

CONCOURS DES ÉCAILLERS DE LA CHARENTE-MARITIME

SAMEDI 12 OCTOBRE 2019 - À 14h30 - CITÉ DE L'HUÎTRE, MARENNES



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, deux concours :

- La pré-sélection au Championnat de France du meilleur écailler, région Centre Ouest Charente-Maritime (ouvert aux professionnels).
- La "Bourriche d'or Marennes-Oléron" (ouvert aux étudiants).

LE CONCOURS PROFESSIONNEL

CONCOURS DE PRÉ-SÉLECTION DU MEILLEUR ÉCAILLER POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RÉGION CENTRE OUEST CHARENTE-MARITIME

Le C.N.C (Comité National de la Conchyliculture) organise un Championnat de France des Écaillers. La sélection des concurrents s'effectue par le C.N.C, par le biais de pré-sélections en régions.

Chaque année, le Département de la Charente-Maritime, le C.N.C, le Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charentes, les Huîtres Charente-Maritime (HCM) et le Groupement Qualité des huîtres Marennes-Oléron organisent, à la Cité de l'Huître à Marennes, la pré-sélection pour la région Centre Ouest Charente-Maritime.

Créé en 2011, le concours du meilleur écailler est devenu **l'évènement incontournable de la programmation d'automne de la Cité de l'Huître**. Issu de la volonté de promouvoir l'huître Marennes-Oléron et d'apporter une reconnaissance aux formations dispensées dans les écoles françaises des produits de la mer, le concours des écaillers réunit chaque année des professionnels et étudiants et plus de 300 spectateurs.



PROGRAMME DU CONCOURS - Samedi 12 octobre 2019

À 14h30 début des deux épreuves

À l'issue du concours, le travail des candidats sera exposé au public dans le hall de la Cité de l'Huître jusqu'à la cérémonie de clôture et de remise des prix.

À 19h, remise des prix aux lauréats par le jury. La cérémonie se poursuivra par la dégustation des plateaux élaborés par les candidats.

À 18h, les membres du jury proposent au public d'apprendre les techniques professionnelles d'ouverture d'huîtres : **L'ÉCAILLAGE**



LES PRODUITS

Tous les produits nécessaires aux deux concours sont issus de cultures locales, offerts par les Huîtres Charente-Maritime (HCM) et le Groupement Qualité Huîtres Marennes-Oléron pour les huîtres et en lien avec l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France pour tout ce qui concerne les crustacés et autres coquillages.

L'ACRIMA fournit quant à elle les Crevettes Impériales des Marais charentais.

COMMENT PARTICIPER ?

Le concours est ouvert à tous les écaillers professionnels issus du commerce de détail ou de la restauration. Le nombre d'inscriptions est limité à 12.

Les candidatures devront être adressées au plus tard le lundi 30 septembre 2019 par courrier à :

Cité de l'Huître - Chenal de la Cayenne BP 60038 - 17320 Marennes

LE CONCOURS PROFESSIONNEL

DÉROULEMENT DES DEUX ÉPREUVES

ÉPREUVE D'OUVERTURE D'HUÎTRES.

Rapidité et technicité sont de rigueur !

Les candidats doivent ouvrir en un minimum de temps (maximum 15 minutes) 50 huîtres 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 ! Attention aux pénalités ! Le jury est intransigeant et attribue une pénalité de 10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti et de 6 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.



RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

Une épreuve propice à la créativité et qui exige une précision exemplaire !

Chaque participant reçoit un assortiment de produits identiques pour la réalisation de sa présentation. Il comporte 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 jurés jugent la partie artistique et la présentation des plateaux autour de critères de sélection : la disposition des produits, l'originalité et l'esthétique.



LES LAURÉATS 2018

- 1^{ère} place et qualifié pour le Championnat de France : **Kévin Pineau** (Restaurant Le Cardinal des Mers – Saint-Georges-de-Didonne)
- 2^{ème} place : **Corentin Richard** (Huîtres Geay – La Tremblade)
- 3^{ème} place : **Philippe Moquay** (Le Carrelet - Royan)

LE CONCOURS ÉTUDIANT



CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER MARENNES-OLÉRON "LA BOURRICHE D'OR"

L'arc atlantique compte désormais un concours d'écaillers destiné aux étudiants des écoles françaises des produits de la mer. Unique en son genre, ce concours a pour vocation à la fois de promouvoir l'huître Marennes-Oléron et d'apporter une véritable reconnaissance aux formations dispensées dans ces établissements.

