AGENDA AUTOMNE

Animations à la Cité de l'Huître jusqu'au 3 novembre

LES RENDEZ-VOUS DE LA CITÉ DE L'HUÎTRE !

// LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Samedi 21 et Dimanche 22 Septembre

Animations en continu sur le ponton de la Cité de l'Huître :

- L'ostréiculture
- Biologie de l'huître, et pêche aux crabes (pour les enfants)

// FÊTE D'HALLOWEEN

Jeudi 31 Octobre

Des récompenses pour tous les enfants déguisés et une animation Land Art spécial Halloween.

// LE CONCOURS DES ÉCAILLERS

Samedi 12 Octobre (14h30) suivi d'une session d'initiation à 18h

Le Département de la Charente-Maritime organise à la Cité de l'Huître à Marennes, en partenariat avec le Comité National de la Conchyliculture, le Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charentes, les Huîtres Charente-Maritime (HCM) et le Groupement Qualité Huîtres Marennes-Oléron, le Concours des Écaillers.

Concours des étudiants des lycées hôteliers et maritimes, et présélection au Championnat de France des écaillers. 2 épreuves spectaculaires : épreuve de rapidité d'ouverture d'huîtres et de réalisation de plateaux de fruits de mer.

- **ÉPREUVE D'OUVERTURE D'HUÎTRES :** Les candidats doivent ouvrir 30 huîtres creuses en un temps maximum de 10 minutes. Pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles le chrono sera réduit de 4 secondes.
- **RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER** : Chaque participant reçoit un assortiment de produits identiques pour la réalisation de leur présentation. Les jurés jugent la partie artistique et la présentation des plateaux autour de critères de sélection : la disposition des produits, l'originalité et l'esthétique.

Contact presse : Muriel Tabary-Dumas
05 46 317 610 | 06 14 42 02 99
muriel.tabary-dumas@charente-maritime.fr

Département de la Charente-Maritime
85 bd de la République - CS 60003
17076 La Rochelle cedex 9

AGENDA AUTOMNE

Animations à la Cité de l'Huître jusqu'au 3 novembre

// CHAQUE APRÈS-MIDI, UNE ANIMATION SUPPLÉMENTAIRE À DÉCOUVRIR !

La visite, les animations, et le prêt de vélo sont compris dans le billet d'entrée.

DÉGUSTATION IMMERSIVE

Dimanche 8 Septembre

(Après-midi) - Sur réservation

Rencontre avec un authentique ostréiculteur.

Apprentissage d'ouverture d'huîtres au cœur du marais et présentation du marais d'affinage de l'huître Marennes-Oléron.

Dégustation de 4 huîtres avec citron, beurre, vin blanc.

ATELIER CUISINE D'HUÎTRES

Dimanche 15 Septembre (16h)

Sur réservation

L'huître chaude est la façon la plus naturelle d'initier à la dégustation des huîtres. Avec des recettes simples, vous serez initié à a cuisine des huîtres avec des recettes simples qui surprendront les convives…

FLORE DU MARAIS

Les Jeudis 24 et 31 Octobre (14h)

Balade dans le marais à la découverte de ses plantes spécifique, puis réalisations d'œuvres Land Art.

DRÔLE D'ANIMAL

Les Mercredis 23 et 30 Octobre (14h)

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

PETIT OSTRÉICULTEUR

Les Mardis 22 et 29 Octobre (14h)

Atelier participatif où les enfants manipulent comme des ostréiculteurs

// LES ANIMATIONS QUOTIDIENNES ! *(Inclus dans le billet d'entrée)*

4 animations de 30 minutes chaque jour dans 4 espaces différents : le Marais, l'Élevage, le Métier à la Cabane et enfin la Consommation.

- **Animation "ouverture des huîtres" -** Initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres.
- **Animation les huîtres chaudes -** Démonstration de cuisine et dégustation
- **Activités pour enfants -** Pêche aux crabes, peinture sur coquilles, jeu de piste, canons à eau…

LA CITÉ DE L'HUÎTRE

Ouverte du 1er avril au 3 novembre de 10h 30 à 19 h :

• Tous les jours pendant les vacances scolaires

• Tous les jours sauf les lundis et mardis hors vacances scolaires.

Chenal de la Cayenne, rue des Martyrs à Marennes

Tel. 05 46 36 78 98

⇨ ***Plus d'infos en ligne www.cite-huitre.com***

Contact presse : Muriel Tabary-Dumas
05 46 317 610 | 06 14 42 02 99
muriel.tabary-dumas@charente-maritime.fr

Département de la Charente-Maritime
85 bd de la République - CS 60003
17076 La Rochelle cedex 9