



CAROLE ET WILFRIED TORTILLON

Des huîtres au goût de terroir

Wilfried Tortillon, 35 ans, est ostréiculteur depuis 2003. Installé sur la commune de La Tremblade, à la suite de François Pastsouris, il évoque son métier et sa spécialité : la pousse en claire.

L'Actualité. – Vous élevez et commercialisez les pousses en claire label rouge. Quelles en sont les particularités ?

Wilfried Tortillon. – La pousse en claire est un produit haut de gamme, au prix plus élevé, longtemps diffusé de manière confidentielle auprès d'une clientèle d'initiés et produit par un petit nombre d'ostréiculteurs. En Poitou-Charentes, sur 750 ostréiculteurs, nous sommes seulement 100 à faire de la pousse en claire. Ceci s'explique par le fait que ces huîtres doivent être élevées à très faible densité : jamais plus de cinq au m² dans la claire où elles doivent séjourner de quatre à huit mois. Il faut donc une grande surface de marais pour en produire de faibles quantités. Pourtant c'est sans aucun doute l'huître la plus typée de la gamme Marennes-Oléron : très charnue, très croquante, avec un fort goût de terroir, une odeur de marais, une longue tenue en bouche.

LA SAUCE 1,2,3 ODETTE

Qu'on soit plancha ou barbecue, gaz ou induction, qu'elle accompagne des crevettes ou du blanc de poulet, la sauce 1,2,3 Odette ne laisse personne indemne. Un uppercut sur les papilles. On en redemande. Idéal pour les chaudes soirées d'été. À Tahiti, Odette Loschmann – Terorotua était son nom tahitien – a pratiqué le syncrétisme culinaire aussi bien que les danses polynésiennes et

Vous en parlez comme d'un bon vin.

Oui, car le goût de l'huître se travaille comme celui du vin. Comme le viticulteur, l'ostréiculteur doit bien connaître son terroir, c'est-à-dire les claires les plus propices. Ensuite il doit bien soigner ses claires, y développer un milieu riche pour que les huîtres y développent leur robe, leur croquant, un goût typique...

Vous élevez également des crevettes impériales. Est-ce par nécessité de diversifier une production ostréicole menacée par la crise du naissain ?

Non, je fais de la crevette impériale des marais charentais labellisée Signé Poitou-Charentes depuis que je me suis installé parce que cette production est complémentaire avec celle de l'huître. J'éleve dans les mêmes bassins mais à des saisons différentes crevettes et huîtres, et alors que la crevette mange les minuscules vers qui se trouvent au fond de la claire, l'huître, elle, filtre du phytoplancton qui se trouve dans l'eau. Au final chacune travaille à améliorer la qualité de la claire. Cet élevage des crevettes est extensif et ne me procure qu'un revenu d'appoint. Je ne vis vraiment que des huîtres.

le ukulélé. En témoigne la sauce 1,2,3, que nous appelons sauce Odette depuis qu'elle a rejoint le monde des esprits. Doublement mnémotechnique : 1 dose de sauce d'huître, 2 doses de sauce de soja (très noir), 3 doses d'huile. Au préalable, mettre une cuillerée de moutarde au fond du bol. Mélanger au fouet, ajouter du gingembre râpé, de l'ail écrasé, de la ciboulette. Et, si l'on veut corser, quelques gouttes de Tabasco.

Êtes-vous touché par la crise de l'huître ?

Oui, comme tous les ostréiculteurs, je subis depuis 2008 des taux de mortalité très élevés (80 %) sur mes cheptels. Mais les conséquences ne se font pas encore vraiment sentir puisqu'il faut quatre ans pour faire une huître. Ce sera donc l'année prochaine et les suivantes que la situation risque d'être très difficile. D'autant que les solutions ne sont pas légion. Diversifier ? Oui mais avec quoi ? Car les produits de la mer sont en général difficilement rentables. Augmenter les prix ? Oui mais la clientèle suivra-t-elle ? J'espère donc que très vite la situation va se déverrouiller et que l'on va trouver un remède à ce virus qui touche les naissains. Sinon le nombre de structures ostréicoles va considérablement diminuer, c'est certain.

Que pensez-vous des huîtres consommées chaudes ?

C'est un plat à essayer impérativement. Par contre, il ne faut pas utiliser d'huîtres pousses en claire, ce serait du gâchis, mais des huîtres de gros calibres. Vous les ouvrez, videz l'eau et mettez dans chacune une noisette de beurre, un peu de gruyère et du pineau. Ensuite vous les mettez au four une dizaine de minutes. Vous verrez le goût et la texture sont totalement différents de ceux d'une huître crue.

