

Ostréiculture

Site d'exception
pour huîtres haut de gamme

François-Éric Vauchez, Jérôme Bosnans et Julien Vicario lancent sur le marché une huître avec un positionnement haut de gamme, produite dans un site d'exception : au Grand Garçon à Ars.



De gauche à droite et de haut en bas : Joseph Brunnier (stagiaire R&D), François-Eric Vauchez, l'un des deux associés, Julien Vicario, le "maître de claire", Benjamin Royon et Jordan Phelippeau, les deux employés sortis avec un bac pro Cultures marines du Lycée maritime et aquacole de La Rochelle.

Photo V.V.



Dégustation de l'huître DoRé au domaine du Grand Garçon.

Photo V.V.

L'étiquette de l'huître DoRé du domaine du Grand Garçon rappelle immédiatement l'univers du vin, tout comme la terminologie utilisée pour le marketing du produit, c'est bien évidemment une stratégie voulue et même recherchée par François-Éric Vauchez et par son associé, Jérôme Bosnans. Ils commercialisent depuis dix jours une huître de très belle teneur en mettant en avant le terroir qui a permis de la produire. Un terroir qui, selon eux, joue un rôle essentiel dans le goût et la consistance que peut avoir une huître. Comme pour la vigne où l'inclinaison de la pente, l'ensoleillement de la parcelle va jouer sur le cépage, ces deux spécialistes partent du principe que le site où se trouvent les claires ostréicoles d'affinage a également un rôle primordial dans le futur goût de

l'huître.

La prise du Grand Garçon à Ars-en-Ré, qui donne son nom au domaine où les huîtres sont produites, est un site effectivement exceptionnel, le long du chenal, dans les marais. Un paradis pour les oiseaux et pour les amoureux de la nature, à découvrir en suivant le chemin vers les marais, au départ de la zone artisanale d'Ars-en-Ré, derrière les locaux de L'Esprit du sel.

Un aboutissement

La récente commercialisation de l'huître DoRé est l'aboutissement d'un long travail de recherche sur le goût et sur la salinité des claires. François-Éric Vauchez est enseignant au Lycée maritime et aquacole de La Rochelle. Il était propriétaire de la prise du Grand Garçon depuis quelques années et mûrissait son

projet. Associé à Jérôme Bosnans, ils sont allés "chasser" un troisième spécialiste, diplômé en aquaculture. Julien Vicario a été débauché d'une entreprise ostréicole connue par sa vente d'huîtres à l'unité, sur l'étang de Thau. Il est leur directeur de production, le "maître de claire" comme il existe un maître de chais dans les domaines viticoles. C'est ensemble qu'ils ont mis au point l'huître de la prise du Grand Garçon, développée pendant quatre à six mois, à une densité de cinq huîtres au mètre carré, dans les 4,5 hectares de claires qu'ils exploitent. Benjamin et Jordan, deux jeunes bacheliers du lycée maritime, viennent compléter l'équipe, ainsi qu'un étudiant qui réalise un stage de six mois en recherche et développement sur la biodiversité d'une claire. De quoi améliorer encore le goût de ces huîtres d'exception. ■

Virginie Valadas

Tél. : 06 88 01 92 93.

Points de retrait : La Bazenne (14 place de la liberté aux Portes-en-Ré) entre 17h et 18h30 le mercredi et le vendredi.

Au Domaine du Grand Garçon (Prise du Grand Garçon à Ars-en-Ré).