	4
Concours des écaillers	5/6
Les animations ponctuelles	7
Poisson d'Avril	7
Journée du Patrimoine (JEP)	7
Animation camping-car	7
Balade gourmande des enfants	7
Pêche aux dorades	7
Exposition "Thiellés Batiàs"	7
Les animations des vacances	8
Vacances de Pâques	9
Vacances d'été : Les Ostréales !	10
Vacances de la Toussaint	10
Groupes scolaires & adultes	11
Le restaurant "La Claire"	12
La Boutique	12
La cuisine des huîtres	13
Informations pratiques	14

●● LA CITÉ DE L'HUÎTRE

Propriété du Département de la Charente-Maritime, la Cité de l'Huître est située sur le chenal de la Cayenne à Marennes. Ce pôle découverte de l'ostréiculture a ouvert ses portes en octobre 2006.

La Cité de l'Huître a pour vocation de faire découvrir le milieu ostréicole et le territoire du marais de Charente-Maritime grâce à **un espace de visite et des animations** : initiation à l'ouverture des huîtres, découverte de l'élevage des huîtres, balade à vélo dans le marais, ateliers créatifs pour les petits...

Les familles pourront profiter d'une expérience unique à la Cité de l'Huître du 1^{er} Avril à la fin des vacances de la Toussaint.

●● LES CABANES THÉMATIQUES

La Cabane Bleue : Vie d'huîtres

C'est la science qui a investi les lieux ! De sa naissance, en passant par sa commercialisation, cet étonnant animal a bien des secrets à vous dévoiler ! Découvrez l'élevage de l'huître de sa naissance à l'assiette, toutes les étapes et outils nécessaires à la production d'un coquillage phare du territoire.



La Cabane verte : Histoires d'hier, d'aujourd'hui et de demain...

Cette cabane vous conte l'histoire de l'ostréiculture d'hier à aujourd'hui. À travers une exposition d'outils ostréicoles anciens et actuels, découvrez un métier fort de traditions. Un film rare datant de 1907 permet à chacun de revivre le quotidien des ostréiculteurs d'antan, et raviver les mémoires oubliées.

La Cabane rouge : La vie du marais

Découvrez les techniques ancestrales qui constituaient les étapes des cultures anciennes et l'affinage des huîtres. Partez à la découverte de la richesse et de la singularité de l'écosystème du marais de Charente-Maritime ...

La Cabane dorée : Le bar à huîtres

C'est une invitation à une pause culinaire en toute convivialité. C'est dans cette cabane que le chef cuisinier vous dévoile ses secrets de cuisine lors des démonstrations de recettes d'huîtres chaudes. De quoi faire le plein d'idées recettes pour épater vos convives !

Salle de projection : "Entre terre et mer"

Découvrez le film inédit "Entre Terre et Mer" qui vous invite à survoler le territoire de Charente-Maritime pour une plongée au cœur du bassin et du métier d'ostréiculteur.

Film sur écran géant pour une immersion totale.

●● LE CHEMIN DES CLAIRES : UNE BALADE IODÉE À PIED OU À VÉLO !

Profitez d'une balade à vélo et d'un bol d'air iodé dans une des plus grandes zones humides de France ! Partez à la découverte, en famille, d'un univers naturel aménagé par l'Homme depuis l'époque romaine.

Boucle de 3,5 km accessible à tous.

Nos vélos sont prêtés pour prolonger la visite et pour vivre l'expérience du marais.

Casque à disposition avec une charlotte de protection.

Pour les enfants, des vélos et des remorques adaptés sont à disposition.



●● LES ANIMATIONS QUOTIDIENNES

Animation "En claires"

Partez pour une visite animée pour découvrir l'affinage ostréicole mais aussi les plantes et les secrets du marais : une excursion grandeur nature...

Animation ouverte à tous, durée 30 min, compris dans le prix du ticket d'entrée

Animation "À marée basse..."

Nous nous mettons à l'eau pour vous ! Venez découvrir les secrets de l'élevage des huîtres, observez les gestes et savoir faire des ostréiculteurs.

Animation ouverte à tous, durée 30min, compris dans le prix du ticket d'entrée

Animation cabane ostréicole

Rentrez dans une véritable cabane ostréicole en activité afin d'être au plus près des professionnels de l'ostréiculture.

Animation ouverte à tous, durée 15min, compris dans le prix d'entrée.

