

Le meilleur de la mer

Tous les grands classiques (huîtres, saumon fumé...) et quelques vraies trouvailles !



CONFIT DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Vos coquilles saint-jacques à la bretonne seront sublimes avec ce confit de la conserverie Courtin. La recette date de 1893, les noix sont mises à confire trois semaines dans du beurre salé puis cuisinées avec de la mie de pain, de la purée d'oignons et du beurre. Un délice. 12,50 € la boîte de 210 g. Existe aussi en mousse tartinable (à servir froid!)



BOUTARGUE

La boutargue Memmi (des poches d'œufs de mulot salées, séchées et pressées) est préparée avec le même soin depuis quarante ans. Servez-la en tranches sur des toasts avec un filet d'huile d'olive, une lamelle d'ail frais et du poivre noir. Divin! 76 € les 2 poches de 250 g.

Bien vu. Le « pack prestige » (65 € : 100 g de classique, 100 g de yellow, plus doux, 50 g de râpée et 40 g de cœur de boutargue).

SAUMON, TARAMA & CO

À la maison Barthouil, dans les Landes, les saumons, sauvages ou d'élevage, sont fumés au bois d'aulne, ce qui leur donne une note douce et fruitée (19,40 € les 240 g). Plongez votre cuillère dans leurs taramas à la chair de crabe, aux coquilles saint-jacques ou au piment d'Espelette (de 3,50 à 4,10 € le pot de 100 g), et découvrez leurs poches d'œufs de cabillaud fumés, à apprécier tranchées fin sur des toasts apéritifs (7,95 € les 200 g).

SAUMON FUMÉ

L'Atelier de fumage d'Angresse ne travaille que des poissons de saison. Ils sont fumés lentement, d'où leur moelleux et leur parfum.

Bien vu. Autres atouts de cet atelier: le saumon Label Rouge et le saumon bio (certifié Écocert) (60 € le saumon Label Rouge de 1,2 kg, soit 20-25 tranches).

POISSONS FRAIS

Sur l'île d'Oléron, les Pêcheries de la Cotinière vendent sans intermédiaires poissons frais, huîtres, crustacés et de délicieux plats cuisinés (cassolette de homard, pavé de maigre aux truffes). Superbes plateaux de fruits de mer (48 € pour 2 pers.). Leur « spécial crabe » ravira les amateurs. Livraison en 24 h dans un colis réfrigéré.



HUÎTRES DE BRETAGNE

L'originalité des abers donne aux huîtres de Prat-Ar-Coum d'Yvon Madec leur saveur si particulière, douce et vive. Plates, creuses fines ou creuses spéciales. Profitez-en pour vous faire expédier langouste royale, homard, tourteau, palourde ou ormeau, que du premier choix (70 € la bourriche de 50 n° 2, 126 € les 100 spéciales n° 2). Expéditions sous 24 h, commandez avant le 15 décembre.

HUÎTRES DE VENDÉE

Difficile de résister à la finesse des huîtres de David Hervé, du Cabanon de l'huître: les traditionnelles plates et les fines de claire, les petites boudeuses, parfaites en mise en bouche, ou les royales Cabanon, affinées près de huit mois en claires, à la saveur sucrée. 82 € les 50 huîtres n° 3. Expédition sous 48 h.

Bien vu. Si vous passez chez lui, à Marennes, craquez pour ses crevettes royales vivantes.



CAVIAR

Cet « or noir » est issu d'esturgeons élevés en Aquitaine par Caviar de France, qui produit deux caviars: le Diva, à la saveur douce (65 € les 30 g), et l'Ébène, où l'iode domine (77 € les 30 g). Expéditions en France en 24 h en colis isotherme.

Voir nos adresses page 138.

VENTRÈCHE DE THON

Petit tour par le Pays basque et la conserverie Batteleku, pour découvrir la rare ventrèche de thon. Conservée dans de l'huile d'olive bio, elle ne demande qu'à être dégustée sur du bon pain (6,80 € le pot de 120 g).

Bien vu. Goûtez aussi le battili (filet de thon ou d'espadon salé, séché et légèrement fumé), à servir en tranches. Extra.



POISSONS FUMÉS ET DÉRIVÉS

On est bluffés par le « saucisson de thon fumé » (38 € le kg) de la Maison Lucas, à Quiberon, et par la finesse de leur tarama à 60 % d'œufs de cabillaud (3,80 € le pot de 250 g).

Bien vu. Extraordinaire! Goûtez leurs noix de saint-jacques fumées. À servir en lamelles, avec des fraîches juste poêlées. Attention, produit rare! Expédition par transporteur en 24 h ou en colissimo en 48 h, sous emballage réfrigéré.