

À NE PAS MANQUER

1/2

Samedi 22 juin 2019 à 19h, conjuguez dégustation d'huîtres et soirée Jazz !

UNE SOIRÉE À LA CITÉ DE L'HUÎTRE RYTHMÉE PAR LES VIBRATIONS DU SAXOPHONE ET DU PIANO



La Cité de l'Huître créée par le Département de la Charente-Maritime met en lumière tout au long de l'année le patrimoine ostréicole à travers les huîtres et aussi les métiers liés à cette filière.

Cabanes colorées et ponton sur pilotis font partie de ce patrimoine local et offrent ici aux visiteurs une immersion sensorielle.

UNE SOIRÉE MUSICALE AU CŒUR DES CLAIRES

Pour la deuxième année consécutive, **la Cité de l'Huître**, située à Marennes au cœur des claires Marennes-Oléron va se transformer le **samedi 22 juin** en scène musicale pour accueillir les musiciens Michel Boudjema et Carl Schlosser.

À partir de 16h, démonstrations de cuisine d'huîtres chaudes & initiation à l'ouverture des huîtres.

À 19h, le public est convié à vivre ce spectacle de jazz au-dessus de la claire et de ses reflets de lumière.



En terrasse, un cocktail dinatoire se dressera avec des huîtres cuisinées **selon les recettes originales de la Cité de l'Huître** : huîtres chaudes à la fondue de poireaux, aux champignons de Paris ou encore au Pineau des Charentes.



JAZZ : UN DUO D'EXCEPTION...

Carl Schlosser

Saxophoniste vedette du big band de Claude Bolling, cet artiste international a notamment collaboré avec Michel Petrucciani, Charles Lloyd ou encore Dee Dee Bridgewater.

Dans les années 90 il enregistre "Back to Live" un album apprécié du public. Une personnalité musicale flattée par la critique : "Un son superbe, chaud et âpre à la fois au ténor, souvent plein de véhémence. Une technique et une virtuosité sans faille."

Michel Boudjema

Selon lui "la pratique d'une expression artistique constitue à elle seule une raison d'être".

Ce pianiste à une carrière musicale ponctuée de concerts en side-man aux côtés des trompettistes Ronald Baker et François Biensan. Il a également assuré les premières parties du groupe de jazz Sixun et celles du trio Bertrand Renaudin.

À NE PAS MANQUER

2/2

Samedi 22 juin 2019 à 19h, conjuguez dégustation d'huîtres et soirée Jazz !

... ET UNE CUISINE RAFFINÉE !

Un buffet d'huîtres cuisinées par Vanessa Coutant, Chef de cuisine à la Cité de l'Huître, accompagnera cette soirée. Des recettes originales qu'elle présente chaque jour à l'animation de 16h dans la cabane jaune, et qui séduisent les papilles des visiteurs. Verre de vin blanc et autres mignardises compléteront le dîner.



RECETTES

\\ HUÎTRES CHAUDES À LA FONDUE DE POIREAU

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. Faites blanchir 4 à 5 min. Bien égoutter. Dans une casserole faites fondre une noisette de beurre. Émincer l'échalote, faites-la 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 !

INFOS PRATIQUES

Réservation obligatoire pour la soirée Jazz, 29,50 € par adulte et 16,50 € par enfant.

Pendant l'Été, la Cité de l'Huître est ouverte tous les jours de 10h30 à 19h00.

Tarif => Adulte 9€ / Enfant (6 à 16 ans) 5€ / - de 6 ans Gratuit

Visite, animations & prêt de vélo (*sous réserve de disponibilité*) compris dans le billet d'entrée.

La Cité de l'Huître - Chenal de la Cayenne - Rue des Martyrs à Marennes - Tél. 05 46 36 78 98

// Plus d'infos en ligne cite-huitre.com //

