

Des huitres à la boucherie



Des huitres à la boucherie

La Boucherie du coin, Benjamin Vidou et son équipe, en collaboration avec la famille Lorenzi, ostréiculteurs à Hossegor, proposeront mercredi 23 et jeudi 24 décembre, des huîtres d'Hossegor. Les présentoirs de viandes d'élevages locaux et plats cuisinés seront garnis de produits festifs.

L'exploitation des huîtres du lac d'Hossegor a débuté en 1876, lorsque Napoléon III fit percer le canal pour relier le lac à la mer. Le lac est ainsi devenu marin et a permis le développement de l'ostréiculture. Les parcs à huîtres sont concentrés sur la rive Sud-Est du lac. Au contraire d'autres exploitations, les ostréiculteurs du lac d'Hossegor n'ont pas besoin d'embarcations pour aller chercher leurs huîtres. En effet, ces dernières sont directement accessibles à marée basse.

L'huître du lac d'Hossegor se distingue des autres huîtres par une saveur incomparable de noisettes. Cette particularité vient du phytoplancton unique qu'on trouve dans le lac d'Hossegor. Elle a un goût plus prononcé et une texture plus onctueuse que d'autres huîtres.

A Miélan, sous les arcades, ils installeront un étal de bourriches d'huîtres qui sentent bon l'iode, l'océan, à côté du stand du GAEC Bourdette où il sera possible s'approvisionner en vins de Madiran riches en couleur et amples en bouche, et en vins blanc sec et blanc moelleux.

La dégustation à proximité sera possible en respectant les règles barrières.

LA BOUCHERIE DU COIN
Les 23 et 24 décembre
Vente
d'HUITRES D'HOSSEGOR
 du producteur Lorenzi et fils

Dégustation et vente
 de **MADIRAN**
 de Louis Gieusse
 du Gaec Bourdette

LA BOUCHERIE DU COIN
 Place Jean Sénac - MIELAN - 05 62 67 69 44

Nos horaires : Lundi/Mardi de 7h30 à 12h45 et de 15h30 à 19h15 Mercredi de 7h30 à 12h45
 Jeudi/Vendredi/Samedi de 7h30 à 12h45 et de 15h30 à 19h15

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

huitres 2.jpg