

Très **Golfe  
du Morbihan**  
surtout  
Presqu'île  
de Rhuys

# L'HUÎTSCOPE

*Guide de l'Huître*



PAYSAGES OSTRÉICOLES

PAROLES D'OSTRÉICULTEURS

RECETTES & CARNET D'ADRESSES



Office de tourisme  
Presqu'île de Rhuys  
**Golfe du  
Morbihan**

# SOMMAIRE

## L'HUÎTROSCOPE

4

Territoire Ostréicole



6

Les cycles de vie  
de l'huître



12

Les paysages ostréicoles  
de la Presqu'île de Rhuys



14

Paroles  
d'ostréiculteurs



22

À la table des Chefs



26

Carnet d'adresses



Office de tourisme  
Presqu'île de Rhuys  
**Golfe du  
Morbihan**

OFFICE DE TOURISME PRESQU'ÎLE DE RHUYS - GOLFE DU MORBIHAN

BP 70 - 56370 SARZEAU - + 33 (0)2 97 53 69 69

[www.rhuys.com](http://www.rhuys.com) - [tourisme@rhuys.com](mailto:tourisme@rhuys.com)

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMO 56130003  
SIRET : 789 660 784 00016 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784



Réalisation : L'OURS en PLUS - 44, rue des Coucous - 44230 Saint-Sébastien-Sur-Loire - [info@loursenplus.fr](mailto:info@loursenplus.fr) - [www.loursenplus.fr](http://www.loursenplus.fr)

Photo couverture : Alexandre Lamoureux • Crédits photos : Alexandre Lamoureux, sauf mention contraire • Illustrations : David Herbreteau • Rédaction : Emma Chanelles et Stéphanie Lechat • Traduction : Abaque Traduction • Conception graphique : Alexandre Lamoureux • Impression : Calligraphy • Suivi projet : Aline Guiho, Stéphanie Lecomte, Arnaud Burel • Remerciements : L'Office de tourisme remercie toutes les personnes ayant collaborées à l'élaboration de ce guide : l'ensemble des ostréiculteurs de la Presqu'île de Rhuys, les Chefs, le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud, la société Scènes Gourmandes, les membres de la commission tourisme de la Communauté de communes de la Presqu'île de Rhuys.

Toutes les infos de ce guide ont été collectées avec soin mais peuvent faire l'objet d'erreurs, d'omissions ou de variations dans le temps et n'engagent pas la responsabilité de l'office de tourisme.





**223 EMPLOIS** 91% DE LA PRODUCTION  
SUR LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS EUROPÉENNE EST FRANÇAISE

**80 000**  
**TONNES**  
PRODUITES  
CHAQUE ANNÉE EN  
**FRANCE** **6000 TONNES**  
EN BRETAGNE SUD

**66 EXPLOITATIONS**

**3 ANS**  
POUR AVOIR  
UNE HÛÎTRE  
À MATURITÉ

**190 HECTARES**  
DE PARCS CONCHYLICOLES DANS  
LA RIVIÈRE DE PÉNERF

# TERRITOIRE OSTRÉICOLE

## *Une culture ancestrale*

APPARUE AU MILIEU DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE DANS LE GOLFE DU MORBIHAN, L'OSTRÉICULTURE EST AUJOURD'HUI L'ACTIVITÉ CONCHYLICOLE LA PLUS IMPORTANTE, DEVANT L'ÉLEVAGE DES PALOURDES ET DES MOULES.

L'ostréiculture apparaît en rivière de Pénerf et sur la Presqu'île de Rhuy à partir de 1860, à la suite des expérimentations du naturaliste Victor Costes en baie de Saint-Brieuc.

La double façade maritime de la Presqu'île de Rhuy offre alors à cette nouvelle production marine une terre d'élection pour l'huître plate, la seule espèce élevée en Bretagne jusqu'en 1920. Une mortalité fulgurante puis une parasitose auront raison de l'élevage de la plate sur l'estran. Elle ne disparaît pas complètement mais sa production reste aujourd'hui assez confidentielle, essentiellement en baie de Quiberon.

L'huître creuse assure donc désormais la postérité de l'ostréiculture. Après une tentative d'huîtres creuses portugaises, celles venues du Pacifique s'accommoderont parfaitement aux côtes françaises. La Presqu'île de Rhuy suit le mouvement, l'ostréiculture se développe. La Presqu'île de Rhuy, un des principaux bassins de Bretagne sud, accueille plus d'une soixantaine d'exploitations produisant plus de trois mille tonnes chaque année. Les installations nécessaires à l'élevage de l'huître creuse constituent aujourd'hui un important patrimoine ostréicole que le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan s'ingénie à valoriser et à protéger.



### OYSTER FARMING - An ancestral culture

*After making its first appearance in the Gulf of Morbihan in the mid 19th century, oyster farming is now the largest shellfish activity in the region, ahead of clams and mussels.*

*Oyster farming was first carried out in the Pénerf River and on the Rhuy Peninsula in 1860, following experiments by the naturalist Victor Costes in Saint-Brieuc bay.*

*The double coastline of the Rhuy Peninsula offered the perfect location for producing flat oysters, the only species bred in Brittany until 1920. A rapid mortality and a parasitic disease put paid to the breeding of flat oysters on the foreshore. They did not disappear completely but their production is now quite restricted, essentially in the bay of Quiberon.*

*The posterity of oyster farming was therefore assured by the Pacific oyster. After an attempt to breed Portuguese oysters, it was discovered that Pacific oysters were perfectly suited to the French coastline. The Rhuy Peninsula followed this movement and oyster farming developed. As one of the main areas of production in Southern Brittany, the Rhuy Peninsula is home to around sixty farms, producing over three thousand tonnes every year. The installations used to breed Pacific oysters now represent an important oyster culture heritage, which the Gulf of Morbihan Regional Natural Park is keen to promote and protect.*



PRINCIPAL BASSIN DE PRODUCTION DE BRETAGNE-SUD,  
LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS ACCUEILLE PLUS D'UNE SOIXANTAINE D'EXPLOITATIONS

# LES CYCLES DE VIE DE L'HUÎTRE

## LA FÉCONDATION DE L'HUÎTRE...

L'incroyable parcours de l'huître commence par une caractéristique biologique assez rare. Ce cher mollusque a la particularité d'être hermaphrodite : il change de sexe après chaque émission de semence. L'huître sécrète alors un lait porteur de gamètes mâles ou femelles qui sera expulsé dans l'eau en juillet-août pour la fécondation. Raison pour laquelle les huîtres naturelles (les non-triploïdes\*) sont généralement laiteuses en été.

*\* une huître triploïde est une huître stérile, née en écloséries et non en milieu naturel. Du fait de sa stérilité, elle est non-laiteuse.*



*Fertilisation of the oyster...*

*The incredible journey of the oyster starts with a somewhat rare biological feature. This mollusc is a hermaphrodite: it changes sex after every emission of sperm. Oysters secrete a milk containing male or female gametes which is expelled into the water in July-August for fertilisation. This is why natural oysters (non-triploids\*) are usually milky in summer.*

*\* a triploid oyster is a sterile oyster, spawned in a hatchery, not in a natural environment. It does not produce milk as it is sterile.*



## LA LARVE

La fécondation donne naissance à une larve. Pendant une vingtaine de jours, elle évolue tranquillement dans l'eau, prend progressivement l'apparence d'un « D » et se dote d'une sorte de pied qui lui permettra de ramper pour trouver le meilleur endroit où se fixer... La larve devient alors un naissain, un bébé huître particulièrement choyé par les ostréiculteurs pendant trois ans. L'huître passera alors par tous les cycles de l'élevage avant de trôner en reine sur les plateaux de fruits de mer.