Animation "Entre deux coquilles"

Tous les jours, venez retrouver nos animateurs pour des conseils aux consommateurs, une initiation à l'ouverture des huîtres en toute sécurité et une dégustation de deux huîtres.

Animation ouverte à tous, durée 30min, compris dans le prix du ticket d'entrée



●● LES ÉVÈNEMENTS 2022

Balade Ostréicole

Samedi 28 Mai

Partez à la découverte des marais avec Anne RICHARD, intervenante scientifique de l'association "À fleur de marée". Elle vous propose de partir vivre une pleine immersion au cœur des claires et des plantes du marais. L'occasion de découvrir l'authenticité de ce territoire, au travers de tous vos sens ! À la fin de votre balade, prolongez l'expérience à travers un moment de convivialité et de saveurs...

3€/ adulte et gratuit pour les enfants

Rendez-vous à 14h/ Sur réservation au 05 46 36 78 98 avant le : mardi 24

Soirée Jazz et Huîtres

Samedi 25 Juin



Rendez-vous samedi 25 Juin pour une soirée d'exception, mariant Jazz et huîtres... Avec Michel Boudjema et Carl Schlosser, lors de cette soirée sur l'eau, laissez-vous emporter par les douces saveurs du Jazz et des huîtres d'exception ! À l'occasion de cette douce soirée, le ponton se transformera en scène créant une ambiance cabaret inédite.

Le chef de la Cité de l'Huître vous propose un menu d'exception accompagné de recettes originales, plus délicieuses les unes que les autres... Tout pour ravir vos papilles !

29.50€/ adulte - 10€/ enfant de -12 ans

Sur réservation au 05 46 36 78 98 avant le : Samedi 18 Juin



Concours des écaillers

Samedi 15 Octobre

Créé en 2011, le concours du meilleur écailler est devenu un évènement incontournable. *Objectifs* : Promouvoir l'huître de Charente Maritime, dont Marennes Oléron, apporter une reconnaissance aux formations dispensées dans les écoles françaises des produits de la mer et valoriser le métier méconnu d'écailler. Ce concours réunit chaque année professionnels et étudiants et plus de 200 spectateurs.

Le concours est coorganisé avec le CRC (Comité Régional de la Conchyliculture).

Deux catégories existent pour ce concours, la première les étudiants et la seconde les professionnels.

Les produits

Tous les produits nécessaires aux deux concours sont des produits locaux offerts par les Huîtres Charente-Maritime (HCM) et le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron pour les huîtres et conjointement par l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF) pour tout ce qui concerne les crustacés et autres coquillages. L'ACRIMA fournira quant à elle les Crevettes Impériales des Marais Charentais.



CONCOURS DES ÉCAILLERS CHARENTE-MARITIME POUR LES PROFESSIONNELS – Samedi 15 octobre

●● DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se compose de deux épreuves :

Épreuve d'ouverture d'huîtres

Où rapidité et technicité sont de rigueur !

Les candidats devront ouvrir en un minimum de temps (maximum 15 minutes) 50 creuses et 30 plates, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et le respect du chrono ! Car attention aux pénalités !

Le jury sera intransigeant, et attribuera une pénalité de -10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti, et -6 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.



Réalisation d'un plateau de fruits de mer

Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire !

Chaque participant recevra gratuitement une marchandise identique, nécessaire à la réalisation de leur présentation, mais comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules, ainsi que palourdes ou praires, crevettes ou langoustines et autres coquillages (selon arrivage). Les participants pourront, à leur convenance, se servir de l'ensemble des éléments qui seront mis à leur disposition, comme la glace, les algues, le citron, des coquilles St Jacques, du feuillage

Les jurés jugeront la partie artistique et la présentation des plateaux autour de critères de sélection : la disposition des produits, l'originalité et l'esthétique.

CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER MARENNES OLÉRON "LA BOURRICHE D'OR" POUR LES ÉTUDIANTS – Samedi 15 octobre

Concomitamment, ce concours est organisé en partenariat avec les huîtres Marennes Oléron. Les élèves d'écoles de poissonnerie, d'aquaculture et de restauration réalisent comme leurs aînés des ouvertures d'huîtres et des plateaux de fruits de mer.

●● DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours de la "Bourriche d'Or" est composé d'une épreuve théorique et de deux épreuves pratiques identiques à celles des professionnelles :

Épreuve théorique

la spécificité Marennes Oléron

La veille du championnat, le **vendredi 14 octobre à partir de 9h**, les étudiants seront formés et testés sur leurs connaissances générales de l'huître Marennes Oléron. Cette épreuve sera jugée par des membres du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, qui décerneront aux candidats ayant obtenu une note supérieure à 10, un diplôme.