PROGRAMME DU CONCOURS

Mise à part un examen théorique*, les étudiants participent sensiblement aux mêmes épreuves et en même temps que les professionnels samedi 12 octobre à partir de 14h30.

**Une épreuve théorique se déroule vendredi 11 octobre à partir de 9h.*

COMMENT PARTICIPER ?

Le concours est ouvert à tous les étudiants des écoles françaises des produits de la mer. **Les candidatures devront être adressées au plus tard le lundi 30 septembre 2019 par courrier à : Cité de l'Huître - Chenal de la Cayenne BP 60038 - 17320 Marennes**

DÉROULEMENT DES TROIS ÉPREUVES

ÉPREUVE THÉORIQUE - *La Spécificité de Marennes-Oléron.*

La veille du championnat, le vendredi 11 octobre à partir de 9h, les étudiants sont testés sur leurs connaissances générales de l'huître Marennes-Oléron. Cette épreuve est jugée par des membres du Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charentes et du Groupement Qualité Marennes-Oléron. Ils décerneront un diplôme aux candidats ayant obtenu une note supérieure à 10.



ÉPREUVE D'OUVERTURE D'HUÎTRES.

Les candidats participent à la même épreuve que les professionnels à la différence qu'ils devront ouvrir 30 huîtres creuses en un temps maximum de 10 minutes et que la pénalité pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles sera réduite à 4 secondes (au lieu de 6).

RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

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 !

LES LAURÉATS 2018

- 1^{ère} place : **Benjamin Gilard** (CFA Cobas – La-Teste-de-Buch)
- 2^{ème} place : **Fabian Coraboeuf** (LEMA – La Rochelle)
- 3^{ème} place : **Dylan Rouillon-Bourlett** (CFA La Poissonnerie – Rungis)

LES MEMBRES DU JURY DES DEUX CONCOURS

ALAIN MERLE

En 1971, Alain Merle remporte le Championnat de France des écaillers avec un temps record de 100 belons ouverts en 6 minutes 37. Écailler dans l'entreprise familiale à la Halle des Cordeliers à Lyon depuis 1968, il en prend la direction en 1980. Haut-lieu de la gastronomie lyonnaise, la Maison Merle est la référence lyonnaise pour la dégustation d'huîtres. Vente à emporter et dégustation sur place, c'est plus de 75 tonnes d'huîtres creuses, 8 tonnes d'huîtres plates et 2 tonnes de coquillages qui transitent par la Maison au cours d'une saison. Aujourd'hui à la retraite, Alain Merle forme des écaillers au sein de la confédération de la poissonnerie à Rungis (94) et notamment les candidats pour l'obtention de Meilleur Ouvrier de France poissonnier-écailler-traiteur. Il officie également en tant que jury dans les concours des meilleurs écaillers au niveau national et régional, notamment ceux de la Cité de l'Huître depuis l'origine.



BRUNO GAUVAIN

Originaire de la région parisienne, Bruno Gauvain a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France poissonnier – écailler en 2007. Après 12 ans à la tête de sa propre poissonnerie, Bruno Gauvain fait le choix de devenir formateur puis directeur du CFA poissonnerie de Rungis (94). Il partage également son expérience avec les plus jeunes en tant que responsable métiers du concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF), concours organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France récompensant les jeunes de moins de 21 ans pour leur excellence professionnelle.

Fort de son expérience, Bruno Gauvain prête également son œil d'expert en tant que jury aux concours des meilleurs écaillers au niveau national et régional, dont la pré-sélection région Centre Ouest Charente-Maritime à la Cité de l'Huître.

JEAN-PIERRE ROUSSEAU

Originaire de Lyon, Jean-Pierre Rousseau débute sa carrière dans le commerce de ses parents, "Huîtres et Coquillages" en 1965. En 1975, il en prend la succession jusqu'en 2007. En 1971, Jean-Pierre Rousseau remporte la 1^{ère} place du prestigieux concours du meilleur écailler européen "Coupe Léon Beyer", catégorie plateau de fruits de mer.