*The larva.*

*Fertilisation produces a larva. It develops quietly in the water for twenty days, gradually taking on a «D» shape and developing a type of foot which it uses to crawl to find the best place to fix itself... The larva then becomes a spat, a baby oyster that is looked after very carefully by the oyster farmers for three years. The oyster then passes through all the breeding cycles before ending up as the crowning glory on a seafood platter.*

# LES CYCLES D'ÉLEVAGE DE L'HUÎTRE

## LE CAPTAGE

Les ostréiculteurs de la Presqu'île de Rhuy ont majoritairement recours au captage naturel, provenant généralement des eaux de Charente-Maritime, mais aussi des eaux douces de la Vilaine. Les naissains sont alors récupérés sur deux types de collecteurs : le tube ou la coupelle. En complément du captage naturel, certains ostréiculteurs de la Presqu'île de Rhuy s'approvisionnent aussi en naissains d'huîtres auprès des écloseries et nurseries de la région.



coupelles

### The breeding cycles of the oyster

#### Capture.

The oyster farmers on the Rhuy Peninsula mostly use natural methods to capture oysters, generally from the waters of the Charente-Maritime and the fresh water of the Vilaine river. The spat are collected using two types of collectors: tubes or cups. In addition to natural capture, some oyster farmers on the peninsula also obtain oyster spat from hatcheries or nurseries in the region.



## QUESTION (PAS SI) BÊTE ?

### Comment se nourrissent les huîtres ?

L'huître est un mollusque filtreur. Il filtre entre 6 et 7 litres d'eau de mer par heure pour attraper et manger les phytoplanctons ! L'huître est un invertébré pourvu d'un appareil respiratoire, digestif et reproducteur avec une bouche, un cœur, un foie, deux reins, un estomac et une gonade. Elle possède une circulation sanguine que nous ne pouvons voir car son sang est incolore.

## L'ÉLEVAGE SUR ESTRAN

Sur la Presqu'île de Rhuys, les parcs ostréicoles sont implantés sur l'estran, la bande du littoral qui se découvre à marée basse. L'influence des marées apporte ainsi régulièrement et naturellement les planctons nécessaires à la croissance des huîtres.

L'élevage se pratique de différentes façons. Soit à même le sol : les huîtres sont directement «semées» sur le sol sablonneux. Soit sur des tables métalliques surélevées : les huîtres sont alors protégées des prédateurs dans des poches grillagées.

Les ostréiculteurs accèdent à leurs parcs à bord de leur barge, et, tels des jardiniers des mer, ratissent inlassablement les coquillages déposés à même le sol ou retournent encore et encore leurs poches pour éviter la prolifération des algues, aérer les huîtres pour leur donner une bonne taille et une jolie forme.

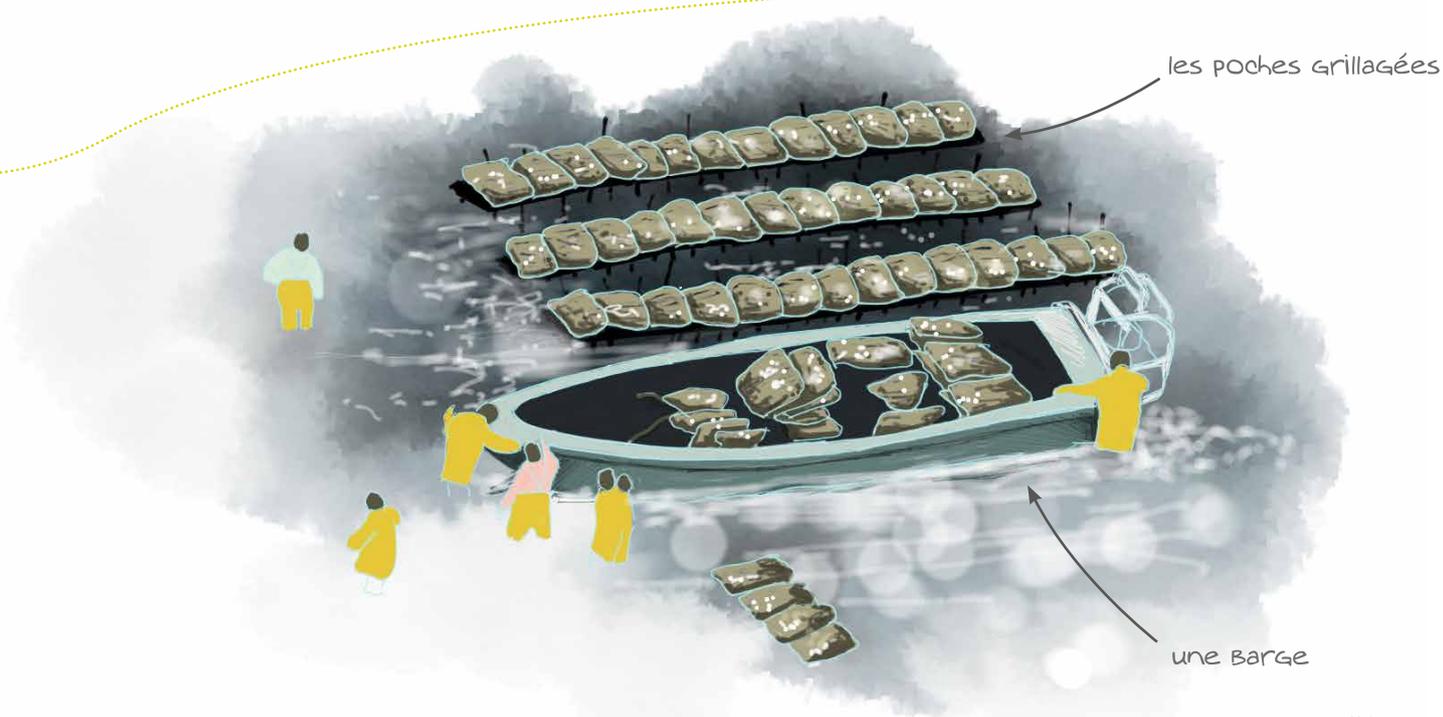


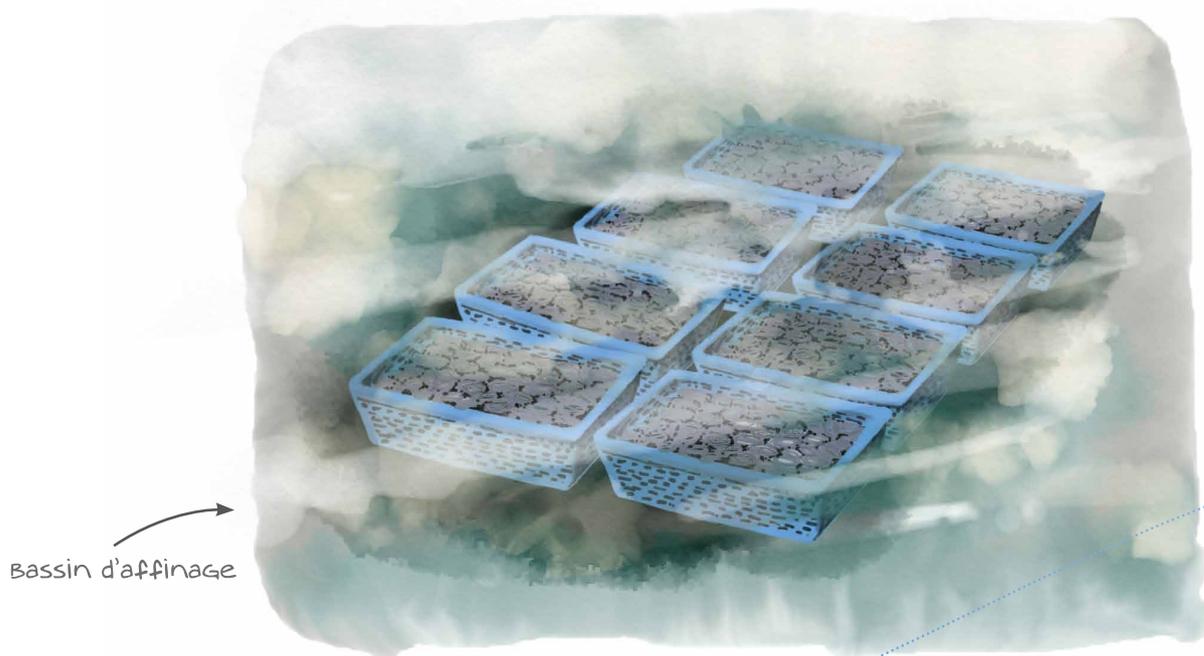
*Breeding on the foreshore.*

*On the Rhuys Peninsula, oyster aquaculture takes place on the foreshore, the part of the coastline that is uncovered at low tide. The influence of the tides regularly and naturally provides the plankton needed to make oysters grow.*

*The breeding is carried out in different ways. On the soil itself: the oysters are directly «sown» onto the sandy soil. On raised metal tables: the oysters are protected from predators in netted bags.*

*Depending on their breeding method, the oyster farmers rake the foreshore for hours, like gardeners of the sea, on board their flat-bottomed oyster boat, or repeatedly turn the bags over to prevent the proliferation of algae and air the oysters, to ensure a good size and pleasing shape.*





Bassin d'affinage

## L'AFFINAGE

Au cours de leur troisième année, certaines huîtres finissent leur carrière dans des bassins d'affinage, les claires, où l'eau est moins salée et plus riche en plancton. Ce séjour dans les claires va permettre de donner plus de rondeur au goût de l'huître en lui ôtant des saveurs de sel ou d'iode trop prononcés.



