

Gironde Ce produit pour le moins surprenant, révélé dans un menu dégustation original, est le fruit de la rencontre entre un spécialiste horticole et un chef de cuisine.

Nathalie Bednar

L'huître végétale

Une découverte insolite dans le bassin d'Arcachon



La feuille d'huître végétale posée sur un toast beurré révèle un goût iodé très prononcé et persistant en bouche. Dégustée les yeux fermés, c'est à s'y méprendre...

Ils ne se connaissent que depuis un mois et demi mais entre eux, ce fût un "vrai coup de foudre", comme le raconte en plaisantant Éric Thore, chef de cuisine et propriétaire du restaurant L'Authentic à Pyla-sur-Mer, en Gironde. "J'étais venu lui présenter ma plante à huître", se rappelle Hugues Le Cieux, pépiniériste et créateur du Jardin des senteurs à Biganos, en Gironde également. "Autrement appelée 'Mertensia Maritima', c'est une plante comestible rappelant le goût iodé très prononcé d'une huître qui vivait naturellement sur le littoral atlantique dans les



Cultivée de façon biologique par Hugues Le Cieux, la Mertensia Maritima aime les sols sableux frais en été et bien drainés en hiver.

années 1930. Victime de son succès, elle a disparu très rapidement. Je l'ai retrouvée en Normandie, ma région natale et, avec quelques graines en poche et beaucoup de patience, je la cultive maintenant sur le bassin d'Arcachon." Il a d'ailleurs déposé deux appellations à l'Inpi (Institut national de la propriété industrielle) : 'Amuse-bouche du bassin d'Arcachon' destiné au grand public en épicerie fine et 'Huître végétale du bassin d'Arcachon' vendue en pot pour les restaurateurs, "les bonnes tables de la région", précise Hugues. Dont celle d'Éric Thore, arrivé seulement depuis 2007 sur le bassin, et déjà référencée dans le guide *Michelin*. Ses premières expériences chez Taillevent, au Grand Vefour ou encore à la Tour d'Argent y sont sans doute pour quelque chose...



La plante à huître a réuni deux passionnés, le chef Éric Thore et le pépiniériste-paysagiste Hugues Le Cieux.

Un produit, plusieurs utilisations

Même si sa cuisine oscille entre Landes et océan avec des produits régionaux de qualité comme son Moelleux de foie gras aux champignons ou son Blanc de turbot en croûte dorée, fraîchement pêché du matin, Éric Thore aime s'amuser et innover. Son menu dégustation 'Danse avec les fleurs' le prouve bien : il a été composé en quelques jours autour de la plante à huître mais aussi avec les étonnantes plantes à floraison parfumée qu'Hugues cultive : la tulipe au parfum d'orange, l'oeillet d'Inde au goût de mandarine, la surprenante plante au goût de saucisson ou encore celle au goût chocolat. Une véritable pépinière d'idées pour Éric qui met en scène dix plats pour quatorze plantes.

Sa mise en bouche est un vrai clin d'oeil. Au milieu de l'assiette, une coquille d'huître contient un petit toast beurré soutenant une belle feuille vert pâle de Mertensia Maritima. Sans odeur particulière, son goût est surprenant tant il ressemble à celui de l'huître et persiste longtemps en bouche. La feuille se cuisine crue et accompagne avantageusement des salades, comme la Fraîcheur d'avocat, crevettes, pamplemousse rose et huître végétale du bassin

d'Arcachon. Elle peut aussi se cacher dans une Glace à l'huître, l'un et l'autre sans différence. "*J'ai essayé de la cuire, confie Éric Thore, mais elle perd totalement son goût d'huître pour prendre celui des épinards.*" Rien d'étonnant, si l'on regarde de plus près sa composition.

Un réel intérêt nutritionnel

Analysée par l'Inra (Institut scientifique de recherche agronomique), elle révèle une véritable richesse en zinc (95 mg/kg, puissant antioxydant, cet oligo-élément participe à la défense immunitaire de l'organisme et a une action sur la mémoire), manganèse (83 mg/kg, renforce les défenses immunitaires et régule le terrain des allergies), potassium (64 g/kg, rôle dans la contraction des muscles et du coeur, une déficience entraîne fatigue et crampes musculaires) et fer (54 mg/kg, sa carence entraîne anémie et réduction de la capacité physique et intellectuelle, l'épinard en contient 2,7 mg/100 g). L'avantage par rapport à la véritable huître est l'absence de cholestérol et elle n'est "*jamais laiteuse*", comme le souligne malicieusement Hugues Le Cieux.

Les deux compères ont déjà en tête des idées d'ateliers ou de soirées privées réservées aux clients fidèles, qui auraient ainsi le privilège de découvrir les secrets des plantes à fleuraison parfumée puis pourraient les déguster dans un menu gastronomique unique. ■

L'Authentic

35 boulevard de l'Océan
33115 Pyla-sur-Mer
Tél. : 05 56 54 07 94

Traiteur Pyla Gourmet

Le Jardin des Senteurs
Chemin des Pardies
33380 Biganos
Tél. : 05 56 26 73 37
lejardindessenteurs.fr