

Marché de Poisson Sherbrooke

LES HUÎTRES

Tout ce que vous devez savoir

Bien choisir
Un produit frais

À Découvrir
Nos coups de coeur

Vin & Huîtres
Les suggestions



La saison des huîtres

La saison traditionnelle des huîtres se tient durant les mois qui finissent par -bre, c'est-à-dire aux mois de Septembre, Octobre, Novembre et Décembre. Durant les autres mois, les huîtres sont d'avantages laiteuses en raison de leur période de gestation. Toutefois, ceci n'est plus tout à fait vraie de nos jours. En effet, grâce à l'ostréiculture, il est possible de déguster ce savoureux mollusque durant toute l'année!



Idéal à partager



Comment choisir ses huîtres?

Que ce soit pour un souper romantique ou pour une soirée en famille ou entre amis, les huîtres se dégustent à toutes les occasions. Toutefois, il faut s'assurer préalablement qu'elles sont de bonne qualité.

Tout d'abord, il faut savoir que les huîtres doivent être vivantes au moment d'être consommées. Par ce fait, lors de l'achat, il faut choisir celles qui sont fermées. Une fois ouverte, une huître qui ne baigne pas dans son eau ne peut être consommée. Si vous hésitez encore, il suffit d'y verser quelques gouttes de limes ; si elle se rétracte, cela veut dire qu'elle est encore vivante.

De plus, l'odeur d'une bonne huître fraîche doit vous rappeler l'odeur de la mer. Finalement, il est possible de jeter un coup d'oeil sur l'étiquette collée sur la caisse qui renferme vos huîtres ; elles sont bonnes jusqu'à trois semaines après la date de leur pêche.

Nous vous recommandons de vous rendre chez un marchand en qui vous avez confiance, pour éviter tout ce processus, en l'occurrence, au marché de poisson de Sherbrooke

Bien planifier sa soirée

Nos clients nous demandent régulièrement quelle quantité d'huîtres ils doivent acheter pour satisfaire leurs invités. Bien que les quantités consommées varient selon l'appétit de chacun, nous vous avons préparé un petit guide, à titre indicatif.



Pour ce qui est des variétés, il faut en prévoir de 2 à 3. Assurez-vous d'offrir une diversité en termes de saveur, de taille et de provenance. Nos poissonniers en magasin se feront un plaisir de vous aider en cas d'hésitation

Si elles sont servies en entrée, on recommande de 6 à 8 huîtres par personne. Si elles sont servies en repas principal avec accompagnement, de 12 à 15 huîtres par personne. Finalement, si elles sont servies en repas principal sans accompagnement, il est recommandé d'en prévoir de 18 à 30 par personne.



À Découvrir

Nos coups de coeur

Red Head Select

Ces huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard font partie de nos produits de gamme supérieure. En effet, elles sont sélectionnées avec soin parmi la culture du fond. Les couleurs de leurs écailles sont variables, et elles sont de taille moyenne, ce qui en fait des huîtres assez charnues. Pour ce qui est de leur goût, elles sont plutôt corsées, avec un goût plutôt salé.



Lucky Lime

Probablement notre plus populaire de tous! La chair ferme, abondante et généreuse s'ouvre sur une saveur équilibrée d'algue, avec une finale soyeuse aux notes d'agrumes. Elle nous provient également de l'Île-du-Prince-Édouard.



South Lake Select

Synonymes de qualité, ces huîtres sont élevées dans des sacs flottants et elles prennent en moyenne de trois à quatre ans avant d'arriver à maturation. À tendance moins salé que la Red Head Select, elle saura vous charmer avec ses notes sucrées; un délicieux amalgame qui vous rappellera vos séjours en bord de mer!



Rustico

Ces huîtres ont été culbutées et manucurées en leur donnant une coquille profonde remplie de chair. Les années supplémentaires de manipulation lui confèrent une coque épaisse rendant le décorticage vraiment facile. Cette huître a un délicieux goût salé avec une finale douce et légèrement fumée.

Beausoleil

La dernière, mais non la moindre!

L'huître Beausoleil nous provient du Nouveau-Brunswick, plus particulièrement la Baie de Neguac, et il s'agit d'une huître "cocktail", vue sa petite taille.

La particularité de la baie de Neguac est que les eaux qui y circulent sont au gré des marées, tantôt douces et tantôt salées, qui se reflète parfaitement dans son goût.

Plutôt douce, avec une touche légèrement saline en bouche, elle a une chair ferme très appréciée des amateurs.





Les accompagnements

Vin & huîtres

La première chose à savoir quant à l'accord des huîtres avec les boissons alcoolisées est que le vin rouge est complètement à proscrire. Bien que l'accord idéal dépendra de la sorte d'huître, il est prudent de dire qu'on ne se trompe pas en accordant les huîtres servies froides avec du vin blanc acidulé. En effet, les notes salines de ce type de vin se marient à merveille avec le goût des mollusques. On recommande de les associer à des vins du pays de la Loire, de l'Alsace ou du Sud-Ouest.

Pour ce qui est huîtres servies chaudes, elles se marient parfaitement avec du vin blanc sec tel que du Chablis grand cru ou du vin blanc d'Alsace. Toutefois, le meilleur accompagnement avec les huîtres chaudes demeure le Champagne, surtout si vous les consommez dans un contexte festif!

Ouvrir une huître : comment et avec quels outils?

Ouvrir une huître peut sembler une tâche bien ardue pour certains. Or, cela n'est pas le cas lorsque la technique appropriée est utilisée. Sans surprise, pour ouvrir une huître, il faut un couteau à huîtres.

Si vous n'en avez pas à la maison, passez nous voir en magasin, nous en avons une sélection.

Voici quelques conseils à suivre afin d'y procéder en toute sécurité :

- Le lavage et le brossage des huîtres doivent se faire au moment de leur ouverture ;
- L'huître doit être tenue au creux de la main. Sa stabilisation se fait à l'aide d'un linge à vaisselle plié ;
- Il faut insérer la pointe du couteau dans la partie pointue de l'huître (la charnière). Pour éviter de se blesser, on doit appuyer avec le pouce sur la coquille ;
- En pivotant, il faut exercer une pression vers l'intérieur ;
- La pointe du couteau devra alors se faire glisser le long de la coquille pour couper le muscle qui retient l'huître. Il faut être délicat afin de ne pas la percer ; elle doit demeurer juteuse.
- L'ouverture des huîtres se fait environ 15 minutes avant sa consommation.





**"Si la mer
était
sucrée, est-
ce qu'on
mangerait
les
huîtres au
dessert?"**

Patrick Sébastien