*Maturing.*

*During their third year, some oysters pass on to maturing basins or ponds, in which the water is less salty and richer in plankton. This time in the ponds gives a rounder flavour to the oysters by removing any salt or iodine flavours that are too potent.*

## LA FINITION

Avant d'être mises en bourriche les huîtres séjournent pendant 48 heures dans des bassins d'épuration. Les huîtres vont y pomper une eau de mer filtrée qui va les purifier et les débarrasser de toutes les impuretés qu'elles ont pu accumuler.



*Finishing.*

*Before they are boxed, the oysters spend 48 hours in purification basins. They are pumped with filtered seawater which removes any impurities they might have accumulated.*

## LE CONDITIONNEMENT

L'huître revêt alors ses meilleurs attributs pour être vendue au détail sur les lieux même des exploitations ou sur les marchés. Elle est aussi conditionnée en bourriche pour une expédition express chez les consommateurs et vers les lieux de vente : restaurateurs, poissonneries, marchés et grande distribution. Les huîtres pourront alors se conserver une petite semaine, entre 5 et 15 degrés dans le bac à légumes du réfrigérateur, à plat, la partie bombée de la coquille en bas... Cependant mieux vaut acheter sa bourriche le jour même de la dégustation ! L'explosion de saveurs est alors garantie !



### Packaging.

*The oysters are now in the best condition for sale, either at the farm itself or on the markets. They are packaged in boxes and quickly dispatched to consumers and places of sale: restaurateurs, fishmongers, markets and supermarkets. Oysters can be kept for about a week, at between 5 and 15 degrees in the vegetable tray of the refrigerator, laid flat with the rounded part of the shell at the bottom... Although it's best to eat them on the day of purchase! That way you will experience the best flavours!*



mise en place des huîtres  
en Bourriche

# LES PAYSAGES OSTRÉICOLES DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS

ENTOURANT LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS, LES DEUX VERSANTS MARITIMES DE LA LANGUE DE TERRE OFFRENT DE MULTIPLES SITES ADAPTÉS À L'OSTRÉICULTURE. AVEC COURAGE ET HUMILITÉ, DES FEMMES ET DES HOMMES ONT SU LES COMPRENDRE, LES ÉCOUTER ET LES APPRIVOISER POUR FAIRE DE LA CONCHYLICULTURE UNE DES ACTIVITÉS PHARES DE LA PRESQU'ÎLE.

Au Nord, le magnifique Golfe du Morbihan, en apparence flegmatique, est particulièrement animé par le flot et le jusant. À chaque marée montante, « la petite mer » reçoit avec énergie 400 000 millions m<sup>3</sup> d'eau salée, et enrichit ainsi en planctons l'estran, les vastes vasières et les marais. À marée basse, elle découvre jusqu'à Saint-Armel, ses champs maritimes entretenus avec soin par les ostréiculteurs.

Il faut les voir partir à marée basse tourner et retourner leurs poches ou ratisser le sol inlassablement. Plus loin à la pointe de Port-Navalo, à l'entrée du Golfe, les parcs, chahutés par les forts courants, bénéficient d'un

apport particulièrement riche en organismes vivants. Au sud, côté océan, à l'embouchure de la rivière de Pénerf, Le-Tour-du-Parc offre une vaste zone maritime faite d'étiers, de lagunes, de marais et de prés-salés. Ce périmètre humide est alimenté d'un côté en eau douce par les rivières, et de l'autre, en eau salée par l'océan qui y pénètre au rythme des marées et de leur coefficient. Ce brassage naturellement dosé crée des conditions idéales pour l'élevage d'une huître subtilement iodée. En suivant le célèbre GR34®, on découvre cet époustouflant paysage façonné par la nature pour les Hommes.

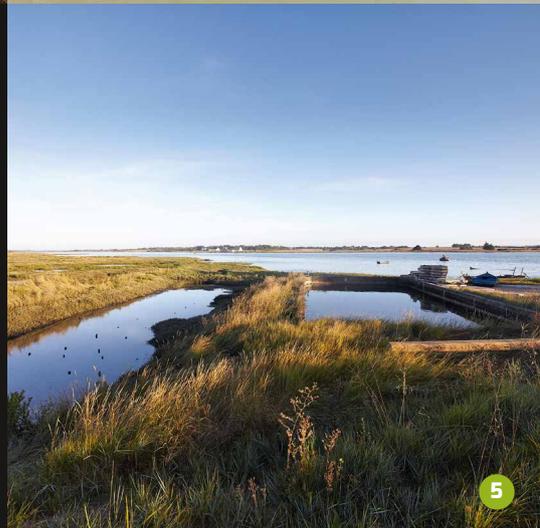


## THE OYSTER LANDSCAPE OF THE RHUYS PENINSULA

*The two coastlines on either side of the Rhuy Peninsula offer multiple, prolific sites for oyster farming. In the North, the magnificent Gulf of Morbihan, although it appears calm, experiences some lively ebbs and flows. At each incoming tide, the gulf receives 400,000 million cubic metres of salt water, which enriches the plankton on the foreshore, mudflats and marshes. At low tide, its marine gardens, so carefully tended by the oyster farmers, are uncovered as far as Saint-Armel. On the Southern, ocean side, at the mouth of the Pénerf river, Le-Tour-du-Parc offers a vast marine area made up of creeks, lagoons, marshes and salt marshes. This wetland is fed on one side by fresh water from the rivers, and on the other by salt water from the ocean, which penetrates it according to the tides and their coefficients.*



1. Banastère, Sarzeau  
2 et 3. Pencadénic, Le-Tour-du-Parc  
4. Lasné, Saint-Armel  
5. Rivière de Pénerf, Le-Tour-du-Parc  
6. Golfe du Morbihan, Sarzeau  
7. Banastère, Sarzeau  
8. Port-Navalo, Arzon



# PAROLES D'OSTRÉICULTEURS

PLUS D'UNE SOIXANTAINÉ D'OSTRÉICULTEURS ÉLÈVENT LEURS HUÎTRES SUR LES CÔTES DU LITTORAL DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS. SI LES MÉTHODES DE CAPTAGE ET D'ÉLEVAGE VARIENT D'UNE EXPLOITATION À L'AUTRE, UN DÉNOMINATEUR COMMUN RASSEMBLE CES CONCHYLICULTEURS : LA PASSION DE LEUR MÉTIER ET L'EXIGENCE DE QUALITÉ.

Prenez le temps d'arpenter le littoral de la Presqu'île de Rhuy et de vous arrêter devant les tables parfaitement alignées où sommeillent les mollusques marins. Le décor, rythmé par le balancement des marées, dégage une belle sérénité...

Le temps de la dégustation devient alors celui de l'échange avec les éleveurs. Chacun à son parcours, sa philosophie du métier, devenu style de vie. Ostréiculteurs de Saint-Armel, Sarzeau, Arzon ou du Tour-du-Parc, côté golfe ou côté océan, tous ont à cœur de défendre, dans la diversité, leur terroir et leur tradition.



## STORIES OF THE OYSTER FARMERS

*Over sixty oyster farmers breed oysters on the Rhuy Peninsula coastline. Their methods of capturing and breeding vary from one farm to another, but these shellfish breeders have a common denominator: their passion for their job and their demand for quality.*

*Take time to stroll along the shoreline of the Rhuy Peninsula to see the perfectly aligned tables where these marine molluscs are sleeping. The scene, balanced by the rhythm of the tides, is beautifully serene...*

Dépositaire d'une  
tradition familiale  
à préserver



» SARZEAU

## MARION EUDÉ

À Bréhudic sur la commune de Sarzeau, on porte des cuissardes ostréicoles depuis plusieurs générations. Depuis maintenant 18 ans, Marion Eudé exploite un parc d'élevage de neuf hectares à Bréhudic.

