

## Huitre végétale – Comment la cultiver et idées recettes

Publié dans **Photothèque Fruits et Légumes, Produits et Ingrédients, Reportages** par Anne le 3 juin 2011



Feuilles d'huitres en pot

**L'huitre végétale** ou *Mertensia Maritima* est une plante au goût d'huître très prononcé. Je vous en ai déjà parlé plusieurs fois sur Papilles et Pupilles car nous avons la chance d'avoir ici, à Biganos, Le seul et unique producteur d'**huîtres végétales du bassin d'Arcachon**. Il s'appelle **Hugues Le Cieux** et est présent en ce moment sur la [Foire Internationale de Bordeaux](#) pour faire découvrir et mieux connaître sa plante. Je lui avais consacré [une vidéo](#) il y a deux ans. Son jardin des senteurs est proprement hallucinant avec des plantes qui sentent le curry, le saucisson ou encore l'ananas.

Mais revenons à l'**huître végétale**.

Oui, on en fait quoi vous demandez-vous ?

Elle est formidable en cuisine. Essayez quelques feuilles juste ciselées sur des coquilles Saint Jacques poêlées et vous avez un plat original, délicieux et vite fait. Vous pouvez aussi faire un beurre de feuilles d'huîtres comme vous feriez [un beurre d'herbes classiques](#) à déguster avec un poisson ou des crustacés, ou alors en mettre sur un toast avec un peu de beurre salé à l'apéro. Je ne vous raconte pas comment vous allez épater belle maman ^\_^ . Les feuilles, charnues, se consomment crues ; cuites, elles perdent beaucoup de leur intérêt.



Feuilles d'huitres végétales sur toasts

La feuille d'huitre n'est pas très facile à trouver. Soit elle vient de Hollande (ouchhhh), soit du Bassin d'Arcachon (yeahhhh). Si vous avez la chance d'en trouver en pot comme ici, à la Foire de Bordeaux, n'hésitez pas à en acquérir un pot (10€), c'est très facile à cultiver explique Hugues Le Cieux.



Hugues Le Cieux - Le jardin des senteurs

**Voici ses 7 conseils qu'il faut connaître pour cultiver l'huitre végétale.**

1. Il faut un sol drainé.
2. Il faut un sol très bien drainé.
3. Il faut un sol très très très bien drainé.
4. **L'huitre végétale** se plante à l'est, au nord ou à l'ouest dans un sol **très très très très bien drainé**, surtout pas au sud. Il faut savoir qu'à l'origine la plante pousse dans le sable. Vous pouvez la cultiver en pleine terre ou en pot. Dans ce cas, dès l'achat repotez-la dans un pot

plus grand de 50cm de diamètre, rempli avec moitié terreau moitié sable (le sable pour le ....**drainage**).

5. A la floraison, il faut supprimer 2/3 des fleurs car plus il y a de fleurs et plus la plante nourrit les graines et pas les feuilles.
6. Arrosage : On garde la terre fraîche en été. L'hiver on n'arrose quasiment pas, ne faire que le strict minimum.
7. Il faut rentrer la plante à partir du mois d'octobre dans une serre froide ou une véranda. La plante résiste jusqu'à moins 30 mais le gel marque les feuilles.

Voilà, vous savez tout. **Hugues Le Cieux** expédie partout en France au cas où vous ayez une envie subite d'en goûter et/ou d'en cultiver.

**Le Jardin des Senteurs** – Chemin des Pardies – 33380 Biganos (et sur Facebook ici : [Hugues Le Cieux – Le Jardin des Senteurs](#))

Un restaurant à Bordeaux utilise beaucoup les trouvailles végétales de Mr Le Cieux, [le Cyusha](#). Avis aux amateurs.