



A Saint-Vaast-la-Hougue, "L'ltre" est ouvert !



Thématique

Pêche, Aquaculture

Type d'actualité

Ajouter une activité de restauration à une activité d'ostréiculture classique, tel a été le pari de la famille de Cindy Michel. « L'ître », leur nouveau bar à huîtres, a ouvert ses portes en juillet dernier, avec un soutien de la Région et de l'Europe.

Un nouveau lieu gourmand vient d'ouvrir sur le port de Saint-Vaast-la-Hougue (Manche). L'ître (l'huître en patois du Val de Saire) est l'affaire de Cindy Michel et ses parents, Béatrice et Charles, producteurs depuis 1974.

Dans une volonté de développer la valorisation de leurs produits, ils ont souhaité créer un lieu de commercialisation et de transformation de leurs huîtres IGP (*Indication géographique protégée*) « Huîtres de Normandie », avec la création de recettes uniques et originales. Les investissements comprennent l'aménagement d'un local et l'acquisition de l'ensemble des équipements nécessaires. Le projet a été accompagné par la Région Normandie et le FEAMPA (Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture) pour un montant de 97 187 euros.

Les objectifs de leur projet sont tout d'abord une meilleure mise en valeur de leurs produits au travers du circuit court et de deuxième transformation (plats cuisinés, huîtres chaudes, rillettes d'huîtres ...) ainsi qu'une diversification des marchés pour l'entreprise au travers de la vente directe aux consommateurs. Le bar à huîtres propose également des dégustations de truite et saumon fumés de la région ainsi que des bulots issus de la pêche locale et cuisinés sur place. Une sommelière a par ailleurs travaillé une carte de vins biodynamiques afin de proposer des accords parfaits avec leurs produits. Dans cet établissement, la dégustation d'huîtres devient vraiment tout un art !

Le bar à huîtres L'ître - 27B quai Vauban, à Saint-Vaast-la-Hougue