L'endroit est véritablement magique, d'un calme impassible, tout juste perturbé par les cris de mouettes peu farouches. L'été, Marion y organise des visites ostréicoles pour faire connaître l'élevage des coquillages, un monde passionnant et fragile.

L'ostréicultrice achète ses huîtres déjà âgées de 18 mois qu'elle fera grandir jusqu'à leur troisième année, leur âge de consommation. Les coquillages sont stockés dans des poches plates de différents maillages et régulièrement renouvelées en fonction de la croissance des huîtres. Installées sur des tables en fer découvertes à marée basse, ces poches sont retournées tous les trimestres et veillées constamment par Marion.

» SARZEAU

## MARIE-GABRIELLE CAPODANO

Marie-Gabrielle Capodano pose les yeux sur les millions de naissains répartis dans les nombreux bacs de sa nurserie. Elle veille sur eux en vraie mère poule.

Les contrôles sont quotidiens et ses protégés ont tout le confort nécessaire pour croître dans les meilleures conditions. Ils se délectent de cellules d'algues microscopiques que Marie-Gabrielle cultive elle-même dans d'immenses éprouvettes.

Marie-Gabrielle ne se cache pas d'élever des huîtres triploïdes. C'est l'une des réponses apportées aujourd'hui aux ostréiculteurs à la recherche d'une souche plus résistante aux maladies et à la mortalité qui affectent les parcs ostréicoles français depuis plusieurs années. Les naissains de Marie-Gabrielle sont destinés à être vendus aux ostréiculteurs locaux qui les replaceront dans leur milieu naturel, en poche pour la plupart.



Nurse  
pour bébés  
huîtres



» LE-TOUR-DU-PARC

## BENOÎT LE JOUBIOUX

« *Je produis et commercialise des huîtres nées en mer* », clame Benoît Le Joubioux. L'ostréiculteur du Tour-du-Parc s'inscrit dans la tradition ancestrale de l'ostréiculture et milite pour que le consommateur puisse avoir le droit de savoir ce qu'il a dans son assiette. Benoît Le Joubioux ne fait pas appel à la biotechnologie, alors ne lui parlez pas de triploïdes !

Ses huîtres naissent dans un parc de captage près de la Rochelle. Elles sont ensuite ramenées dans le Golfe pour être déposées à même le sol à l'embouchure de la rivière de Pénerf. Cinq hectares d'huîtres tapissent ce parc situé sur l'estran où l'influence des marées apporte régulièrement et naturellement les planctons nécessaires à leur croissance. « *Travailler les huîtres de cette façon leur apporte un goût plus minéral que si je les travaillais en poche* », explique l'ostréiculteur.



Ostréiculteur  
traditionnel



« Il faut être  
assidus, motivés,  
réguliers et très  
patients. »

» ARZON

## ÉLODIE ET MICKAËL PERRODO

L'ostréiculture, Mickaël est né dedans et s'est formé sur le tas aux côtés de son père. En 2002, il reprend avec son épouse Élodie l'exploitation familiale d'un 1,1 hectare sur Port Navalo, à l'embouchure du Golfe, là où l'apport nutritionnel est très élevé.

Les Perrodo travaillent sur leur parc une huître naturelle traditionnelle qui nécessite beaucoup d'attention. « *Il faut être assidus, motivés, réguliers et très patients, car 3 ans sont nécessaires pour récolter le fruit de son travail* ». C'est un métier très difficile qui ne cesse d'évoluer, car les consommateurs souhaitent une huître peu grasse et peu laiteuse toute l'année. Mickaël, lui, a fait le choix de l'authenticité, loin de la productivité. Vous retrouverez toute l'année Élodie sur les marchés d'Arzon pour déguster leurs huîtres naturelles et croquantes au bon goût de noisette.

» LE-TOUR-DU-PARC

## MALO LEMONNIER

**Malo Lemonnier le dit lui-même : « je suis attaché à mon territoire comme une bernique à son rocher ». Cet homme-là est un enfant du pays, le cœur battant pour un littoral attachant et nourricier. Celui des huîtres, moules, coques, palourdes et autres praires ou bigorneaux .**

S'il n'est pas issu d'une famille ostréicole, Malo s'est très jeune confronté au milieu auprès de nombreux patrons. S'en suivent quelques expériences en Irlande pour parfaire sa formation... et revenir au bercail ragailardi et conforté dans ses choix.

En 2003, l'ostréiculteur reprend le vivier de Banastère, un des plus beaux sites de la commune du Tour du Parc. Les huîtres, élevées dans les parcs d'Arradon et de Pénerf pendant deux années, finissent leur parcours dans les bassins du vivier, aux pieds des tables de dégustation, avec vue imprenable sur l'océan et la réserve d'oiseaux.



L'enfant  
du pays  
s'installe à  
Banastère



Une affaire  
de femmes  
impliquées



» SARZEAU

## AUX FILLES DES MARÉES

**Aux Filles des Marées est avant tout une affaire de femmes impliquées ! Marine a lâché sa vie d'avant pour reprendre avec sa mère, Nathalie, l'entreprise familiale.**

La grand-mère n'est jamais bien loin non plus. Il faut les voir ces deux bouts de jolies femmes partir à la marée, retourner les poches quotidiennement, par tous les temps. Certes, c'est un métier difficile mais mieux vaut ne pas y penser pour rester dans le rythme. Marine oublie tout quand elle voit le soleil se lever derrière une envolée d'oiseaux et confie son « bonheur de déguster nos huîtres telles quelles, au milieu du Golfe ». Nathalie, elle aussi, adore se retrouver seule, en pleine nature, sur leur parc face à l'île aux œufs, leur bureau à ciel ouvert. « Nous visons la qualité et le naturel plus que la quantité et bichonnons nos huîtres tant que nous pouvons. C'est là notre touche féminine! ».



Ouvrez des huîtres avec Nathalie sur  
[www.rhuys.com](http://www.rhuys.com)



« L'indien »



» LE-TOUR-DU-PARC

## FRÉDÉRIC NICOLAZO

**Frédéric Nicolazo dit « L'indien » un homme d'action, qui dit ce qu'il fait et qui fait ce qu'il dit. Une fois la glace brisée, la rencontre avec ce conchyliculteur engagé est un moment phénoménal. En un rien de temps, il vous embarque dans son univers professionnel.**

Travailleur acharné, un trait de caractère qu'il partage avec sa fille destinée à reprendre son exploitation, il œuvre quotidiennement à la défense de sa corporation. Très au clair sur les enjeux règlementaires, économiques et environnementaux qu'implique sa profession, il s'en fait le porte-parole auprès des pouvoirs publics. Concrètement, il occupe la place de Vice-Président de Cap 2000, une association locale créée par les agriculteurs de la mer et de la terre. Ensemble, ceux-ci agissent pour la qualité d'eau et la pérennité des activités primaires sur le littoral.

» LE-TOUR-DU-PARC

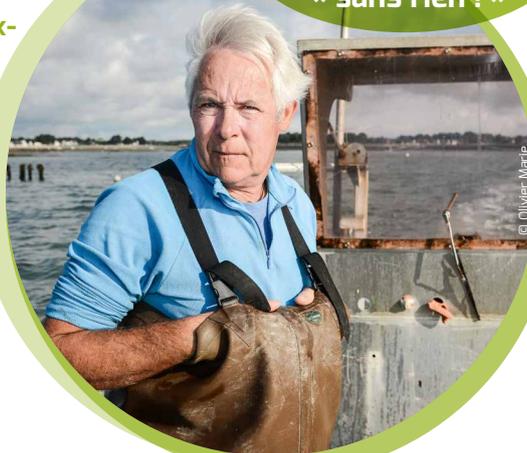
## DOMINIQUE LE FLOCH

**Dominique a repris avec son épouse l'exploitation de ses beaux-parents pour faire de l'huître naturelle au détail. Depuis l'arrivée de son fils aîné, il est passé à une plus grosse production. Le cadet suivra bientôt.**

Ils ne seront pas de trop pour retourner les 40 tonnes de poches de leurs parcs du Logeo, côté Golfe, et du Tour-du-Parc, sur la rivière de Pénerf, côté océan, où toutes ses huîtres sont affinées. Cela leur donne un petit goût différent, plus iodé. Dominique nous conseille de les manger crues sans rien. *« Ce qui me fait plaisir, c'est que les consommateurs mangent des huîtres ! Des Bretonnes. Et si, en plus, elles proviennent de la Presqu'île de Rhuys, voire que ce sont les miennes, trouvées sur le marché de Saint-Gildas-de-Rhuys, alors c'est parfait ! »* Un jour, probablement, il devra se diversifier. Alors, peut-être, qu'il mettra du vin à vieillir en mer ... qui sait ?!



