

Arcachon: Les chefs cuisinent les huîtres

Plusieurs chefs, membres des Afamés, ont présenté leur livre de recettes d'huîtres, ce dimanche matin au marché d'Arcachon



Les chefs, ce matin, au marché d'Arcachon (Bernadette Dubourg)

Partager

Jean-Luc Beaufiles (L'Air de famille à Bordeaux) a cuisiné des huîtres avec une émulsion de cidre bouché fermier normand avec de la crème fraîche, pomme granny smith et andouille de Vire.

Thierry Renou (Le Patio à Arcachon) a proposé des huître fumées avec une émulsion à la main de bouddha (un agrume).

Christophe Girardot (ex-table de Montesquieu à la Brède et bientôt

à la Guérinière à Gujan-Mestras) a concocté des pommes de terre rate macérées avec un tartare d'huître, citron confit et foie gras, et petite pipette de jus de persil.

Pierrick Célibert (C'Yusha à Bordeaux) a mitonné une raviole de betterave jaune au vinaigre de pineau des Charentes avec tartare d'huître, noisette et jambon de canard.

Franck Descas (L'Atelier de Franck à Bordeaux) a régalé avec une aumônière d'huître et d'esturgeon fumé et royal d'oursin.

Enfin, Frédéric Lafon (L'Oiseau bleu à Bordeaux) a offert un tartarin, avec tartare de mulot du Bassin, huître, coriandre et miso.

Ces chefs, tous membres des Afamés (Alliance de Friands Amateurs de Mets Epicuriens et Savoureux), un club de 12 chefs présidé par José Ruiz, présentaient, ce dimanche matin à l'Oyster Bar au marché d'Arcachon, leur livre de recettes à base d'huîtres. Un livre, dont les photos sont signées Claude Prigent, tout simplement appelé "L'huître", paru aux Editions Sud Ouest (15 euros).

"Ces références culinaires mettent autant l'huître à l'honneur que nous, c'est un véritable hommage rendu à notre produit" se félicitait le président des ostréiculteurs du bassin d'Arcachon, Olivier Laban, qui les accueillait à Arcachon pour la première fois.