Parallèlement aux épreuves des professionnels, les étudiants à leur tour participeront le **samedi 15 octobre** à :

Épreuve d'ouverture d'huître

L'épreuve est la même que les professionnels, quelques détails changent :

Les candidats étudiants auront 10 minutes maximum pour ouvrir 30 huîtres creuses Marennes Oléron, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et surtout garder en tête le respect du chrono ! Car les étudiants devront également faire attention aux pénalités ! Le jury sera intransigeant, et attribuera une pénalité de -10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti, et -4 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.

Réalisation d'un plateau de fruits de mer

Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire !

Étudiants et professionnels à la même enseigne ! Cette épreuve artistique est la même pour les deux concours : les étudiants auront 30 minutes pour dresser un plateau de fruits de mer comportant pas moins de 65 pièces de coquillages et crustacés !

Entre épreuve de rapidité et montage de plateaux de fruits de mer, les participants auront besoin de vous pour les encourager !

Le concours se tiendra sur la terrasse couverte de la Cité de l'Huître en accès libre.

Puis prolongez cette après-midi de convivialité jusqu'en soirée en dégustant les plateaux de fruits de mer des participants !

Rendez-vous à partir de 14h - Accès libre au concours



•• LES ANIMATIONS PONCTUELLES

Poisson d'Avril

Dimanche 3 Avril

On vous lance un défi ! Qui réussira à coller des poissons dans le dos de nos animateurs ? Venez à la Cité de l'huître pour le découvrir !

Toute la journée, compris dans le prix du ticket d'entrée.

Journée du Patrimoine (JEP)

Samedi 17 et dimanche 18 septembre

Petits et grands, profitez des Journées du Patrimoine pour découvrir les secrets de l'ostréiculture sur un site unique et authentique !

Accès gratuit

Animation camping-car

Mercredi 28 Septembre

Une animation adaptée pour les visiteurs en camping-car, stationnés sur le parking de la Cité de l'Huître. Animation ouverte à tous.

Venez découvrir le monde ostréicole à deux pas de votre camping-car ! Au programme les animations : « A marée basse... », « En claires », Cabane ostréicole, et « entre deux coquilles ».

Arrivée avant 14h30 à la billetterie

Balade gourmande des enfants

Dimanche 30 Octobre

Les enfants, préparez vos plus beaux déguisements d'halloween, vous êtes attendus pour une balade gourmande à l'occasion du goûter. Jeux, activités découvertes et gourmandises !

Rendez-vous avant 14h30 à la billetterie - Tarifs : 4€/enfant, accompagnant gratuit

Pêche aux dorades

Prenez vos cannes à pêche, et profitez du dernier jour d'ouverture de la saison, en pêchant les dorades élevées dans la claire durant l'année !

Toute la journée, compris dans le prix du ticket d'entrée.

Exposition « Thiellés Batiâs »

Du samedi 17 Septembre au Dimanche 9 Octobre

Partez à la découverte du monde ostréicole à travers les yeux de Robert Nadeau, ancien ostréiculteur et poète, appartenant à la génération dite « des sacrifiés ».

Maija Salmi, artiste plasticienne depuis 20 ans, pose des images sur les poèmes de cet ancien ostréiculteur, et redonne vie à ses souvenirs...

Cette exposition est le fruit d'une belle collaboration entre mémoire et Arts...

Accès libre dans le hall

●● LES ANIMATIONS DES VACANCES

VIVE LES VACANCES DE PÂQUES !

Du mardi 12 Avril au vendredi 6 Mai

Pour ravir toute la famille retrouvez les animations

➤ **Tous les mardis : ATTRAPER LES CRABES**, atelier pour toute la famille. *Rendez-vous avant 14h, durée 30mn*

➤ **Tous les mercredis : HERBIER CRÉATIF**, Atelier pour toute la famille, balade dans le marais à la découverte de ses plantes spécifiques, puis réalisation d'un herbier créatif.



Arrivée avant 14h à la billetterie, durée 30 mn

➤ **Tous les jeudis : LES PETITS SAVANTS**, Atelier pour toute la famille sur la biologie et le mode de vie d'un drôle de coquillage. *Arrivée avant 14h à la billetterie, durée 30 mn*

➤ **Tous les vendredis : VISITES HUMORISTIQUES ET DÉCALÉES de Bilout et un animateur**. Ils vous embarquent pour une visite ostréicole haute en couleur !

