

S'inscrire / Se connecter

- Actualité
- Sports
- Faits divers
- Annonces
- Idées cadeaux
- Recherchez une commune, un sujet

mercredi 7 décembre



- Bordeaux
- Arcachon Médoc
- Libourne Langon
- La Rochelle
- Saintes Royan
- Cognac Angoulême
- Périgueux
- Agen
- Auch
- Pau
- Bayonne Biarritz
- Mt-de-Marsan Dax

- Affaire DSK Dossier
- Grands reportages
- L'info sur les Pyrénées Pyrénées.com
- Aquitains de l'année



- Services
- Agenda
- Blogs
- Associations
- Abonnements
- Journal en PDF
- Archives
- Boutique
- Unes anniversaires
- Presse à l'école
- Journal Parlé
- Hôtels

- Annonces
- Carnet
- Auto-moto
- Emploi
- Immobilier
- Légal
- Formation

Jeudi 24 février 2011 à 06h00
Par **JULIEN PELLICIER**

Chaude, qui l'eût cru

Le chef Pascal Pressac a conquis son public avec ses huîtres frémies au pineau



La démonstration de Pascal Pressac, chef à Nieuil, en a bluffé plus d'un. PHOTO THIERRY SUIRE

Ça paraît simple, mais encore fallait-il y penser... « Mais ça l'est, assure Pascal Pressac. Mon objectif est de faire une recette simple devant les gens pour qu'ils puissent la reproduire chez eux. En dix minutes, c'est fait. » Sur le stand de la région Poitou-Charentes, mardi, au Salon de l'agriculture, le chef de la Grange aux oies, à Nieuil, met en avant un produit qu'il affectionne tout particulièrement et qu'il travaille uniquement quand il est « au top », ce qui est actuellement le cas : l'huître.

Des spéciales marennes-oléron, en l'occurrence, qu'il a décidé de proposer frémies au pineau... des Charentes, évidemment. Le jeune chef, en effet, s'est donné pour principe de laisser les huîtres crues « pour la maison ». Dans son restaurant, elles ne figurent à la carte que cuisinées, en brochettes à la plancha, accompagnées d'un caviar de hareng ou combinées à l'acidité de la pomme Granny-Smith.

Pleine saison

Jusqu'à avril, peut-être début mai en fonction des températures, il compte ainsi profiter au maximum de la Rolls des huîtres, la pousse en claire, que les visiteurs du Salon ont eu la chance de croquer. Souvent pour la première fois de leur vie, tant le produit est rare. En ce jour de démonstration, c'est sur des spéciales n°3 que le chef a jeté son dévolu.

Une fois la chair retirée de la coquille, l'huître est pochée brièvement dans une réduction de pineau et d'échalotes. Deux petites minutes pour que l'huître soit juste chaude, et non cuite, pour ne pas qu'elle devienne élastique. Elle retourne ensuite dans sa coquille, préalablement garnie d'une fondue de poireaux.

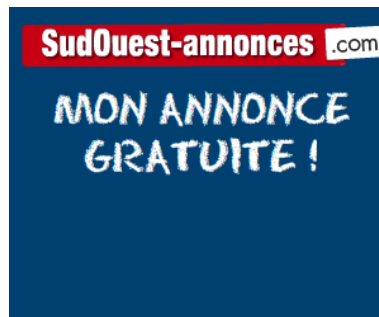
Devant les fourneaux, les curieux se pressent. Pour ne rien perdre du coup de main du chef, lui poser quelques questions et, surtout, parvenir à en goûter une. « Excellent, juge Pascale. C'est doux, onctueux et moins salé que cru. Le poireau adoucit le tout. » Bien qu'Alsacienne, la jeune femme mange régulièrement des huîtres, « mais natures, juste avec un filet de citron ».

Partager

J'aime

Envoyer à un ami

Imprimer



POSE OFFERTE POUR 1 EURO

portes ouvertes jusqu'au 9 décembre, conditions exceptionnelles, voir conditions en magasin. 05 45 69 21 51



www.tryba.com

VENTE D'USINE EXCEPTIONNELLE

Du 01 au 24 décembre, St junien (87) Vente de Gants, écharpes, chapeaux, vêtements... Georges MORAND



>> En savoir plus

DES MAISONS MOINS GOURMANDES EN ENERGIE

Les Bâtitseurs d'Ici, constructeur traditionnel ou contemporain en Charente et Charente Maritime



www.batisseursdici.fr

LA BOUTIQUE CALITOM

En vente vaisselle, meubles, déco... Des produits neufs, de valeur ou d'occasion... Faites de bonnes affaires !