Recueilli par Aline Chambras

Tortillon Earl
Bd Roger Letélié 17390 La Tremblade
05 46 36 37 06
<http://www.huitresmarennesoleron.info/>

ENO

La plancha niortaise

Entreprise centenaire implantée à Niort depuis 1915, Eno était à l'origine une fabrique de poêles en fonte, puis de radiateurs et de réchauds à gaz. Dans les années 1980, l'entreprise recentre ses activités sur la production de matériels de cuisine et de chauffage pour le camping et le nautisme. L'entreprise surfe sur l'expansion du marché de la plaisance, une niche dont elle devient le numéro un mondial. En France, où la quasi-totalité des chantiers équipent leurs unités avec du matériel en provenance de Niort, Eno détient 80 % du marché. La crise de la plaisance en 2008 touche sévèrement l'entreprise niortaise, qui a vu son chiffre d'affaires s'effondrer. «2008 a été une année noire, se souvient Antoine Thomas, qui dirige Eno avec son associé Laurent Colas. Les annulations de commandes se succédaient, et certains mois notre activité était en baisse de 70 %.»

C'est une diversification entamée au début des années 2000 qui va sortir l'entreprise de l'ornière. Après avoir fabriqué des planchas pour le compte de clients du Pays basque, Eno lance sa propre marque, Plancha Mania. Des appareils destinés aux particuliers, mais clairement positionnés sur le haut de gamme. «Nos planchas sont intégralement fabriquées en France, et nous offrons une garantie de dix ans. Nous jouons la carte du dé-

veloppement durable, tous nos appareils sont réparables, et nous fournissons les pièces détachées. Et nous sommes les seuls à disposer d'un atelier d'émaillage pour la finition des produits.» Alors que le marché de la plaisance s'effondre, les ventes de planchas doublent chaque année, et représentent aujourd'hui plus de 50 % du chiffre d'affaires de l'entreprise, la part de la branche nautisme étant passée de 60 % à 35 %. Eno a bénéficié d'un coup de pouce du chef Alain Ducasse, qui a essayé et apprécié les planchas de l'entreprise niortaise, et a coédité avec elle un livre de recettes vendu à 30 000 exemplaires. Avec 25 000 planchas vendues en 2010, Eno est un des deux premiers fabricants français. «La plancha est un marché en pleine explosion, explique Antoine Thomas. Il y a un effet de mode, bien sûr, mais aussi

les qualités intrinsèques du produit. La plancha permet de faire une cuisine saine, sans matière grasse ajoutée. À plus de 300 °C, la libération des lipides contenus dans les aliments est très rapide. On peut tout cuire, la viande, les poissons, les légumes. Et il y a le bouche à oreille. Les inconditionnels de la côte de bœuf qui ont essayé ne jurent plus que par la plancha. On fait chauffer la pièce de viande un coup dessus un coup dessous, sa surface caramélise, toutes les saveurs restent à l'intérieur et, contrairement au barbecue, on préserve tous les sucs. Cela donne un rendu gustatif exceptionnel.»

Jean Roquecave

Plancha Mania : le livre de cuisine, de Cédric Béchade et Thomas Duval, Les Éditions culinaires / Ducasse.



ÉRIC BROSSARD

Fagot au cognac et grillon charentais

Perdue dans la zone artisanale de La Corne d'or à Dompierre-sur-Mer, à quelques kilomètres de La Rochelle, la

boutique d'Éric Brossard – Les délices du Canal – n'attire guère les clients. Alors même que les produits de ce charcutier-traiteur connaissent un franc succès sur les marchés de La Rochelle où il se rend chaque matin. Conscient que la localisation de sa boutique n'est guère attractive, le quarantenaire a décidé de ne s'en servir que comme d'un laboratoire où il concocte avec minutie ses conserves de grillons charentais, farcis, fagots et autres préparations typiques de la région, qu'il ne craint pas de revisiter parfois pour leur donner encore plus de saveur. Il a ainsi travaillé les grillons pour les rendre moins gras ou changer d'un chouïa la recette du fagot pour qu'il soit moins sec. Son objectif ? «Éviter que ces produits ne tombent aux oubliettes.» Et aussi, bien sûr, ravir les