Tous les vendredis, arrivée avant 14h à la billetterie, durée 1h

Dimanche 17 et lundi 18 Avril

CHASSE AUX CHOCOLATS

À vos marques ! Prêts ? Partez ! La chasse aux chocolats est ouverte, venez résoudre l'énigme de Pâques pour repartir avec des huîtres en chocolat.

NOUVEAUTÉ 2022

LES OSTRÉ'ARTS...

Temps forts de ces vacances de Pâques. Retrouvez tous les dimanches **du dimanche 10 Avril au dimanche 8 Mai, des initiations** en compagnie d'artistes ou d'artisans. Aquarelles, photos, confections... **Ouvert à tous**.

Découvrez également l'**exposition "ostré'arts"**, regroupant tous les artistes et artisans **du samedi 9 Avril au dimanche 8 Mai**.

Dimanche 10 Avril

DÉDICACE DU LIVRE DE PATRICIA FAYAT

"Les tous petits bonheurs d'une Mouette Rieuse et Heureuse".

Une rencontre avec l'aquarelliste Patricia Fayat pour découvrir son nouvel ouvrage. Avec son art, Patricia Fayat, partage son amour pour les espaces naturels et sa volonté de "militer pacifiquement à l'aide de ses pinceaux pour la préservation de la biodiversité". *En accès libre dans le hall à partir de 15h*



Dimanche 17 Avril

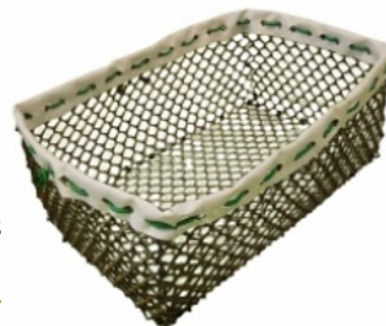
OSTRÉO' PANIER

Participez à la fabrication de votre propre panier en poches ostréicoles, avec les membres de l'association Echo-Mer.

Quoi de mieux pour partir à la chasse aux chocolats de Pâques !

Echo-Mer est une association œuvrant pour la revalorisation des matériaux.

Rendez-vous à 14h/ sur réservation au 05 46 36 78 98 avant le : Mercredi 13 Avril - Atelier inclus dans le prix du ticket d'entrée



Dimanche 24 Avril

OSTRÉA'QUARELLES

Initiez-vous à l'art de l'aquarelle en compagnie de l'artiste Patricia Fayat. Avec son retour à la Cité de l'Huître, Patricia Fayat vous propose de partager durant cet atelier son amour pour les paysages des marais environnants...

Matériel fourni - Rendez-vous à 14h/ réservation conseillée au 05 46 36 78 98 avant le : Mercredi 20 Avril Atelier inclus dans le prix du ticket d'entrée



Dimanches 1^{er} Mai et 8 Mai

OSTRÉO'PHOTO



Balade au cœur du marais :

Munissez-vous de votre smartphone et rejoignez-nous pour vous initier à la photo sous les conseils du HIC (Hiers Marennes Brouage Image Club).

Le HIC est une association de photographes amateurs, ils vous proposent de partir pour une découverte des marais au travers des objectifs de votre appareil.

Rendez-vous à 14 h/ Réservation au 05 46 36 78 98 avant les : Mercredis 27Avril et 4 Mai - Atelier inclus dans le prix du ticket d'entrée

•• VACANCES D'ÉTÉ : LES OSTRÉALES !

VIVE LES VACANCES D'ÉTÉ !

Du 7 juillet au 31 août

Pour ravir petits et grands, en juillet et août faites le plein d'animations ...

LES PETITS SAVANTS

Atelier pour toute la famille sur la biologie et le mode de vie d'un drôle de coquillage.

le lundi mercredi et vendredi, arrivée avant 14h à la billetterie, durée 30 min

HERBIER CRÉATIF

Atelier pour toute la famille, balade dans le marais à la découverte de ses plantes spécifiques, puis réalisation d'un herbier créatif, **le mardi et jeudi**, arrivée avant 14h à la billetterie, durée 30 min

ATTRAPER LES CRABES

Du lundi au vendredi, rendez-vous avant 16h, durée 30min

VISITES HUMORISTIQUES ET DÉCALÉES

Avec **Bilout et un animateur embarquez** pour une visite ostréicole haute en couleur !