LES PARTENAIRES

LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE MARITIME

Un département où il fait bon vivre et séjourner toute l'année. Galoper dans les vignes, surfer sur les vagues, pédaler sur la plus longue voie cyclable de France avec l'océan en toile de fond, flâner à la plage, s'initier à la pêche. Tout un patrimoine naturel et culturel à voir et à visiter en famille, pour faire de la Charente Maritime votre préférence !



LA CITÉ DE L'HUÎTRE À MARENNES

Située le long du chenal de La Cayenne, entre marais et cabanes d'ostréiculteurs, la Cité de l'Huître vous ouvre les portes du monde ostréicole et vous emmène au cœur d'un métier, d'un territoire et d'un aménagement naturel d'exception.

■ *Au programme de la visite pour tout connaître sur l'huître*

La Cité de l'Huître et la ferme ostréicole de la Cabane des Claires racontent l'histoire de l'huître, sa culture, sa gastronomie... Les animations originales sur le thème des marées, du métier d'ostréiculteur, du marais, les initiations à l'ouverture des huîtres, les démonstrations de cuisine d'huîtres chaudes et les visites animées dévoilent tous ses secrets.

■ *Zoom sur... La cabane des Claires : lieu de rencontres et de partage !*

Accompagnés d'un animateur, les visiteurs ont le privilège d'entrer dans l'univers des "femmes de cabane", témoins vivants d'un savoir-faire ancestral. Le temps d'une visite, les visiteurs se retrouvent plongés au cœur du métier. Du captage à l'emballage, en passant par les "claires" et l'affinage, les animateurs de la Cité de l'Huître, pieds dans l'eau, dévoilent aux visiteurs tous les secrets de ce drôle de coquillage.



L'HUÎTRE CHARENTE-MARITIME (HCM)

Trait d'union entre une terre et ses hommes, l'Huître Charente Maritime (HCM) unit le territoire de la Charente-Maritime et sa gastronomie. Une huître née d'un patrimoine qui regroupe en son sein tous les ostréiculteurs du nord au sud du département. L'Huître Charente-Maritime, une revendication clamée par sa signature : "Création Originale".

CONCOURS DES ÉCAILLERS DE LA CHARENTE-MARITIME

Samedi 12 octobre 2019 à la Cité de l'Huître à Marennes



L'HUÎTRE MARENNES-OLÉRON



Le mode tout particulier d'affinage en claire de l'huître Marennes-Oléron en fait l'un des produits phare de la gastronomie française. S'étendant sur plus de 3000 hectares, le bassin confère aux huîtres une qualité gustative unique. La gamme comporte deux produits labellisés et son appellation est protégée (Indication Géographique Protégée).

L'ORGANISATION DES POISSONNIERS ÉCAILLERS DE FRANCE (OPEF)

L'OPEF est l'organe qui fédère les Artisans Poissonniers de France afin de les représenter, les défendre et les informer. Elle promeut la poissonnerie artisanale dans son ensemble. L'OPEF est née de l'union de l'UNPF (Union Nationale de la Poissonnerie Française) et de la Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France. Elle est la nouvelle et unique organisation professionnelle représentative du métier de poissonnier-écailler.



ASSOCIATION CREVETTE IMPÉRIALE DES MARAIS CHARENTAIS (ACRIMA)

Les principaux éleveurs de crevettes impériales (*Marsupenaeus japonicus*) de la région Poitou-Charentes se sont regroupés au sein d'une association de producteurs dénommée ACRIMA. Elle s'est engagée dans une démarche qualité pour faire connaître aux consommateurs les crevettes impériales vivantes élevées dans les marais charentais.

L'ACRIMA a rédigé un cahier des charges définissant les méthodes d'élevage et de conditionnement de la crevette impériale.

AVEC LA PARTICIPATION ET LE SOUTIEN DE...

- Le Comité National de la Conchyliculture (CNC)
- Le Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charentes
- Les Huîtres Charente Maritime (HCM)
- Groupement Qualité Huîtres Marennes-Oléron (GQHMO)
- L'Association des Crevettes Impériales des Marais Charentais (ACRIMA)
- L'Office de tourisme Ile d'Oléron-Bassin de Marennes
- L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)
- Le Port de La Côtinière (Ile d'Oléron)



LA CITÉ DE L'HUÎTRE
Chenal de la Cayenne, Marennes

CONTACT

Aline Pauwels 06.38.90.56.32 / aline.pauwels@cite-huitre.com

