



du bruit côté cuisine

buzz, news et infos de la gourmandise, de la gastronomie et des plaisirs de la table
spécial gourmets d'île de france-ouest

Grand Ouest

Les chefs du grand ouest

Liens gourmands

Chroniques du plaisir

Dévorer les livres

L'Ecole de Nathaly
Nicolas

L'Oreille culinaire

Maison Trévier

Catégories

Chefs à leur piano

A lire toutes affaires
cessantes

Agenda gourmand

Artistes aux fourneaux

Arts de la table

Côté Cadeaux

Côté Est

Côté Marques

Côté Mer

Côté Ouest

Côté Ouest Yvelines

24 nov. 15

Huitres... La grande histoire d'amour de Paris et des Français
avec cette "perle rare"



(D.R.)

"Si vous vous collez le nez à la vitre d'un minuscule restaurant de Saint-Germain des Prés et observez la douzaine de personnes qui y dégustent des huîtres en sirotant un bon vin, vous voyez Paris -ses habitants, leurs passions, leur culture, leur francité, leurs appétits (gastronomique et autres). Vous voyez la Ville Lumière et ses séductions, ses modes, son badinage, son théâtre, ses citoyens et ses touristes. Bref, vous sentez les pouls de la cité et de ceux qui la peuplent".

Dans "Le Paris des huîtres" qu'elle publie aux Editions de l'Homme, Mireille Giuliano raconte avec force souvenirs et anecdotes comment le goût de l'huître lui est venu -et n'a fait que se renforcer au fil des ans et des dégustations- et remonte aux origines de l'engouement des Français pour cette perle rare qui présente l'étrangeté de se consommer encore vivante.

Catherine
Thenes

Contactez l'auteur

Tags

adresses

Ailleurs

Artisans Arts

Chefs Chocolat

Comportements Coups

de coeur Cuisine

Culture(s)

Desserts

Douceurs

fromages Fruits

Livres Légumes

Menus

plaisirs

Oenologie

Oenotourisme Paris

est une fête

Produits

recettes

Rendez-Vous

Gourmands

Restaurants

Côté Vignes

Côté vignes, Côté vins

De A à Z : des goûts et
des saveurs

Des goûts et des saveurs

Diététique

Douceurs sucrées

Fête des Mères

Histoire de la
gastronomie

Ile de France gourmande

La France des terroirs

Les indispensables

Morceaux choisis de
presse

On dîne où, ce soir ?

Paris est une fête

Patrimoine vivant

Petites madeleines

Produits de la mer

Recettes

Tendances

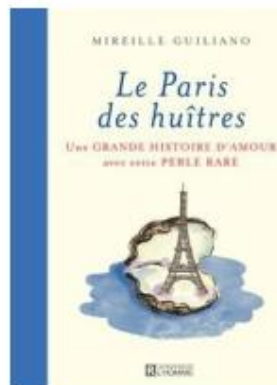
Voyages en gourmandise

Yvelines gourmandes

Newsletter

email

M'abonner



Avec Lipp, la Coupole, le Dôme, le Procope, Prunier, Clamato, Rech, le Cabanon de l'Ecailler... **Paris ne compte pas moins de 250 restaurants servant des huîtres**, dont 25 qui ne proposent à peu près que cela.

La plupart d'entre nous se souviennent du jour où ils ont mis une huître dans leur bouche, la magie n'opérant pas à tous les coups. Dans *"Paris est une fête"*, Hemingway décrit un *"fort goût de marée, avec une légère saveur métallique que le vin blanc frais emportait, ne laissant que l'odeur de la mer et une savoureuse sensation sur la langue"*. Pour Mireille, **l'aventure a commencé à l'Huîtrerie Régis, un petit restaurant du 6ème arrondissement** pour lequel elle a eu un coup de cœur il y a plusieurs années.



Fines de claire, Spéciales, (très rares) Pousse en claire, Belons, Bouzigues, **la France est le premier pays consommateur en Europe** de ces mollusques aux multiples saveurs dues aux terroirs où elles sont élevées et affinées par des centaines d'ostréiculteurs.

Quoi qu'on en pense dans l'Hexagone, **la France n'a pas le monopole des huîtres**. Mireille qui, en temps de porte-parole de l'entreprise Veuve Clicquot aux Etats-Unis a beaucoup voyagé et eu la chance de tester quelques unes des 400 autres espèces existant sur la planète, place cependant **deux françaises (les Pousse en claire et les Belons) en tête des dix meilleures huîtres du monde** devant la *Limfjord* du Jutland danois, la *Kumamoto* japonaise et la *Qualidia* n°3 du Maroc.

Restaurants
Régions
Sucré Tendances
Terroir
Traditions
Vins



Les amateurs glaneront dans ce petit ouvrage nombre de renseignements sur les divers types d'huîtres, leurs vertus nutritionnelles, les méthodes infallibles pour les ouvrir sans se faire mal ni abîmer ce délicat et délicieux mollusque, les adresses des meilleurs ostréiculteurs. Sans oublier des conseils pour les déguster dans de bonnes conditions: **Avec citron ou vinaigrette à l'échalotte ? Avec du Sancerre, du Champagne, du Châblis, du Muscadet ou de l'Entre-Deux-Mers ?**

En fin d'ouvrage, **quelques recettes permettront aux non-initiés d'aborder ce nouvel univers gustatif de façon homéopathique**, c'est à dire consommées non crues et avec un goût atténué par la cuisson et par la présence d'ingrédients divers.

Le Paris des huîtres, Mireille Giuliano, Editions de l'Homme

Posté par Catherine Thenes à 06:53 - Des goûts et des saveurs - Commentaires [0] - Permalien [#]

Tags : adresses, Fruits de mer, Huîtres, Paris est une fête, Plats de fête, recettes, Réveillon, Tendances, Terroir, Traditions

