

LES HUÎTRES CADORET

Success story sur la rivière de Belon

Au fin fond de la Bretagne du sud, sur les bords d’une rivière sauvagement idyllique se jetant dans la mer, une famille d’ostréiculteurs élève depuis cinq générations l’historique huître plate de Belon et, autre pépite pour les palais gourmands, la succulente huître creuse la « perle noire ».

TEXTE **PIERRE MAUNOURY** | PHOTOS **ANNE-EMMANUELLE THION**

Quiconque ne connaît pas les rivières du Belon et de l’Aven, ne connaît pas la Bretagne. Ceux qui traversent le Finistère par la nationale raccordant Lorient à Quimper en laissant la sortie Quimperlé dans le rétroviseur, ne savent pas qu’ils ratent un des plus beaux paysages de la côte Atlantique.

À quelques grosses minutes de l’axe de circulation le plus dense de l’ouest de la France, se cache un pays béni des dieux pour l’extraordinaire lumière de ses abers, les dessins de ses ports et les couleurs de ses sentiers côtiers. C’est sans doute pour tous ces atouts que des artistes tels que Paul Gauguin, Maxime Maufra, Paul Sérusier et bien d’autres peintres sont venus au fil des marées et des années étaler huiles et gouaches sur des toiles, photographiant la poésie des rivières de l’Aven et du Belon. Dans les années 1880, quand l’École de Pont-Aven forgeait sa réputation, la famille Cadoret, elle, se lançait dans l’élevage et le commerce des huîtres.

Depuis, et sans faillir, cinq générations se sont succédé pour régner presque qu’en maître sur l’*ostrea edulis*, une huître plate à la coquille brunâtre des fonds de la rivière du Belon.

Au début, cette activité d’appoint était une occupation d’hiver quand le mollusque se consommait sans trop d’excès. C’est Raphaëlle, la grand-mère de Jean-Jacques, une maîtresse femme, qui, la première, prit les choses en main pour développer toute l’année un élevage de qualité. L’huître plate, la Belon devint une star chez les écaillers !

Aujourd’hui c’est la relève : au tour de Jean-Jacques, le fils de Jacques, de perpétuer la tradition et de diffuser dans le monde entier les lettres de noblesse des huîtres Cadoret.

Dans les années 70, les producteurs connaissent une immense crise : la maladie, l’épizootie, décime l’ensemble des parcs et des bancs d’huîtres. Riec-sur-Belon ne fut pas épargné. Jacques, à la manœuvre, commença sérieusement s’intéresser à l’huître creuse. À cette époque, les Français n’y étaient pas très habitués. Les débuts furent difficiles mais, après beaucoup de travail, le succès fut finalement au rendez-vous. Pour autant, la Belon ne quitta jamais le lit de la rivière ; les Cadoret ont toujours su s’en occuper. Le segment d’eau saumâtre du Belon, très exposé à l’influence des marées, offre un environnement

« *Chaque année
100 millions de naissains
sont nécessaires pour l’élevage
de 10 millions d’huîtres.* »

idéal pour un affinage optimal du coquillage. D’autres sites, à Carantec ou à Binic, accueillent sur plus de deux cents hectares le gros de la production de fines de claire et de spéciales. Les huîtres sont élevées sous poches pendant trois à quatre ans, mais, pour le meilleur, elles finiront par un séjour de plusieurs mois sur les rivages de la rivière.

Chaque année, environ 100 millions de naissains sont nécessaires à la maison Cadoret pour espérer pouvoir élever une dizaine de millions d’huîtres. La chair, la texture, le goût, la douceur, tout est fonction du bon dosage de la durée dans les bassins.

Les bassins d’affinage de la maison Cadoret sur les bords du Belon



L'huître Cadoret est une star, elle est traitée comme il se doit. La perle noire, elle, vient d'Utah Beach en Normandie, bien charnue, douce et croquante, elle est au rang de l'exception. Labélisées, la perle noire de Cadoret et la spéciale s'exportent bien. Si, en France, l'huître est le plat de prédilection des brasseries et des écaillers, à déguster crue, juste un peu citronnée, elle fait une entrée croustillante et souvent décalée sur les tables gastronomiques étoilées. Guy Savoy la cuisine en pot-au-feu, Georges Blanc en gelée, Alexandre Couillon, lui, la nappe d'un jus d'encre de seiche façon marée noire et la baptise « Erika ». Accommodé à toutes les sauces, ce produit fait de plus en plus un effet bœuf. Après la France, c'est l'Italie qui, chaque année, en consomme plusieurs centaines de tonnes. Les Italiens raffolent de l'huître creuse, surtout l'été, les plus grosses livraisons sont pour les Pouilles. L'Espagne et la Russie l'aiment bien aussi. Aujourd'hui, Jean-Jacques et Marie travaillent ensemble à développer d'autres marchés. Les huîtres Cadoret s'installent petit à petit à Taiwan, Hong Kong, Shanghai... Les Chinois adorent les huîtres, gageons que ce marché est prometteur pour un produit pas si fragile une fois adulte et facilement voyageur.



LES HUÎTRES CADORET

L'HUÎTRE PLATE DE BELON

Une huître de 3 ans élevée en eaux profondes, affinée sur les parcs découvrants de Carantec et bénéficiant d'un deuxième affinage pendant 2 mois dans la rivière du Belon.

LA FINE DE BRETAGNE

Une huître de 3 ans transférée pour un premier affinage de 6 mois en baie de Carantec sur des parcs hauts spécifiques permettant d'optimiser sa qualité.

LA FINE CLAIRE DE MARENNES OLÉRON

Une huître élevée en Bretagne, en Normandie ou à Marennes Oléron, affinée en « claires » dont elle tire son nom. Elle peut, suivant les saisons, prendre une couleur verte à l'intérieur.

LA CADORET

Après sa maturité, l'huître de 4 ans est transférée sur des parcs découvrants livrés au flux et au reflux des eaux adoucies de la rivière pendant plusieurs mois. L'huître se charge de finesse. La chair ferme, croquante et très épaisse, devient veloutée sous la dent, avec une petite pointe noisette et une infime arrière touche sucrée, qui lui confèrent un cachet très spécial.

LA PERLE NOIRE

C'est une huître spéciale, charnue et croquante, qui provient des parcs d'Utah Beach en Normandie et qui est affinée en rivière du Belon pendant 3 mois afin d'affiner son goût sans modifier les caractéristiques typiques de sa chair.

LA POUSSE EN CLAIRE

Elle résulte d'un minutieux travail de préparation de la claire. Sa chair est proche de la spéciale, avec une couleur plus nacrée et une forme plus ronde. Sa saveur est sucrée et se prolonge longuement en bouche. La pousse en claire est une huître d'exception.

Jean-Jacques, Marie, Michelle, Raphaël, Louise, la famille Cadoret au grand complet