Son conseil :  
les manger crues,  
« sans rien ! »



© Olivier Marie



L'huître 100%  
bretonne



» LE-TOUR-DU-PARC

## RONAN ET FABIEN MAHÉ

**Au Tour-du-Parc, Ronan et Fabien Mahé n'ont pas seulement repris l'entreprise familiale. Ils ont aussi complètement repensé la production en la rapatriant quasi entièrement sur la Presqu'île de Rhuy !**

Quand la plupart des ostréiculteurs se fournissent en Charente-Maritime, 70 % des naissains de l'exploitation des deux frères proviennent du Morbihan. Cette parfaite maîtrise de la chaîne de production leur permet de proposer la Breizh an istr, comprenez l'huître 100% bretonne... Les circuits courts, le consommateur averti en raffole. Les frères Mahé l'ont bien compris et, en bons communicants, en font leur principal outil marketing : « on produit une huître née dans le Morbihan, élevée dans le Morbihan et affinée dans le Morbihan ! »

» SAINT-ARMELE

## YANNICK LE JOUBIUX

**Yannick est jardinier des mers et penseur mystique. Il croit en l'éternité. D'ailleurs, il a eu plusieurs vies : ostréiculteur d'huîtres plates, maire et épicier.**

C'était avant qu'il ne relance l'affaire de son père à l'arrivée des huîtres creuses, « Des huîtres naturelles d'élevage sauvage » qu'il produit en poches surélevées et sur sol sur 2 hectares. Il a la plus petite exploitation de la Presqu'île de Rhuy et la seule petite cabane du passage à Saint-Armel. Il suffit d'amener son pain pour les déguster face au Golfe et sa myriade d'îlots. Yannick fournit le beurre et le vin. Un lieu de rencontre. Un lieu magique. « Mystique », dirait Yannick. Dans le temps, il y avait des pêcheurs, des ostréiculteurs et des paysans au travail. « Aujourd'hui, je suis tout seul ». Sur son parc, il est comme au bout du monde. « De la côte, personne ne me voit, mais ce petit bout de terre qui m'est concédé, il est vu du ciel. Je ratisse et nettoie mon parc pour lui. À la verticale. »

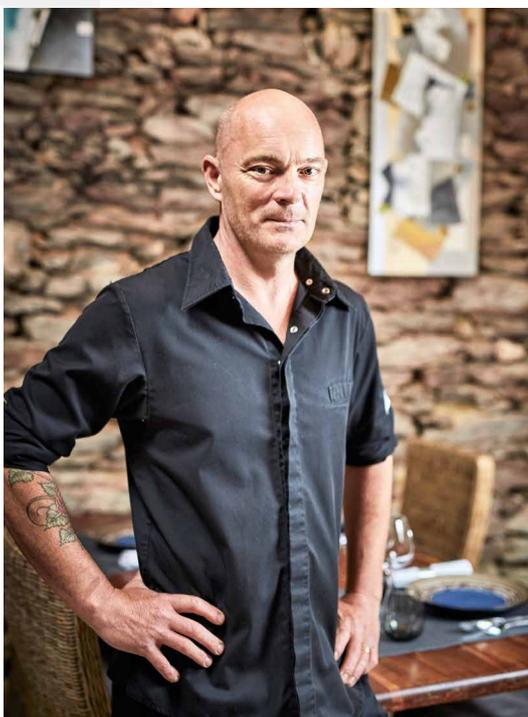


Le poète  
ostréiculteur



# À LA TABLE DES CHEFS

## LA RECETTE DU CHEF PATRICK DAGORNE DE LA PERGOLA



ISSU DE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN LA CURIOSITÉ QUI A AMENÉ PATRICK DAGORNE, IL Y A 22 ANS, À LA CUISINE DE LA PERGOLA, « UN PETIT CLOS » À L'ESPRIT CONTEMPORAIN AU CŒUR DU VILLAGE DE PENVINS. « CE MÉTIER, C'EST UNE SURPRISE ! ».

Autodidacte et bien entouré, le jeune chef travaille avec passion les produits frais de saison et son imagination pour changer de menu le plus souvent possible. « *Je propose toujours une nouvelle recette de poisson comme plat du jour !* ». Il a néanmoins quelques incontournables et immuables produits phares de la maison comme la fameuse sucette de homard. « *À déguster sur ma jolie terrasse en plein été !* ». Aux petits oignons avec les produits issus de la mer, le chef aime la cuisine traditionnelle repensée avec inventivité. Il nous délivre ici une ce de ses belles alliances nées de l'Océan Atlantique concoctée avec les huîtres creuses naturelles de l'ostréiculteur Dominique Le Floch du Tour-du-Parc.

Sarzeau • +33 (0)2 97 67 40 80 • [www.lapergola-penvins.com](http://www.lapergola-penvins.com)



### PATRICK DAGORNE FROM LA PERGOLA

*Self-taught, and with a strong team around him, the young chef is passionate about working with fresh, seasonal products and his imagination leads him to change the menu as often as possible. "I always offer a new fish recipe as dish of the day!" However, he does have a few key, unchangeable products such as the famous lobster lolly. "Eat it on my beautiful terrace in the middle of summer!" From baby onions to seafood, the chef loves traditional food that has been inventively reinterpreted. Here he describes to us one of his delicious alliances from the Atlantic Ocean, concocted with natural Pacific oysters from the oyster farmer Dominique Le Floch, at Le-Tour-du-Parc.*



Ouvrez des huîtres  
avec Patrick Dagonne  
sur [www.rhuys.com](http://www.rhuys.com)

## HUÎTRES POCHÉES ET TARTARE DE HADDOCK

POUR 1 PERSONNE

### INGRÉDIENTS :

3 huîtres - 50 gr de haddock - 1 échalote  
Ciboulette - 1/2 feuille de gélatine - 5 cl d'eau - 1 citron

- Ouvrir les huîtres, pocher la chair de l'huître dans son jus durant 30 secondes, les égoutter et réserver au frigo.
- Couper le haddock en petits dés, mélanger l'échalote et la ciboulette ciselées. Ajouter un 1/2 jus de citron.
- Confectionner la gelée, ajouter l'eau au jus d'huître, faire chauffer. Incorporer la 1/2 feuille de gélatine trempée. Filtrer le jus au chinois.
- Remplir les coquilles d'huîtres avec le tartare de haddock, puis l'huître pochée sur le dessus. Verser la gelée sur l'huître et le tartare puis laisser refroidir le tout 2 heures au frigo.

# LA RECETTE DU CHEF ÉTOILÉ THIERRY SEYCHELLES DU ROSCANVEC

DE SA MÈRE « NOURRICIÈRE », AGRICULTRICE BRETONNE, ET DE SON PÈRE D'ORIGINE LAOTIENNE, THIERRY SEYCHELLES TIENT SON RESPECT DE LA NATURE, SON AFFECTION POUR LA BONNE CHÈRE ET SA PROPENSION POUR LA CUISINE ASIATIQUE. IL A FAIT SES ARMES AUPRÈS DU CHEF ÉTOILÉ\*\* GEORGES PAINEAU, ET A DÉCOUVERT AUPRÈS DU CHEF ÉTOILÉ\*\*\* ALAIN PASSARD, LES TECHNIQUES ET LE RYTHME INFERNAL DES BRIGADES.



Sa cuisine aux cinq sens s'en ressent. Thierry Seychelles pose son regard perçant et son toucher affûté sur le goût des choses. Il joue leur assaisonnement avec parcimonie et définit leur cuisson au cordeau.

A l'instar, d'un « enfant qui attend Noël », le chef s'enthousiasme pour les beaux produits trouvés sur les marchés du Golfe et s'enrichit des échanges avec les artisans et les producteurs locaux. « Pour les huîtres, je continue de travailler avec Philippe Le Gal à Surzur, à l'entrée de la Presqu'île de Rhuys, qui m'approvisionnait déjà sur le Domaine de Rochevilaine ».

