

Aime les huitres de mon pays... Elles sont uniques ! zouzou

**"Aime les huîtres de mon pays,
elles sont uniques"**

A part quelques exceptions, certains *boun'ghens sont malheureusement allergiques à**



l'iode, tous les Charentais aiment inconditionnellement les huîtres qu'ils consomment en toutes saisons. Mais pas n'importe lesquelles. Celles de notre côte, évidemment, trouvant aux huîtres issues d'autres contrées bien des faiblesses, comparées à la finesse de notre produit dont la renommée dépasse nos petites frontières. Ils les aiment tant qu'en regardant les monticules de coquilles qui s'amoncellent dans les endroits les plus insolites de nos villages, on pourrait sourire à l'idée que, si nous ne devions laisser aucune trace de notre passage, excepté des fossiles, les archéologues, dans des milliers d'années, se gratteront longtemps le *câla pour savoir si sous notre ère, l'océan remontait jusqu'aux frontières du Limousin ! L'huître, un des fleurons de notre patrimoine notamment par cette réputation que lui a donné le bassin de Marennes-Oleron**, nous reste pourtant, bien mal connue. A part la cueillir sur les rochers au cours d'ardentes pêches à pied aux bonnes *malines***

, ou nous ébahir de l'agitation des ostréiculteurs sur la côte, nous savons peu de choses de cet étrange mollusque et du métier de *nos ghens de la côte*

qui la travaillent et ont gardé vivant, pour notre plus grand bonheur, le parler saintongeais.

Les huîtres ont toujours affectionné notre Pays. Il n'est pas un rocher, de l'estuaire de la Gironde à la baie de l'Aiguillon, qui n'en soit porteur. Autrefois sauvage, aujourd'hui savamment cultivé, le domaine des huîtres charentaises s'étend actuellement de la pointe de Bonne Anse au-dessus de Royan jusqu'à Charron, dernier village ostréicole au dessus de la Rochelle. Un incomparable patrimoine à la fois public avec quelque 5000 hectares de parcs en pleine mer où les huîtres sont captées puis élevées, mais aussi un

Huitres

Écrit par f6ehi

Vendredi, 27 Novembre 2009 16:28 - Mis à jour Lundi, 18 Octobre 2010 23:55

domaine privé qui compte pas moins de 3600 hectares de claires en plein marais. où *nou t' bestiau à coqueuille* est affiné, spécificité même du pays. Nos huîtres, dont la réputation remonte aux Romains, qui se délectaient déjà de ces *ostréas* de la mer de Santonie, tiennent leur singularité à la façon dont elles sont travaillées. tout à fait propre aux ostréiculteurs charentais. Un savoir faire de plus de 2000 ans, maintes fois copié mais jamais égalé, insufflé par les Hommes du bassin de Marennes-Oleron, entre la Seudre et le fleuve de la Charente, un terroir qui n'a plus à décliner ses lettres de noblesse.

* Si vous butez sur le Patois charentais, reportez-vous à [notre lexique](#) ainsi qu'aux numéros 1 et 2 de Xaintonge.

Nous traduirons cependant en simultané chaque mot nouveau

** Prononcée Oléron depuis le début du XXe siècle, la deuxième île de France, par sa superficie, doit cependant dans un souci de respect de notre culture, s'écrire Oleron (sans accent aigu) et se dire *Ol'ron*.