www.laboutiquecalitom.com

PRODUITS REGIONAUX PAYS BASQUE LANDES

Boutique Chailla : Foie gras, caviar, piments d'Espelette, confit, axoa, fromages... BENEFCIEZ DE -10€ DE CHEQUE CADEAUX Commandez pour les fêtes sur www.chailla.com Boutique : Biarritz- Bayonne



En direct

Il y a 1 heure

Vin : Anish Kapoor illustre l'étiquette du millésime 2009 de Mouton Rothschild

Le peintre et plasticien britannique Anish Kapoor a été sollicité cette année pour illustrer l'étiquette du millésime 2009 de Château Mouton Rothschild, premier cru classé du Médoc **Lire**

Il y a 2 heures

Un maçon de Dordogne meilleur ouvrier de France

Jérôme Chouly, 37 ans, a remporté la médaille d'or et le ruban bleu-blanc-rouge du Meilleur ouvrier de France en maçonnerie **Lire**

Il y a 2 heures

Le choix du goût

C'est même elle qui les ouvre, son compagnon Denis se contentant de s'en régaler. Déjà, les deux se sont promis de rééditer l'expérience une fois rentrés à la maison. Idem pour Josette, venue de Normandie : « Je ne vais pas vous dire que c'est exceptionnel, mais presque. » La recette n'y est pas pour rien et les marennes-oléron y sont pour beaucoup à en croire cette connaisseuse.

« Le premier frein que l'on a pour la commercialisation, c'est l'ouverture », évoque Nicolas, responsable du Groupement qualité huîtres marennes-oléron. À Paris, entre la démonstration à l'heure du déjeuner et le repas VIP en soirée, un millier de mollusques prêts à croquer seront avalés. Crus ou cuits. « Chaudes, c'est traditionnellement la façon d'en manger quand on n'aime pas trop. C'est aussi un moyen de commercialiser des huîtres plus grosses », souligne Pascal, technicien du Groupement. Chaque année, 25 000 tonnes sont produites au sein de l'Indication géographique protégée (IGP). De quoi alterner entre huîtres crues ou cuisinées.

[Charente](#) · [région Poitou-Charentes](#) · [agriculture](#) · [Angoulême](#) · [Nieuil](#)

Landes : un homme retrouvé mort dans une maison en feu

Le corps d'un septuagénaire a été retrouvé dans la salle de bains d'une maison incendiée à Carcen-Ponson [Lire](#)

Les + [Lus](#) | [Commentés](#) | [Envoyés](#)

1	Allas-Bocage (17) : un jeune apprenti décède des suites de ses blessures	18
2	Charente-Maritime : leur voiture bascule dans l'étang, un mort et deux miraculés	6
3	La Nasa annonce la découverte d'une planète soeur de la Terre	29
4	Aviron Bayonnais : Alain Afflelou nouveau président	59
5	Japon : un carambolage à près de 3 millions d'euros	18

Votre abonnement au journal Sud Ouest pour 22€65 /mois

Les Annonces		autour de Charente	
	Maison / Villa 160m² - 239 400 € RUFFEC		Maison / Villa 117m² - 196 900 € SEGONZAC
			Citroën C8 29 990 € CHAMPNIERS

POSE OFFERTE POUR 1 EURO

portes ouvertes jusqu'au 9 décembre, conditions exceptionnelles, voir conditions en magasin. 05 45 69 21 51



www.tryba.com

DES MAISONS MOINS GOURMANDES EN

Les Bâtisseurs d'ici, constructeur traditionnel ou contemporain en Charente et Charente Maritime



www.batisseursdici.fr

LA BOUTIQUE CALITOM

En vente vaisselle, meubles, déco... Des produits neufs, de valeur ou d'occasion... Faites de bonnes affaires !



www.laboutiquecalitom.com

LES ATELIERS CULINAIRES DE DIGITAL

Apprenez à cuisiner comme un chef aux côtés des plus grands cuisiniers de la Région. Cours de cuisine hebdomadaires.



www.cardinaud-hall.com

Les titres principaux

[Actualités](#) | [Sports](#) | [Faits divers](#)

Sortie de la zone euro : le nouveau jeu des...	Les tarifs des assurances auto augmenteraient...	Nadine Morano trouve sa marionnette des...	Séquestration terminée dans une école privée...	Des cyclistes du dimanche flashés à trois...



© www.sudouest.fr 2011

[Nous contacter](#) | [Qui sommes-nous](#) | [Mentions légales](#) | [Mode d'emploi](#) | [RSS](#)