

ON PARLE DE NOUS



Et voici les dernières news :

On parle de nous dans la presse écrite !

Avec une double page sur les huîtres Marennes-Oléron parue dans le magazine GOURMAND (91 000 ex) du mois de novembre, dédié aux fêtes de fin d'année.

Il fait suite à un contact via Charentes Tourisme.

LE PARFAIT ALLIÉ DES REPAS

Riche en calcium, phosphore mais aussi en oligoéléments (zinc, sélénium, cuivre, fer), l'huître est excellente pour la santé. Une douzaine d'huîtres peut remplacer la viande ou le poisson, tout en étant trois fois moins riche en cholestérol que les produits carnés. En moyenne, une huître apporte 66 kcal (280 kJ).

C-COUTANT



d'algues sur les poches d'huîtres. L'écosystème des claires est également à l'origine de la jolie couleur de la fine de claire verte. Ce procédé 100 % naturel est obtenu grâce à la présence d'une microalgue, la navicule bleue, dont le pigment est retenu par les branchies de l'huître. Enfin, du fait de l'épaisseur de leur coquille, les huîtres affinées

ou élevées en claire se conservent mieux. Elles peuvent se garder une bonne semaine, dans le bas du frigo ou à un endroit frais, à une température comprise en 5 et 15 °C. Après cette période d'affinage en claires, les huîtres sont passées dans un système de purification d'eau de mer oxygénée à 100 % pour qu'elles se nettoient de l'intérieur. Puis, une fois emballées, elles

sont prêtes à partir. En ce début du mois d'octobre, Nicholas sait que la période la plus importante va bientôt commencer pour les ostréiculteurs car il faut travailler pour créer les stocks pour les fêtes de fin d'année. « C'est une prise de risque » pour celui qui produit 400 tonnes par an, mais aussi une « fierté de pouvoir produire quelque chose qui fait plaisir aux gens ».



L'ARRONDIE : LA SPÉCIALE DE CLAIRE

On reconnaît facilement cette huître grâce à la forme arrondie de sa coquille. Sélectionnée avant d'être affinée, la spéciale de claire contient plus de chair que les deux précédentes variétés. Les amateurs lui reconnaissent un goût de noisette.

L'EXCEPTIONNELLE : LA POUSSE EN CLAIRE

Disponible uniquement de novembre à mars, la pousse en claire séjourne entre quatre et huit mois en claire, à très faible densité, le temps que se forment, sur sa coquille, des dentelles caractéristiques appelées lignes de pousse. Cette huître d'exception est la plus typée de la gamme Marennes Oléron. Elle bénéficie d'un Label rouge.

Un autre article de 5 pages sur les huîtres Marennes-Oléron a été publié dans la rubrique terroir du magazine TRAVEL VAN (9 000 ex). Ce magazine a été diffusé en octobre.

Il fait suite à un contact direct.

Terroir

Les huîtres de Marennes-Oléron



senir la mention Marennes-Oléron, les huîtres ne peuvent pas être affines d'Impone ou. L'affinage doit obligatoirement se faire sur l'une des 17 communes de l'ICP Huîtres Marennes-Oléron. Cette zone présente un territoire de plus de 1 000 hectares qui va des rives de la Seudre à la côte Est de l'île d'Oléron, en passant par la côte de Bourdeaux. Le Durum au Port des Batteux. Après une période plus ou moins longue d'affinage, les huîtres peuvent être retirées des coquilles puis conditionnées et être vendues. Au final, il se passe environ trois ans entre la naissance de l'huître et sa mise en vente.