« L'huître n'est pas un produit facile à travailler ». Mais apparemment elle nourrit l'inventivité, car Thierry Seychelles la cuisine chaude, froide, grillée, en coulis, associé à du foie gras, et même en sorbet !

Vannes • +33 (0)2 97 47 15 96 • [www.roscanvec.com](http://www.roscanvec.com)

## THIERRY SEYCHELLES FROM LE ROSCANVEC

From his «nurturing» mother, a Breton farmer, and his father of Laotian origin, Thierry Seychelles has inherited a respect for nature, a love of good food and a predilection for Asian cuisine.

The chef is as enthusiastic as «a child at Christmas» about the wonderful products found in the Morbihan markets and loves talking to the local artisans and producers. «For oysters, I still work with Philippe Le Gal at Surzur, at the entrance to the Rhuys Peninsula, who used to supply me at the Domaine de Rochevilaine.»

«Oysters are not an easy food to work with.» But apparently they encourage inventiveness, as Thierry Seychelles cooks them hot, cold, grilled, in a coulis, with foie gras, and even in a sorbet!

## HUÎTRES CREUSES EN HABIT VERT, CRÉMEUX DE BLÉ NOIR ET BOUILLON MOUSSEUX AU BEURRE FUMÉ

POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

24 huîtres creuses décortiquées - 1 poignée d'algues fraîches (goémon) - 12 grosses feuilles d'épinard - pousses d'épinard pour la décoration

**BEURRE FUMÉ** : 1 échalote ciselée - 250 g de beurre, coupés en petits dés - 10 cl de vin blanc - 1 cl de vinaigre - 20 g d'anguille fumés

**CRÉMEUX DE BLÉ NOIR** : 100 g de kascha (graine de sarrasin grillée) - 1/2 oignon ciselé - 20 g de beurre - 50 cl de bouillon de légumes - 10 cl de crème liquide

**HUÎTRE EN HABIT VERT.** Plonger les feuilles d'épinard dans une eau bouillante salée. Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée et les égoutter avec du papier absorbant. Poser 2 huîtres dans chaque feuille d'épinard et refermer en serrant bien. Les poser dans le panier d'un couscoussier, rempli d'eau à mi-hauteur avec une poignée d'algues fraîches. Porter à ébullition à couvert. Réserver au chaud.

**CRÉMEUX DE BLÉ NOIR.** Faire suer l'oignon ciselé au beurre puis rajouter le kascha et faire revenir quelques secondes. Mouiller au bouillon et laisser cuire 8 à 10 minutes à frémissement. Verser la crème puis mixer. Garder au chaud.

**BEURRE FUMÉ.** Dans une casserole, verser l'échalote ciselée, le vinaigre et faire réduire à sec, ajouter le vin blanc. Renouveler l'opération. Incorporer des morceaux de beurre sans cesser de tourner avec un fouet.

**DRESSAGE.** Faire venir à ébullition l'eau parfumée aux algues. Cuire les huîtres en paquet à la vapeur pendant 4 minutes dans le panier. Dans une assiette creuse, ajouter une cuillère à soupe de crémeux de blé noir puis les disposer dessus. Émulsionner le beurre fumé et napper autour des huîtres, ajouter quelques pousses d'épinard en décoration.



# BAPTISTE MOISSON

## RESTAURANT LE GRAND LARGUE

DEPUIS 2015, BAPTISTE MOISSON A REPRIS LES DESTINÉES DES CUISINES DU GRAND LARGUE AVEC SON ASSOCIÉ CYRIL GAUDRON ET SON ÉPOUSE VIRGINIE ADAM, LA FILLE DES ANCIENS PROPRIÉTAIRES. TOUS ONT À CŒUR DE POURSUIVRE L'AVENTURE GASTRONOMIQUE DE LA CÉLÈBRE VILLA ROSE DE PORT-NAVALO.

Après avoir fait ses armes à l'étranger et dans les cuisines des palaces parisiens (Jean Sulpice à l'Oxalys et Le Bristol), Baptiste Moisson s'est forgé sa propre culture gastronomique qu'il propose tous les jours à la table du Grand Largue. Bien sûr le poisson et les crustacés restent les têtes d'affiche de la carte du restaurant gastronomique et de son petit frère le « P'tit Zeph », le bar à huître formule rapide de la maison. Les huîtres ont une place de choix au menu et sont toujours d'une fraîcheur sans égale puisque les cuisines disposent de leur propre vivier. Les puristes les dégusteront à l'état sauvage avec juste un zeste de citron. Les gourmets les apprécieront pochées avec un retour de pêche aux palourdes et beurre de crevettes ou une gelée aux algues et son mélange wakamé...

Arzon • +33 (0)2 97 53 71 58 • [www.grandlargue.fr](http://www.grandlargue.fr)

### BAPTISTE MOISSON - LE GRAND LARGUE RESTAURANT

*After earning his stripes abroad and in the kitchens of Parisian luxury hotels (Jean Sulpice at L'Oxalys and Le Bristol), Baptiste Moisson has forged his own gastronomic culture which he offers every day on the tables at Le Grand Largue. Naturally, fish and shellfish are the headliners on the menu of the gastronomic restaurant and its little brother the «P'tit Zeph», the company's fast-food oyster bar. Oysters have a place of choice on the menu and are always totally fresh, as the kitchens have their own tanks. Purists can eat them straight from the shell, with just a zest of lemon. Gourmets will enjoy them poached, with a basket of clams and prawn butter, or a seaweed and wakame jelly...*



# CHRISTIAN BOURHIS

## CHEF DES CUISINES AU MIRAMAR LA CIGALE

CHRISTIAN BOURHIS A GAGNÉ SES GALONS GASTRONOMIQUES EN OFFICIANT DANS LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS TELS QUE LE SOFITEL À QUIBERON, L'HÔTEL ROYAL À DEAUVILLE, LE TOUESSROK À L'ÎLE MAURICE ET LE RESTAURANT PIERRE À PARIS. UN PARCOURS PLURIEL QUI LUI A FORGÉ UNE IDENTITÉ GASTRONOMIQUE SINGULIÈRE.



De retour en Bretagne, Christian Bourhis intègre l'équipe d'Yves Toubanc qu'il seconde dans les cuisines du Miramar La Cigale avant de prendre la direction des brigades en 2013. « Maître Cuisinier de France », le chef a l'art de sublimer les produits tout en les travaillant avec simplicité.

L'huître reste un des produits phares de la carte du Safran, le restaurant gastronomique du centre de thalassothérapie de la Presqu'île de Rhuys. Privilégiant les circuits courts, les fournisseurs du Miramar La Cigale sont 100% locaux : les huîtres proviennent des exploitations de Marion Eudé à Sarzeau et d'Emmanuel Bastille du Tour-du-Parc. On peut les découvrir à l'état pur dans des assiettes de la mer ou délicatement travaillées dans un tartare de bar aux huîtres, crème aigrelette à la spiruline marine. « L'huître est un produit que l'on travaille facilement et que j'apprécie pour son côté iodé et croquant à la fois », confie le chef qui la présente aussi pochée ou en émulsion...

Arzon • +33 (0)2 97 53 49 00 • [www.miramar-lacigale.com](http://www.miramar-lacigale.com)

### CHRISTIAN BOURHIS - HEAD CHEF AT THE MIRAMAR LA CIGALE

Oysters are one of the key products on the menu at Safran, the gastronomic restaurant run by Christian Bourhis at the Miramar La Cigale. All the Miramar La Cigale's suppliers are local: the oysters come from the farms of Marion Eudé in Sarzeau and Emmanuel Bastille in Tour-du-Parc. They can be eaten plain in a seafood platter or delicately worked in a sea bass tartare, with spirulina sour cream. «Oysters are easy to work with. I love them for their iodized, crunchy taste.» confides the chef, who also serves them poached or in a frothy sauce...



Retrouvez toutes nos bonnes adresses dans le Guide Gourmand et sur [www.rhuys.com](http://www.rhuys.com).

