



Depuis cinq générations,  
une famille d'ostréiculteurs  
à la pointe du goût...



La pointe du goût a son sanctuaire, la rivière du Bélon, lieu mythique, breton de surcroît, où s'affine la célèbre huître plate : la "Belon".

Son goût de noisette  
mariage de l'eau douce  
en fait sa réputation



inimitable, issu du  
et de l'eau de mer,  
depuis des siècles.

Avec passion et amour,  
son fils Jean-Jacques,

Jacques Cadoret et  
fidèles à la tradition

depuis 5 générations, élèvent les huîtres sur 200 hectares de  
parcs et livrent aux gourmets ce que l'océan a de meilleur.  
Outre sa production de Belons, d'huîtres creuses, et l'affinage des  
coquillages, Jean-Jacques Cadoret a élargi sa gamme de produits  
avec la Spéciale Cadoret et la Perle Noire, toutes deux affinées en  
rivière du Bélon.

Cadoret, un nom synonyme de qualité, traçabilité, innovation...



© Cédric www.espoynne-est.com / +33 (0)6 61 32 61 14



La Porte Neuve - BP 2 - 29340 RIEC-SUR-BELON Cedex - Bretagne - France  
Tél. +33 (0)2 98 06 91 22 - Fax +33 (0)2 98 06 49 90  
contact@huitres-cadoret.com - www.huitres-cadoret.com



HUITRES ET COQUILLAGES DEPUIS 1880



*Un nom reconnu parmi  
les amateurs d'huîtres  
comme la signature  
des grands crus*



**RIEC-SUR-BELON**  
BRETAGNE - FRANCE





Un produit naturel  
et sain élevé  
en Bretagne  
pendant 3 à 4 ans,  
affiné dans  
la rivière du Bélon

Grâce à ses 200 ha de parcs (Carantec, Riec sur Belon) Jean-Jacques Cadoret garantit à ses clients un suivi qualitatif et une sécurité des approvisionnements. Il est présent à toutes les étapes depuis la sélection du meilleur naissain jusqu'au calibrage électronique des huîtres pour leur mise en marché. Tous les ans, plusieurs tonnes de sable marin sélectionné sont répandues sur les parcs afin d'entretenir les sols. Ce sable donne une qualité et une couleur caractéristique au coquillage et au mollusque.

L'exploitation possède des bassins d'affinage insubmersibles aérés, d'une capacité de 1 000 m<sup>3</sup>, adaptés aux normes sanitaires Européennes, capables de répondre aux exigences d'emballage de fin d'année avec un stockage possible de 180 tonnes (Séjour en bassin obligatoire pour tous les produits pendant au moins 48 heures). La mise en place d'un nouvel outil de calibrage et d'un atelier de conditionnement moderne offrent aujourd'hui une totale sécurité alimentaire de la filière. Lors de la préparation sur les postes de conditionnement, les huîtres sont contrôlées manuellement une à une afin de garantir leur présentation et leur conservation. Chaque colis est suivi par un numéro spécifique gage de traçabilité. Jean-Jacques Cadoret dispose d'un outil performant qui lui a permis de développer son activité tout en restant attaché à la maîtrise totale et parfaite de ses élevages et de ses expéditions...



Parce qu'aucune huître  
ne ressemble à une autre !

*L'Huître Plate*



*Les "Spéciales":  
La Cadoret  
et La Perle Noire*



*L'Huître Fine  
de Bretagne*



*La Fine de Claire*



*La Pousse  
en Claire*



*La Label Rouge*



#### LES HUÎTRES PLATES

Ces huîtres de 3 ans élevées en eaux profondes, suivent un premier affinage sur nos parcs découvrants de Carantec et bénéficient d'un deuxième affinage pendant 2 mois dans la fameuse rivière du Bélon.

#### LES FINES DE BRETAGNE

Des huîtres de 3 ans transférées pour un premier affinage de 6 mois en baie de Carantec sur des parcs hauts spécifiques qui leur sont réservés afin de parfaire leur qualité.

#### LES FINES DE CLAIRES DE MARENNES OLÉRON

Des huîtres élevées en Bretagne, Normandie ou à Marennes Oléron affinées en "Claires" d'où leur nom "Fines de Claires". Elles peuvent, suivant les saisons, prendre une couleur verte à l'intérieur.

#### LES SPÉCIALES :

##### LA CADORET

Après leur maturité, les huîtres de 4 ans sont transférées sur des parcs découvrants livrés à la magie du flux et du reflux dans les eaux

adoucies de la rivière pendant plusieurs mois. Les huîtres se chargent de finesse. La chair ferme, croquante et très épaisse, se fait veloutée sous la dent, avec ce "je ne sais quoi" de noisette et cette infime arrière touche sucrée, qui lui confèrent son cachet très spécial.