Quatre types d'huîtres

À un moment de déguster des huîtres de Marennes-Oléron, le choix est assez large avec quatre sortes d'huîtres différentes : la fine de claire, la fine de claire verte, la spéciale de claire et la pouce en claire. La fine de claire est sans aucun doute la plus connue et la plus consommée en France. Fine, peu charnue et avec des arômes océaniques atténués, elle est facile à digérer. C'est d'ailleurs l'huître idéale pour faire ses premières dégustations. Prenez soin de

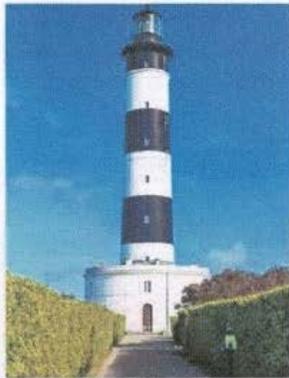
la fine de claire. La fine de claire verte se différencie avec des branchies de couleur verte, une chair un peu plus abondante et des saveurs plus douces. Elle est souvent considérée comme le haut de gamme des fines de claire. De son côté, la spéciale de claire se caractérise avec une chair volumineuse, des arômes de sons bois et un fil plus dense en bouche. Enfin, la pouce en claire est l'huître issue de la zone de Marennes-Oléron. Produite seulement par quelques ostréiculteurs, elle est facilement reconnaissable avec sa forme ronde et creuse. Cette huître a la particularité d'être élevée uniquement en clair. Elle est également soumise à un traitement spécifique avec une densité maximum de 5 huîtres maximum au m² lors de l'élevage. Cela permet d'obtenir une huître avec une chair de qualité supérieure et plus ferme, mais aussi un goût bien spécifique. Contrairement aux autres huîtres, qui ont plutôt un goût de poisson, la pouce en claire se démarque avec un goût plus sucré et plus doux. Une particularité qui s'explique par la présence d'une algue, le phytoplancton, dans les marais. Cette algue va se développer dans l'huître et la nourrir durant de long mois et ainsi lui donner ce côté très charnu et ce goût distinctif. Au même titre que la fine de claire, la pouce en claire dispose

de nombreux avantages. Mais n'oubliez pas que vous connaissez les caractéristiques des différentes sortes d'huîtres de Marennes-Oléron. La meilleure façon de connaître votre préférence reste de les goûter...



Un article de 5 pages sur Oléron a été publié dans LE MONDE DU CAMPING CAR (75 000 ex - 300 000 lecteurs) du mois de novembre.

Il fait suite à un contact direct.



Tout au nord de l'île trône fièrement le phare de Chassiron. Un point de vue exceptionnel à 360°. Mais il faudra être courageux pour gravir ses 224 marches.

puisqu'il s'agit du phare de Chassiron. Mis en service en 1836, il est aujourd'hui le plus ancien phare en activité du département (par temps clair, ses huit faisceaux lumineux seraient visibles à plus de cinquante kilomètres). Du haut de ses quarante-six mètres, après avoir gravi ses deux cent vingt quatre marches, un panorama exceptionnel s'offre à vous. Au loin, les îles de Ré et d'Aix, le fort Boyard bien sûr, et toute l'île d'Oléron à vos pieds. Notez que le phare de Chassiron se situe sur Saint-Denis-d'Oléron, commune qui abrite aussi le plus grand port de plaisance de l'île, point de départ de multiples promenades touristiques en mer pour voir de plus près le fort Boyard entre autres. Un parking spécialement dédié aux camping-cars se situe à l'entrée du site.

En redescendant la côte ouest, Oléron offre d'autres très belles plages. Des coins appréciés pour la baignade, la promenade, les couchers de soleil, la pêche à pied ou le surf. Malheureusement, les barres de limitation de hauteur sont omniprésentes sur presque toute la côte ouest et il est compliqué d'y stationner, voire impossible, à l'exception d'une halte dans les nombreux campings bordant la côte.

Le port de La Cotinière

Tout près, plusieurs solutions pour passer la nuit : sur l'aire située aux portes du camping municipal de Saint-Pierre-d'Oléron dont La Cotinière fait partie ou uniquement pour les adhérents France Passion,

chez un viticulteur de cette même commune qui accueille les camping-cars, le long des vignes. Attention, en pleine saison estivale et aux heures de pointe, mieux vaut enfourcher sa bicyclette pour se rendre à La Cotinière. Car trouver à se garer en camping-car aux abords du port peut tout de même se comparer aux énigmes du Père Fouras de Fort Boyard.

