

La route de l'huître

Après notre visite aux **marais salants de la Guitière**, nous poursuivons vers la mer et le petit port, installé là où les marais du ruisseau de l'île Bernard, d'où nous venons, rejoignent l'estuaire du payré.

Les cabanes des ostréiculteurs, sagement alignées le long du chenal, sont entourées de bassin de décantation. Les huîtres attendent sagement le client, nous ne les décevons pas. Nous nous installons sous une tonnelle et dégustons une belle douzaine d'huîtres arrosées d'un petit verre de vin local, un délicieux « fief vendéen ».



La route de l'huître



L'estuaire du payré

Cela nous donne l'envie d'en savoir davantage : le lendemain, de bon matin, nous suivons « la **route de l'huître** ».

Sous la conduite d'un des 400 ostréiculteurs du littoral de Vendée Atlantique, une jeune femme dynamique, pendant deux heures bien remplies, nous devenons un peu plus savants en la matière.

Nous sommes ici, sur une zone d'une trentaine d'hectares, sur l'un des plus petits domaines ostréicoles de France. Il est situé à l'entrée du chenal du payré, sur les secteurs du **Veillon** et de la **Guitière**, dans un ensemble naturel riche, à la frontière du Bocage vendéen, de la lande bretonne et de la mer.

Les ostréiculteurs travaillent sur le domaine maritime public, ce qui veut dire qu'ils ne sont pas propriétaires des parcelles où ils élèvent les huîtres : celles-ci leur sont louées par l'Etat (le bureau des Affaires Maritimes), pour une durée maximale de 35 ans.



Grâce à ces conditions, la nature a gardé un aspect presque sauvage, et les huîtres semblent grandir dans une faille des dunes et de la forêt, sur fond de sable blond, au milieu des salicornes en fleurs, cette plante qui vit en milieu saumâtre et sert aussi de condiment.

L'histoire de l'huître en Vendée

Nous apprenons que l'huître vendéenne est une ancienne habituée des lieux : l'*ostrea edulis*, appelée «**huître plate**» ou «**huître franche**» est présente ici au moins depuis les époques gauloise et gallo-romaine. On a en effet retrouvé des amoncellements importants de coquilles sur les territoires de St-Michel en l'Herm ou dans la baie de l'Aiguillon.



On y est passé dès cette époque de la récolte des huîtres sauvages à l'élevage en parcs sur des tuiles, sur lesquelles le naissain était déjà recueilli comme de nos jours.

On les consommait en tant que coquillage ou on s'en servait pour fabriquer le garum, ce condiment brun-noir très salé qui ressemblait assez au nuoc-man vietnamien et qui, de plus, présentait des vertus curatives.

Néanmoins, si les « plates » sont encore exploitées actuellement, elles ont été soumises dans le temps à rude concurrence. En 1868, le naufrage d'un navire portugais, en Gironde, a répandu le long de nos côtes la cargaison d'huîtres *glyphea angulata*, les « **portugaises** » qu'il transportait.

Acclimatées naturellement à La Rochelle en 1875, elles sont découvertes en Vendée en 1907. Leur existence y sera éphémère : elles s'éteignent peu à peu et se trouvent remplacées par la «**creuse**», la *crassostrea gigas* venue du Japon.