# CARNET D'ADRESSES

## LES OSTRÉICULTEURS DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS

SOCIÉTÉ	LIEU DE PRODUCTION	TÉLÉPHONE / SITE INTERNET
<b>ARZON</b>		
SCEA Ecloserie de Kerne	Le Tindio	02 97 53 93 88
SARL PERRODO Mickaël	1 Lot. de Kerneredo	02 97 53 61 90
<b>LE-TOUR-DU-PARC</b>		
ETS BASTILLE Emmanuel	25 route de Castel - Pencadénic	02 97 67 32 07 / 06 72 77 25 62
EARL BASTILLE Philippe	Rue de la Cale - Pencadénic	02 97 67 37 72
ETS CAUDAL LE GOFF Maryse	Rue de Pencadénic	02 97 67 35 35
SCEO PLH CINQUIN Guillaume 	Beguero - Pencadénic	06 24 52 47 39
ETS CLOITRE Nicolas Jean-Marie	Route de Castel	06 79 57 28 99
EARL EGRON VALLEE	Castel	06 82 49 14 34
SOCIETE AGROSTREA	Cale de Pencadénic	06 67 09 97 35
ETS GUYOT Christian 	Route de la Cale - Pencadénic	02 97 67 40 42
ETS LE CHANTOUX Franck	Rue de Beguero	06 68 39 20 21
EARL ANDOSTREA LE FLOCH	Beguero - Pencadénic	06 83 00 93 24
EARL LE FRANC-DAVID	Pencadénic	06 70 18 20 12
EARL LE FRANC Stéphane	42ter route de Beguero - Pencadénic	02 97 67 32 30
ETS LE GAL Guy	route de Castel	02 97 67 40 09
LE CHANTIER	Route de la Cale - Pencadénic	06 98 19 58 86
EARL LE JOUBIOUX Benoît 	58 rue de Beguero - Pencadénic	06 11 75 73 28 / 02 97 67 32 12 / <a href="http://www.huitres-hermine1875.com">www.huitres-hermine1875.com</a>
ETS LE JOUBIOUX Gilbert 	8 rue de l'Etier - Pencadénic	06 80 15 32 22
ETS LE JOUBIOUX Jean-Yves 	Pencadénic	06 98 70 01 53
ETS LE LABOURIER	Castel	06 24 66 23 28
EURL LES VIVIERS DU PONT DE BANASTERE	Pont de Banastère	02 97 67 40 79 / 06 11 13 92 30 / <a href="http://www.lamersurunplateau.com">www.lamersurunplateau.com</a> (vente en ligne)
EARL Etablissements Le Strat	Beguero - Pencadénic	02 97 67 30 80
EARL MAHE RONAN ET FABIEN - BREIZH AN ISTR	60 rue de Beguero - Pencadénic	02 97 67 34 38 / 06 60 08 62 72 / <a href="http://www.breizhanistr.fr">www.breizhanistr.fr</a>
M. MAILLARD Michel	Beguero - Pencadénic	02 97 67 38 90
ETS MAZURIE DE KEROUALIN	24 rue de la Cale	02 97 67 43 16
ETS MESNARD Jean-Marc	Castel	02 97 67 32 01
EARL NICOL David	Rue de la Cale - Pencadénic	06 81 39 60 96 / 02 97 49 26 71
ETS NICOLAZO FREDERIC	Pencadénic	09 65 11 18 15 / 02 97 67 35 30
EARL ATLANTIS	Castel	06 34 42 61 55
ETS THOMAS Laurent 	Rue de Beguero - Pencadénic	06 79 10 07 90 - <a href="http://www.la-belle-de-penerf.fr">www.la-belle-de-penerf.fr</a>
ETS THOMAZO Philippe 	18 rue de la Cale - Pencadénic	02 97 67 32 18
M. VALLEE Mathieu	Castel	06 83 25 91 26
SCEO Les Deux Presqu'îles	Pont de Banastère	06 60 85 74 00 / 02 97 67 38 48

→ Retrouvez les jours de marchés de la Presqu'île de Rhuys dans le Guide Gourmand et sur [www.rhuys.com](http://www.rhuys.com)



TYPE DE VENTE			MARCHÉS		VISITES*	DÉGUSTATIONS*
en Gros	en Direct	Marché	Presqu'île de Rhuys	Hors Presqu'île de Rhuys		
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
	✓	✓	Arzon : bourg (Juillet-Août)			
✓		✓	Arzon : bourg, Port du Couesty, Port Navalo		✓	✓
✓		✓	St Gildas de Rhuys	NC		
✓		✓	Sarzeau : Port St Jacques (Juillet-Août)	Nantes (44)		
✓		✓		NC		
	✓	✓		Bédée (35), Ploeren (56)		
✓	✓	✓	St Gildas de Rhuys	Rennes (35)		
	✓					✓ à la poissonnerie L'Atelier de l'Océan à Arzon
		✓		Muzillac (56), Vertou (44)		
✓		✓		Les Grands Fougerêts (56), Rohan (56)		
	✓	✓	NC	NC	✓	✓
		✓		Angers (49)		
✓		✓		La Baule (44), Pornichet (44), La Turballe (44)		
✓	✓	✓		Vannes (56)		
	✓				✓	✓
		✓		NC		
✓	NC	NC	NC	NC	NC	NC
✓		✓				
	✓	✓		Le Pouliguen (44)		
✓						
✓		✓		Lorient (56)		
	✓	✓		Rennes (35), Malansac (56), St Nazaire (44)		
✓		✓		Ploërmel (56)		
✓	✓	✓	Le Tour du Parc, Sarzeau : Port St Jacques (Juillet-Août)	Nantes (44), Fégréac (44)	✓	
✓	✓	✓		Pornichet (44)	✓	✓

\* Horaires, modalités de visites et réservations directement auprès de l'ostréiculteur  
NC : non communiqué

# CARNET D'ADRESSES

## LES OSTRÉICULTEURS DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS

SOCIÉTÉ	LIEU DE PRODUCTION	TÉLÉPHONE / SITE INTERNET
<b>SAINT-ARMEL</b>		
ETS LE GAL CHRISTOPHE	Marais de Lasné	06 83 41 01 97
ETS LE JOUBIOUX YANNICK	10 chemin de Poultou	02 97 26 48 57
LES VIVIERS DE RHUYS	Lasné	06 79 89 17 10 / <a href="http://www.les-viviers-de-rhuys.com">www.les-viviers-de-rhuys.com</a>
<b>SARZEAU</b>		
M. ANSQUER Yves	Anse du Poul - Le Logeo	02 97 41 86 55
ETS BAUBAN Stéphane	Chantier du Pont de Banastère	07 61 91 74 74
AUX FILLES DES MAREES	108 route de la pointe du Ruault	02 97 41 73 11 / 06 84 99 39 01
LA NURSERIE DU GOLFE	9 chemin de la pointe de Bénance	06 79 93 84 54 - <a href="http://www.lanursriedugolfe.com">www.lanursriedugolfe.com</a>
M. DORSO Stéphane	2 rue du Vertin	02 97 48 27 66
GAEC DU RIVAGE	Chemin de la Petite Mer	02 97 41 70 44
ETS EUDE Marion	22 Pen Bréhuïdic	02 97 26 88 03 / 06 89 90 30 48 / <a href="http://www.marion-eude.com">www.marion-eude.com</a>
GAEC DU GOLFE	85 route de la pointe du Ruault	02 97 41 78 48 - <a href="http://www.marion-eude.com">www.marion-eude.com</a>
EARL BENANCE ETS GUILLEMETTE Michel	4 chemin de la pointe de Bénance	02 97 41 84 89
EARL DU RUAULT	98 route de la pointe du Ruault	02 97 41 84 67 / 06 80 33 74 82
ETS GUILLEMETTE RICHARD	104 route de la pointe du Ruault	02 97 43 90 14
M. LE BOEUF Laurent	Pointe de Bernon	06 82 20 34 27
ETS LE BOULAIRE Jean-François	Coffournic	02 97 48 05 11
ETS LE CORRE Pascal	BP 62	06 75 23 18 51
ETS LE GAL Françoise	Bernon - Brillac	06 10 24 89 99
LES VIVIERS DU PINIEL	Route du Scluze - Brillac	02 97 54 98 86 / 06 60 65 71 90
L'OSTREICULTURE DU GOLFE	Le Vieux Ruault - 16 Hent Kozh Vahen	06 07 99 50 32
ETS LE ROUX Yannick	68 pointe du Porher - Le Ruault	02 97 41 89 94
ETS LE THIEC Pierrick	Chemin de la Petite Mer - Bénance	02 97 41 89 21
ETS LE THIEC Pierrick	117 rue de la pointe du Ruault	02 97 41 89 21
ETS LOUCHET ARIN Chantal 	122 route de la pointe du Ruault	02 97 41 84 29
LES PARCS DU SCLUZE	Le Scluze - Brillac	02 97 26 85 93
LES VIVIERS DU LOGEO - EARL L'OCEANE	33 chemin de Chicotienne - Le Logeo	09 66 84 80 90 / <a href="http://www.huitres-neveu-sarzeau.fr">www.huitres-neveu-sarzeau.fr</a>
ETS PHILIPPE Laurent	23 chemin de la pointe de Bénance	02 97 41 71 17
ETS PIERRE Thierry	94 rue du Stang - St Colombier	NC
ETS RIO Patrick	5 impasse Folle Perdrix	06 21 13 39 74
EARL SURZUR	33 rue du Pont Févis - Bénance	02 97 41 70 41



