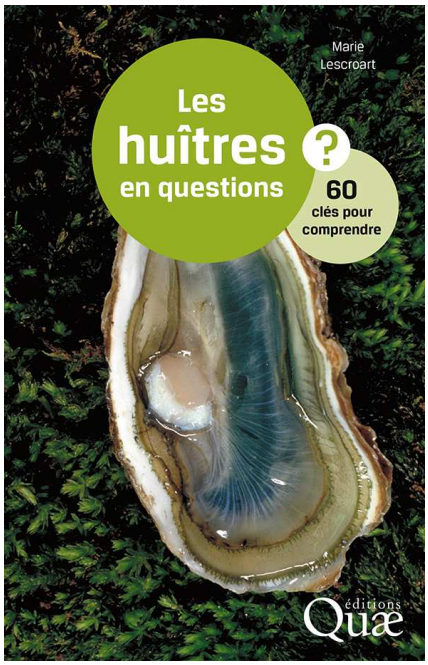

Les huîtres en questions

60 clés pour comprendre

POINTS FORTS

- **L'huître, une espèce phare parmi les produits de la mer.**
- **Seul livre à couvrir de façon vulgarisée l'ensemble des connaissances sur l'huître.**
- La plume de Marie Lecroart, journaliste, rend cet ouvrage **très agréable à lire.**

Pour les gourmets et les amoureux de la mer, une mine d'informations sur l'huître sous tous ses aspects (histoire, biologie, production, consommation)

Plate ou creuse, l'huître est incontournable dans la gastronomie de notre pays et dans l'économie des régions côtières. De ses modes d'élevage à ses différents « crus » et appellations, de son histoire naturelle à son histoire tout court, cet ouvrage propose de faire le tour de l'huître en 60 questions. Depuis quand la consomme-t-on ? Comment la fait-on pousser ? Comment sa qualité est-elle surveillée ?
On y apprend que les hommes préhistoriques pratiquaient déjà l'ostréiculture, que l'huître la plus consommée en France n'est pas originaire de notre pays, qu'avant de se fixer, les larves d'huîtres s'adonnent aux joies de la natation… On y découvre aussi l'origine des fameux « mois en R », les manières de les accommoder – ou pas – selon les pays…

Quelques-unes des 60 questions

1. Un peu d'histoire
Consomme-t-on les mêmes huîtres que nos ancêtres ? • Les hommes préhistoriques mangeaient-ils des huîtres ? • Les Romains pratiquaient-ils vraiment l'ostréiculture ? • Au Moyen Age, on les accompagnait déjà de vinaigre à l'échalote ? • Comment transportait-on les huîtres avant l'invention du réfrigérateur ? • Pourquoi fallait-il une caravane pour pêcher les huitres en baie du Mont Saint-Michel ?

2. Biologie, écologie
Au fait, c'est quoi une huître ? • Combien de temps une huître peut-elle tenir à l'air libre ? • Sont-elles solitaires comme les coquilles Saint-Jacques ou grégaires comme des moules ? • Les huîtres sont-elles invasives ou hospitalières ? • Comment fabriquent-elles leur coquille ? • Comment se nourrissent-elles ? • Qui ose s'attaquer à elles • Y a-t-il des papas et des mamans huîtres ? • Comment font-elles des bébés ? • A quoi ressemble un petit d'huître ? • Une huître peut-elle tomber malade ? • Ca se soigne une huître ?

3. Production, élevage
Capter les huîtres, c'est quoi ? • Y a-t-il différents types de collecteurs ? • Qu'appelle-t-on détroquage ? • Comment élève-t-on les huîtres ? • Qu'est-ce qu'une claire ostréicole ? • Pourquoi l'été est-il particulièrement meurtrier pour le naissain ? • Comment sélectionne-t-on les huîtres ? • Comment produit-on des huîtres de quatre saisons ? • Qu'est-ce qui garantit que les huîtres issues des biotechnologies ne s'échappent pas dans la nature • Quels sont les principaux pays producteurs d'huîtres ? • Est-ce que tout le monde cultive les mêmes huîtres ?

4. Consommation
Quand les huîtres sont vertes, c'est parce qu'elles sont malades ? • Comment savoir à quelle huître se vouer ? • Pourquoi de tels écarts dans le prix des huîtres ? • Pourquoi dit-on qu'il faut consommer uniquement les mois « en R » ? • Les huîtres sont-elles bonnes pour la santé ? • Comment faut-il les déguster ? • Les huîtres peuvent-elles rendre malades ? • Quand les huîtres sont-elles les plus susceptibles de contenir des contaminants chimiques ? • Comment est surveillée la qualité de leur milieu d'élevage ? • A quoi sert de décontaminer les huîtres ? • Peut-on être allergique aux huîtres ? • Comment peut-on manger des huîtres mortes sans les cuire ? • Qu'elle est la bonne technique pour les ouvrir ? • Qu'est-ce qui différencie le goût des huîtres ?

Collection

Clés pour comprendre

Public visé

Grand public

L'auteur

Marie Lescroart, devenue journaliste scientifique après des études d'écologie marine, prête aujourd'hui sa plume à des magazines grand public (*Terre Sauvage, Ca m'intéresse, Okapi*…) et à des publications institutionnelles, notamment pour l'Agence française pour la biodiversité. Elle est aussi auteure de livres de vulgarisation sur les cétacés et sur le littoral, chez Solar notamment.

Caractéristiques

Editeur	**QUAE**
Code	G0072381
ISBN	978-2-7592-2648-1
Format	13,5 x 21 cm
Nb pages	144
Prix	**19 €**
Mise en vente	28 avril 2017

9 782759 226481

Dans la même collection

Mais que fait donc ce gendarme dans mon jardin ? 100 clés pour comprendre les petites bêtes du jardin
Patrice Leraut **19 €**

9 782759 221226