Tous les lundis, arrivée avant 14h à la billetterie.

Animations incluses dans le prix du ticket d'entrée

•• VACANCES DE LA TOUSSAINT

VIVE LES VACANCES DE LA TOUSSAINT !

Mardis 25 Octobre et 1 Novembre

ATTRAPER LES CRABES

Animation pratique sur la pêche et la préhension des crabes.

Atelier pour toute la famille

Rendez-vous à 14h/ Animation incluse dans le ticket d'entrée

Mercredis 26 Octobre et 2 Novembre

HERBIER CRÉATIF

Atelier pour toute la famille : balade dans le marais à la découverte de ses plantes spécifiques, puis réalisation de cartes Land Art.

Arrivée avant 14h30 à la Billetterie

Animation incluse dans le prix du ticket d'entrée.

Jeudis 27 Octobre et 3 Novembre

LES PETITS SAVANTS

Atelier pour toute la famille sur la biologie et le mode de vie d'un drôle de coquillage.

Arrivée avant 14h30 à la Billetterie

Animation incluse dans le prix du ticket d'entrée.



GROUPES SCOLAIRES & ADULTES

Ouvert sur réservation pour les groupes scolaires et adultes du 1^{er} mars au 30 novembre.

●● GROUPES SCOLAIRES

La Cité de l'Huître accueille environ 2500 scolaires par an lors de visites adaptées à chaque niveau.

➤ **MATERNELLES, PRIMAIRES, COLLÈGES, LYCÉES, BTS AQUACULTURE...**

La Cité de l'Huître vous accompagne dans votre projet pédagogique en vous proposant des visites et ateliers thématiques adaptés à chacun des cycles. Un dossier pédagogique vous sera fourni afin de préparer cette expérience avec les élèves.

➤ **RESPONSABLE DE CENTRES DE LOISIRS, COLONIES, CLASSES DÉCOUVERTE,**

En quête d'une sortie originale, pédagogique et ludique en Charente-Maritime ? La Cité de l'Huître accueille votre groupe à partir de 15 enfants.

Préparez d'ores et déjà votre visite parmi nos offres :

- Les ateliers scolaires pour différents niveaux (2h)
- Une visite animée, pour primaires et collèges (2h)
- L'atelier Ostréal, pour les périscolaires (2h)
- En option pour tout le monde : la dégustation de 2 huîtres !

Retrouvez toutes nos offres et brochure sur notre site internet cite-huitre.com

●● GROUPES ADULTES

Sortez des circuits traditionnels et partagez avec nous un **moment authentique** rempli d'**expériences** et de **découvertes** auprès de nos animateurs, anciens ostréiculteurs-trices, passionnés.

Ce sont environ 7000 personnes qui se rendent chaque année en groupe organisé à la Cité de l'Huître.

En choisissant la Cité de l'Huître pour votre visite en groupe, vous bénéficiez d'une visite qui étonnera tous les passionnés et les épicuriens, mais également les plus réticents ! Accessible à tous les publics quel que soit leur âge ou leur centre d'intérêt, la visite se transformera en une expérience de partage et de découverte promettant d'agréables moments de convivialité.

Nos formules s'adaptent à vos besoins et vos envies : à la journée ou demi-journée, visites et ateliers à la carte, votre séjour à la Cité de l'Huître se construit sur mesure.

Construisons ensemble la journée qui vous ressemble !
Retrouvez toutes nos offres et brochure sur notre site internet cite-huitre.com

•• LE RESTAURANT "LA CLAIRE"

Le restaurant de la Cité de l'Huître est le lieu idéal pour s'octroyer une pause détente pour le déjeuner. Installé sur la terrasse sur pilotis, offrant une vue panoramique sur le marais et ses claires, le déjeuner n'en est que des plus magiques !

Le restaurant propose un large choix de produits de la mer : plateau de fruits de mer, chaudière de la mer, plat de poisson, assiette d'huîtres Fine de Claire ...etc.

Pour les personnes n'aimant pas les huîtres, pas de panique ! Il y en a pour tous les goûts (et tous les âges) ! ***Service le midi uniquement**

La terrasse est ouverte l'après-midi pour s'accorder un moment de détente avec rafraîchissements et gourmandises !