TYPE DE VENTE			MARCHÉS		VISITES*	DÉGUSTATIONS*
en Gros	en Direct	Marché	Presqu'île de Rhuys	Hors Presqu'île de Rhuys		
✓	✓	✓		Vannes (56)	✓	
	✓					✓
	✓	✓		Nantes : Talensac (44), Pornichet (44)		
✓						
	✓	✓		Pays de Redon (35)		
		✓		Vitré (35)	✓	✓
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
✓		✓		Vannes (56)	✓	✓
	✓					
✓						
✓						
✓						
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
✓						
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
✓						
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
	✓	✓		Sarzeau		
		✓		Arzon : Port-Navalo		
		✓				
✓		✓		La Baule (44)		
✓	✓	✓		Hennebont (56), Lochrist (56), Pluvigner (56)	✓	✓
✓	✓			Hennebont (56), Lochrist (56), Pluvigner (56)		
✓						
✓		✓		Arzon : Bourg et Port-Navalo, Sarzeau, Saint Gildas de Rhuys		
✓	✓	✓		Elven (56)		
				Paris et sa région	✓	✓
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
✓						
✓		✓		Douarnenez (29), La Turballe (44)		

\* Horaires, modalités de visites et réservations directement auprès de l'ostréiculteur  
NC : non communiqué

# COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DE BRETAGNE SUD

POUR DÉFENDRE LEURS INTÉRÊTS, OUTRE LEUR ORGANISATION LOCALE, LES PROFESSIONNELS DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS PEUVENT S'APPUYER SUR UNE ORGANISATION RÉGIONALE : LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DE BRETAGNE SUD (CRC BRETAGNE SUD).



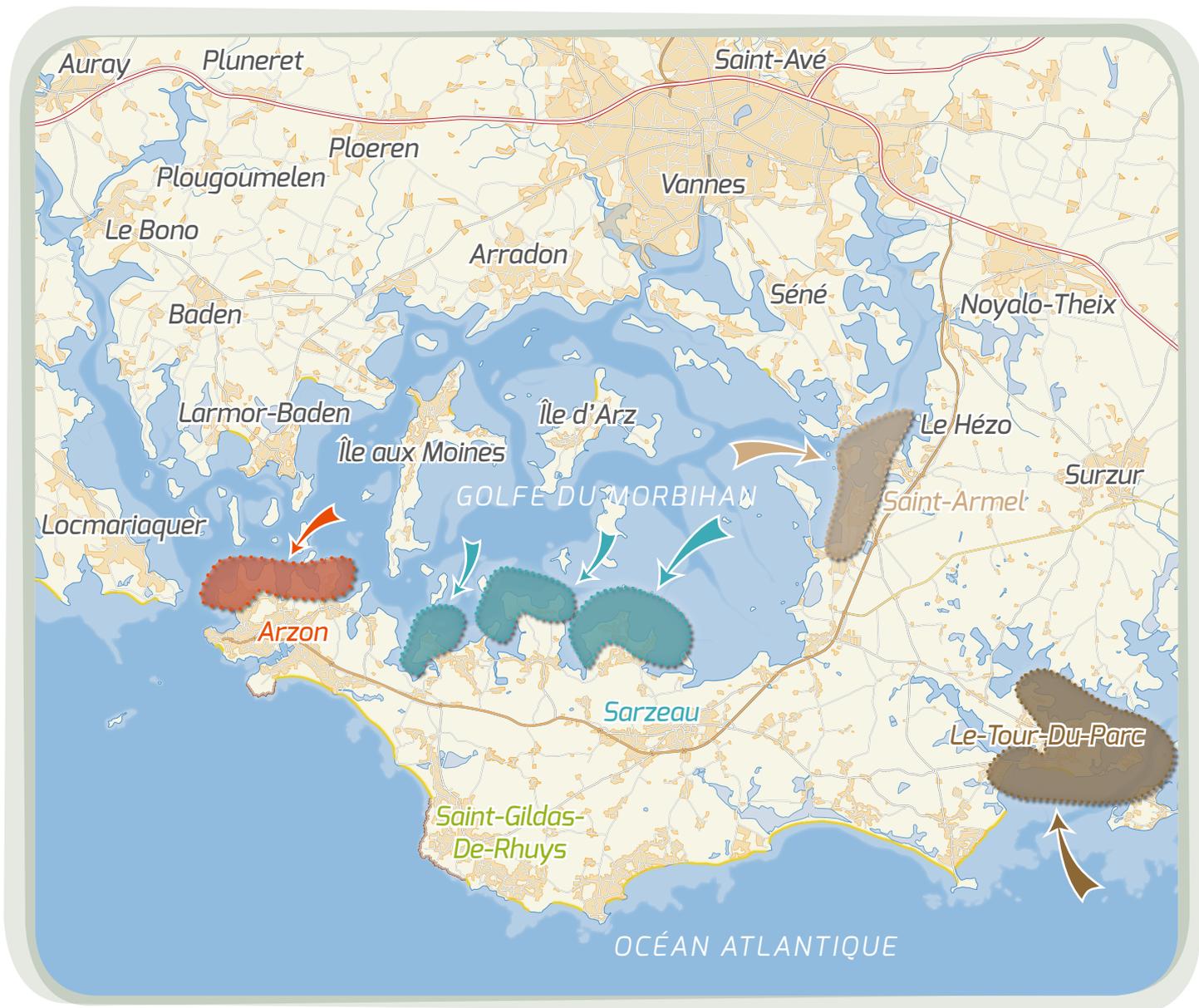
Ce comité s'étend du sud de la rade de Brest jusqu'à l'estuaire de La Loire. Il rassemble plus de 400 entreprises qui exploitent plus de 5000 hectares de parcs.

- Les comités régionaux de la conchyliculture sont chargés :
- de représenter les intérêts conchylicoles de leur ressort territorial auprès des pouvoirs publics.
  - de proposer des recommandations relatives aux méthodes de production et d'exploitation du domaine conchylicole, aux bonnes pratiques culturelles et à une meilleure adaptation de la production aux besoins du marché.
  - de participer à la protection de la qualité des eaux conchylicoles.
  - de réaliser des actions de promotion.
  - de favoriser l'exercice de la conchyliculture.
  - d'améliorer la formation professionnelle et l'emploi.
  - d'informer leurs membres.



[+ INFOS](#) [www.huitres-de-bretagne.com](http://www.huitres-de-bretagne.com)

# LES SITES OSTREÏCOLES





Offices de  
Tourisme  
de France

Office de tourisme  
Presqu'île de Rhuys  
**Golfe du  
Morbihan**

Infos et séjour sur  
[rhuys.com](http://rhuys.com)

## NOS BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

vous accueillent sur la presqu'île :  
**+33 (0)2 97 53 69 69**

> **Arzon – Port du Croesty – Port Navalo**  
Rond point du Croesty

> **Saint Gildas de Rhuys**  
Rue St Goustan

> **Sarzeau**  
Rue du Père JM Coudrin

**SUIVEZ-NOUS** UTILISEZ **#RHUYS**



Office de tourisme  
Presqu'île de Rhuys  
**Golfe du  
Morbihan**

OFFICE DE TOURISME PRESQU'ÎLE DE RHUYS - GOLFE DU MORBIHAN  
BP 70 • 56370 SARZEAU • +33 (0)2 97 53 69 69 • [www.rhuys.com](http://www.rhuys.com) • [tourisme@rhuys.com](mailto:tourisme@rhuys.com)