#### LA PERLE NOIRE

Ce sont des huîtres spéciales, charnues et croquantes, qui proviennent des meilleurs parcs français et sont affinées en rivière du Bélon pendant 6 mois afin d'affiner leur goût sans modifier les caractéristiques typiques de leur chair.

#### LES POUSES EN CLAIRES

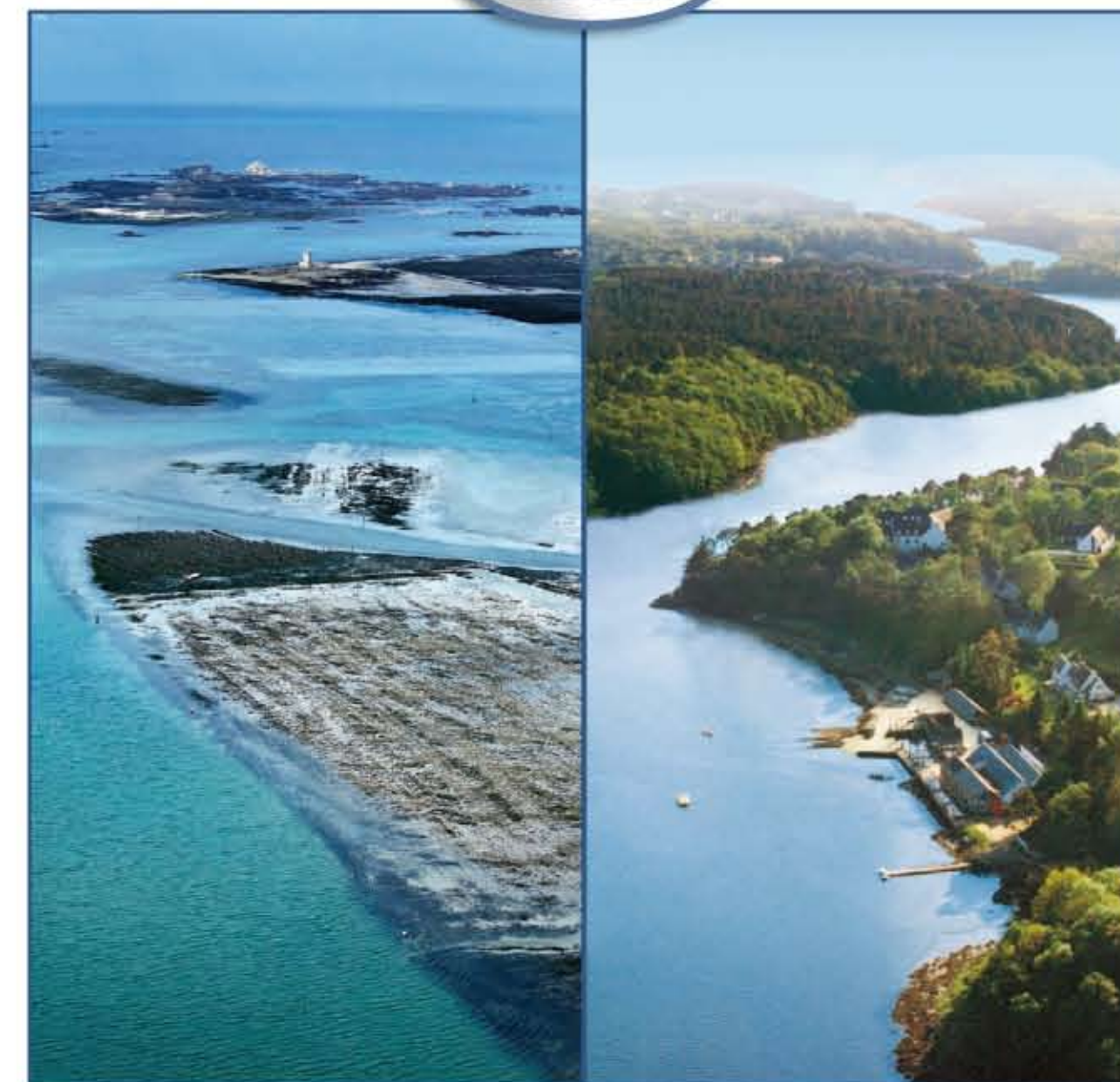
Elles résultent d'un minutieux travail de préparation des claires. Leur chair est à l'image de la Spéciale, à ceci près que leur couleur est plus nacrée et leur forme encore plus ronde. Leur saveur est sucrée et se prolonge longuement en bouche après les avoir dégustées.

La Pousse en Claire est une huître d'exception.



Jean-Jacques Cadoret propose des "produits maison" qui profitent d'un élevage et d'un affinage très particuliers.

En changeant de terroir, les huîtres acquièrent une qualité de saveur spécifique grâce à un savoir-faire et une méthode d'élevage traditionnels.



Le site de production à Carantec

Le site d'affinage de Riec sur Belon