



HUÎTRES

*Marennes
Oléron*



L'EXPÉRIENCE

SENSORIELLE



L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

MODE D'EMPLOI

Les étapes de dégustation sont cruciales pour apprécier l'huître dans son immensité sensorielle...

La Roue des Saveurs se lit dans le sens horaire des aiguilles d'une montre et **indique, pas à pas, le parcours de dégustation d'une huître.**

Sept grandes phases se succèdent auxquelles sont associées diverses notions que **le dégustateur doit évaluer.**



1. TOUCHER



4. OBSERVER



2. ÉCOUTER



5. METTRE EN BOUCHE



Ouvrir l'huître



6. MASTIQUER



3. SENTIR



7. DÉGUSTER



LA FINE DE CLAIRE



Tout d'abord la plus emblématique : La Fine de Claire. Cette huître séjourne quelques semaines en claires. Il s'agit de la plus plébiscitée par les consommateurs.

Elle est peu charnue : sa chair est plutôt fine avec un équilibre intéressant en salinité.

Elle est assez peu consistante, ce qui en fait une huître facile à déguster.

Idéale pour s'initier avec des arômes océaniques atténués et une fraîcheur en bouche assez courte.



1. Chair peu charnue et fine



2. Saveur équilibrée en sel



3. Arômes océaniques atténués



4. Fraîcheur en bouche courte

LA FINE DE CLAIRE VERTE

La Fine de Claire Verte est le haut de gamme de la qualité Fine de Claire.

Cette huître se différencie par la sublime couleur verte des branchies et sa chair plus généreuse ce qui lui procure une saveur plus douce et des arômes plus ronds.

Le final est homogène avec une longueur significative sur des notes végétales.



1. Chair assez généreuse



2. Sublime couleur verte



3. Arômes ronds et notes végétales



4. Final homogène

LA SPÉCIALE DE CLAIRE



La Spéciale de Claire est l'huître des amateurs d'huîtres charnues.

Sa forme plus ronde laisse présager une chair volumineuse.

La mâche ferme s'associe à des arômes végétaux et une saveur douce caractéristique de cette catégorie.

Le final est dense avec des arômes de sous-bois.



1. Chair volumineuse



2. Mâche ferme



3. Arômes de sous-bois et saveur douce



4. Final dense

LA POUSSE EN CLAIRE



La Pousse en Claire est la Bugatti des huîtres : française, exceptionnelle, rare et magnifique.... Sa forme ronde et creuse promet une quantité de chair abondante.

À son ouverture la couleur ivoire intense de la chair confirme sa haute teneur en glycogène.

La mâche intense fait éclater en bouche une douceur incomparable et une multitude d'arômes complexes portés sur le végétal et l'animal. La saveur Umami intervient et le final perdure à l'infini sur des notes végétales.



1. Chair abondante et de couleur ivoire



2. Mâche intense



3. Arômes végétal et animal



4. Des saveurs Umami vers un final qui perdure



**GROUPEMENT QUALITÉ
HUITRES MARENNES OLÉRON**

Rue Sergent Lecetre
CS 60002 17320 Marennes

Info@huitresmarennesoleron.com
Tél. 00 33 (0)5 46 85 06 69



HUITRESMARENNESOLERON.COM



REGION
Nouvelle-
Aquitaine