•• LA BOUTIQUE



La boutique de la Cité de l'Huître permet à chacun de trouver un souvenir de son passage à la Cité de l'Huître : jouets, livres, matériel de pêche pour les plus jeunes, bibelots en tout genre, textiles, papeterie, objets insolites, souvenirs sur l'huître, son milieu et son environnement ... etc. Un large choix de produits régionaux, confectionnés et conditionnés dans un rayon de 30 km y est également proposé !

•• LA CUISINE DES HUÎTRES ...

On a pour habitude de manger les huîtres crues, mais il existe une autre manière de les consommer : les huîtres chaudes ! Elles gardent à la cuisson toute leur saveur et leur onctuosité, et les idées ne manquent pas pour les cuisiner : à la vapeur, gratinées au four, en potage, sur la braise, etc.

À la Cité de l'Huître nous vous proposons de vous initier à la cuisine de l'huître, découvrez comment cuisiner une huître chaude.



IDÉES RECETTES

Huîtres à la fondue de poireaux
*Huîtres chaudes au pineau des Charentes***HUÎTRES À LA FONDUE DE POIREAUX***Pour 2 personnes***Ingrédients**

- 12 huîtres n°2
- 1/2 blanc de poireau
- Une noisette de beurre
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 verre de vin blanc
- 2 càs de crème fraîche liquide
- Gruyère râpé

Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Commencer par ouvrir les huîtres, retirez-les de leur coquille, mettez-les à égoutter dans une passoire et réserver la coquille.
- Dans une casserole faites bouillir de l'eau non salée.
- Émincer le poireau et verser dans la casserole.
- Faire blanchir 4 à 5 min. Bien égoutter.
- Dans une casserole faire fondre une noisette de beurre.
- Émincer l'échalote, la faire revenir puis ajouter le sucre.
- Laisser colorer puis déglacer au vin blanc.
- Ajouter le poireau puis verser la crème fraîche.
- Laisser réduire à feu doux.

Dressage

Garnir le fond des coquilles avec la fondue de poireau.
Déposer l'huître par-dessus. Saupoudrer d'une pincée de gruyère.
Enfourner à 180°C 3 à 5 min maximum.

**HUÎTRES CHAUDES AU PINEAU DES CHARENTES***Pour 2 personnes***Ingrédients**

- Une noisette de beurre
- 1 grosse échalote
- 2cl de Pineau des Charentes
- Une pincée de poivre
- 5cl de crème fraîche
- 12 huîtres

Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Commencer par ouvrir les huîtres, retirez-les de leur coquille, mettez-les à égoutter dans une passoire et réserver la coquille.
- Dans une casserole faites fondre le beurre.
- Émincer l'échalote et faites-la revenir dans la casserole. Poivrer.
- Déglacer au Pineau, ajouter la crème fraîche et laisser réduire.

Dressage

Replacer les huîtres dans leur coquille et déposer une cuillère à soupe de préparation sur chacune d'entre elles.
Disposer les coquilles sur une plaque garnie de gros sel afin de les caler.
Enfourner à 180°C pendant 2 à 3 min maximum. Dégustez !

●● INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES 2022

La Cité de l'Huître est ouverte du vendredi 1^{er} Avril 2022 au dimanche 6 novembre 2022 de 10h30 à 19h, tous les jours pendant les vacances scolaires et jours fériés. Fermée les lundis et mardis hors périodes de vacances scolaires toutes zones.

- La visite dure en moyenne 2 heures 30.
- La visite est accessible aux personnes à mobilité réduite.
- La visite, les animations, et le prêt de vélo (sous réserve de disponibilité) sont compris dans le billet d'entrée.

Attention fermeture de la billetterie 1h15 avant la fermeture de la Cité.



TARIFS 2022

- Adulte : 9€
- Enfant (6 à 16 ans) : 5€
- Enfant moins de 6 ans : gratuit
- Tarif réduit : 7€ (étudiant, demandeur d'emploi, personne handicapée) sur présentation d'un justificatif
- Pass-Famille : 2 adultes et 2 enfants (6 à 16 ans) : 23€ (1 enfant gratuit), grâce à ce Pass, votre deuxième enfant est gratuit. 2€ par enfant(s) supplémentaire(s).
- Location de vélo : comprise dans le prix du ticket d'entrée
- Mode de paiement : espèces, CB (sans contact), chèque et chèque vacances

CONTACT

La Cité de l'Huître

Aline Pauwels – Directrice

aline.pauwels@cite-huitre.com / 05 46 36 78 98

●●● www.cite-huitre.com ●●●