papilles. Certes, il a dû accepter, au bout d'une année à ne tenter de vivre que de la vente de ses conserves, de se diversifier en proposant aussi des produits de charcuterie basique (jambon, saucisson, etc.). Aujourd'hui, il a réussi à équilibrer ses comptes et s'en sort «plutôt bien». Si son fagot au cognac – foies de porc macérés dans le cognac – a été primé en 2010 au concours des saveurs régionales, c'est son grillon charentais – épaule de porc confit dans le saindoux – qui se vend le plus. Et bientôt, il devrait proposer sur ses étals une saucisse au bœuf cuite dans le vin rouge. Une recette d'antan sur laquelle il a travaillé cet hiver... **A. C.**

déliceducanal@orange.fr
06 98 26 18 17



Xavier Léary

DÉMARCHES QUALITÉ EUROPÉENNES



Indication géographique protégée

Elle désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée ou la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être liées à cette origine géographique. L'IGP existe au niveau européen depuis 1992.

En Poitou-Charentes : agneau du Poitou-Charentes, huîtres de Marennes-Oléron, melon du Haut-Poitou, vin de pays charentais, sel de l'île de Ré (démarche en cours).



Appellation d'origine protégée

C'est l'équivalent de l'AOC au niveau européen, elle est reconnue depuis la loi du 3 janvier 1994. Elle protège le nom d'un produit dont la typicité est étroitement liée au terroir dont il est issu. Les facteurs naturels, climatiques et le savoir-faire influent directement sur les caractéristiques du produit.

En Poitou-Charentes : beurre Charentes Poitou, chabichou du Poitou.



Agriculture biologique

Elle atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. Depuis le 1^{er} janvier 2009, un règlement européen est entré en vigueur rappelant l'obligation d'apposer le logo AB européen sur tous les produits certifiés.

DÉMARCHES QUALITÉ NATIONALES



Label rouge

Issu de la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, il atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à un produit courant similaire.

En Poitou-Charentes : agneau Le Diamandin, huîtres de Marennes-Oléron (fine de claire verte et pousse en claire), viande bovine de race parthenaise.



Appellation d'origine contrôlée

Légalisée depuis 1905, elle protège le nom d'un produit dont la typicité est étroitement liée au terroir dont il est issu. Les facteurs naturels, climatiques et le savoir-faire influent directement sur les caractéristiques du produit.

En Poitou-Charentes : beurre Charentes Poitou, chabichou du Poitou, cognac, mothais sur feuille (en cours), pineau des Charentes, vins du Haut-Poitou.



Agriculture biologique

Cette démarche qualité existe au niveau national depuis 1980 et a été transposée à l'échelle européenne en 1991. Elle atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. Elle permet de faire valoir l'origine française des produits biologiques.

SIGNES D'IDENTIFICATION RÉGIONALE



Signé Poitou-Charentes

L'identifiant régional est construit comme une véritable démarche qualité avec un cahier des charges contrôlé. Il garantit l'origine régionale des produits bruts et des matières premières transformées.

En Poitou-Charentes : angélique, bar de ligne, betterave longue crapaudine, blé, cabrifou, carotte de Jarnac-Champagne, céleri-rave, chèvre-boîte (démarche en cours), chevreau de boucherie, crevettes impériales des marais charentais, échalion cuisse de poulet du Poitou, escargot, farine, grillon charentais, huile vierge de tournesol, jus de fruits, lait et fromage de chèvre de race poitevine, lapin de chair, lupin, maigre de ligne, miel, gelée royale, pollen et pain d'épices, pain, pain filou, poissons de ligne, pomme reinette clochard, poulet de race Barbezieux, safran, salicorne des marais charentais, tourteau fromagé, veau de Chalais, viande bovine.



Fermier Signé Poitou-Charentes

Il garantit l'origine géographique, le savoir-faire fermier (méthode traditionnelle d'élaboration du produit), le lien privilégié avec le consommateur (vente directe) et l'engagement des producteurs dans une agriculture durable.

En Poitou-Charentes : fromage de chèvre au lait cru, volailles maigres et grasses.

DÉMARCHE NATIONALE VALORISANTE



Critères qualité certifiés

Elle atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées qui le distinguent du produit courant et qui portent, selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement.

Les caractéristiques spécifiques du produit reposent sur des critères objectifs, mesurables, contrôlables et significatifs pour le consommateur, consignés dans un cahier des charges, qui peut être élaboré par une structure collective ou un opérateur individuel.

En Poitou-Charentes : moules de bouchot.