La Cotinière est tout simplement le premier port de pêche artisanale de Charente-Maritime. On y débarque près de 5 000 tonnes de produits de la mer vendus en criée. Environ quatre-vingt dix espèces y sont représentées, dont la seiche, le maigre, le créreau, la langoustine, la sole, la lotte, la raie... Ce port est réputé, bien au-delà de l'île d'Oléron, et les amateurs de poissons y affluent. Nombre de producteurs d'huîtres et autres commerces spécialisés y ont pignon sur rue. Mais nous vous conseillons plus particulièrement les pêcheries de La Cotinière, une poissonnerie en libre service, gérée par une entreprise familiale située direc-



La citadelle du Château d'Oléron. À visiter surtout pour les nombreuses expositions d'art installées dans la cour principale.



Le port de La Cotinière. Le plus grand port de pêche du département. Parfait pour vous régaler de poissons frais.



Le port de Château-d'Oléron a été transformé en un véritable village d'art. À deux pas de l'aire de camping-cars, la promenade s'impose !



Retrouvez également un article sur Oléron en hiver, publié dans le quotidien LE TELEGRAMME (180 000 ex - 497 000 lecteurs) le 22 décembre dernier.

Il fait suite à un contact direct.



Une escapade dans une île a toujours un goût d'aventure. Sur cette terre de Charente-Maritime, la fin d'année exhale un parfum de plages et de forêts sauvages, sur fond de marchés de Noël et de traditions culinaires. Un séjour 100 % à l'abri du monde...



Le chenal de la Baudissière et ses cabanes colorées. Photos Ludovic OT Ile d'Oléron-Marennes.

Passer les fêtes sur une île 2/3

Oléron, un refuge au naturel

Philippe Bourget

● La Charente-Maritime compte des îles parmi les plus touristiques de France. Si, l'été, Ré est connotée « people », Oléron conserve des accents sauvages, avec ses longues plages et ses forêts. Alors, pensez, à la « morte-saison ». « On vient à Oléron l'hiver pour profiter de la nature, car ici il n'y a plus personne », répond-on quand on questionne sur l'occupation des locaux et de leurs familles, rassemblées pour les fêtes de fin d'année. C'est une réalité : à tous ceux que la promiscuité fatigue et qui cherchent des grands espaces, Oléron dispose d'atouts indiscutables.

Longues plages, loin de tout
Ces avantages sont d'abord... de sable. Oléron, plus grande île de France métropolitaine après la Corse, est entourée de longues

plages, sur lesquelles quelques pas suffisent à s'isoler. Des exemples ? Grande Plage, à l'ouest de Saint-Trojan, sur la Côte sauvage. Battue par les vents et bordée de dunes, elle est prolongée au sud par la Pointe de Gatseau, un des endroits les plus naturels. Ou la plage de la Gautrelle, au nord-est, tournée vers le pertuis d'Antioche. Oléron est aussi boisée. Les balades à pied ou à vélo dans la forêt de pins de Saint-Trojan ou dans celle de pins et de chênes des Saumonards, face au célèbre Fort Boyard, ont en hiver un côté érémitique.

Chassiron, second plus ancien phare de France
La nature éclôt également dans des sites aménagés. Impossible de manquer le phare de Chassiron. À l'extrémité nord de l'île, ce cap encaissé en saison hivernale de violentes tempêtes. Il faut grimper ses 225 marches

et se hisser à 46 m de haut pour jouir d'un panorama, virginal en cette saison, sur l'île et ses voisins, Aix et Ré, ainsi que sur La Rochelle. Après Cordouan, Chassiron est le plus ancien phare de France en activité (1685, rebâti dans les années 1830).

Sorties animalières
Les amoureux de sorties animalières iront épier l'avifaune dans le Marais des Bris, à Saint-Trojan. En bordure de littoral, ces terres humides s'étendent à perte de vue, entre pinède et océan, à proximité de sites d'ostreiculture. De nombreux oiseaux, dont des hérons cendrés, occupent la zone, riche en nourriture. Autre site : la Réserve Naturelle Moëze-Oléron. Sentiers des Tannes, des Sablières et des Lais de mer offrent l'occasion de marches toniques au parfum iodé. Pour aller encore plus loin dans la connaissance naturaliste, l'association IODDE organise le 18 décembre

une sortie pour récupérer... les capsules d'œufs de raie, afin d'en apprendre plus sur ces poissons.

Citadelle Vauban
À Noël, Oléron revêt des habits de fête. Au marché de Noël de Saint-Pierre d'Oléron, le plus important de l'île, les familles trouveront des animations pour les enfants : atelier maquillage et balades avec ânes. Peut-être croiseront-elles aussi Philippe Couteau, alias Bilout, comédien et humoriste oléronais déguisé en garde champêtre... Un autre marché de Noël se tient à Saint-Georges-d'Oléron, tandis qu'au Château d'Oléron (où l'on visitera la citadelle Vauban), un feu d'artifice sera tiré le 30 décembre.

Des huîtres et une criée
Au fil du séjour, on s'immergera dans la culture locale. Façades blanches des maisons de villages aux pieds desquelles grimpent lauriers-roses, tamaris et figuiers ; édifices remarquables comme l'église Saint-Georges, romane, et la halle à toit d'ardoises ; traditions marines autour de la pêche, incarnée par le port et la criée de La Cotinière et l'ostreiculture, avec ses fameuses huîtres Marennes-Oléron. Surtout, ne pas manquer d'aller au site ostréicole de Fort-Royer. Sur plus de 10 ha, le paysage de bassins et de cabanes ravira les amateurs d'huîtres : des ostréiculteurs en vendent sur place à Noël. La criée de La Cotinière se visite aussi. Restera à goûter la cuisine oléronaise ! À cette saison, un plat fait l'unanimité : la chaudière. Mitonnée dans un chaudron en fonte avec du vin blanc, de l'ail, de l'oignon, le blanc de seiche, la raie, la sole, la plie, l'anguille... elle comble les gros appétits et exhale les odeurs atlantiques. C'est bien le but recherché...

Pratique

Office de tourisme. Bureau de Saint-Pierre d'Oléron. Place Gambetta. ile-oleron-marennes.com Cartes, plans, circuits pédestres et patrimoine, itinéraires vélos (plusieurs loueurs ouverts à l'année)...

Hébergement

Hôtel de la Plage, à La Cotinière. Hôtel au charme cosy ouvert toute l'année. Chambres (des 65 €) et studios (des 70 €). hoteldelaplage-oleron.fr Chambre d'hôtes La Ferme de Sidonie, La Menouillère. sidoniehb.io17.fr Une maison balnéaire typique du début du XX^e siècle avec quatre chambres et un gîte. À partir de 76 € la nuit avec petits-déjeuners.

À faire, à voir

- Criée de La Cotinière. Visites tous les jours à 15 h durant les vacances de Noël. lacotinierecapoche.fr - Phare de Chassiron. De 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h. Fermé 25 décembre et 1^{er} janvier. chassiron.net - Feu d'artifice. Tiré à 19 h de la citadelle du Château d'Oléron, le 30 décembre. - Les Cabanes d'Artistes. Au Château d'Oléron, une dizaine de cabanes ouvrent leurs portes durant les vacances. Tisserrands, peintres, objets en cuir, miroirs en bois flotté...

Acheter

- Huîtres : directement auprès des producteurs. - Les Pêcheries de La Cotinière (poissonnerie sur le port de La Cotinière). - Les Délices du Chai (pâtisserie) : lesdelicesduchai.fr - Au Fumoir d'Annie (poisson fumé à Saint-Georges d'Oléron) : au-fumoir-dannie.fr



Le marché de Noël à Saint-Pierre d'Oléron, le plus important de l'île. Photo mairie de Saint-Pierre d'Oléron

On parle de nous sur le net !

Cet article a été relayé sur le LETELEGRAMME.FR (1 218 000 VU / mois) : <https://bit.ly/3pRUrpl>

Et voilà, c'était ma dernière news pour l'année 2021. On se retrouve l'année

prochaine.

En attendant, je vous souhaite à tous de très belles fêtes de fin d'année...et de manger de nombreuses huîtres Marennes-Oléron !

A bientôt pour d'autres news...

Cet email a été envoyé à m.doisne@marennnes-oleron.com, cliquez ici pour vous désabonner.

Île d'Oléron Marennes Tourisme, Service Presse, c.chartier@marennnes-oleron.com
