



**Les Viviers de
Loc'ker**

Catalogue 2017



LES VIVIERS DE LOCKER

Ostréiculteur de père en fils depuis plusieurs générations, la famille Percevault entretient ce savoir-faire familial en dirigeant leur entreprise d'ostréiculture sur deux sites parmi les plus remarquables de Bretagne : Le golfe du Morbihan et la baie de Quiberon.

Parmi leur divers mode d'élevage des huitres ont y remarquera tout particulièrement l'élevage en eaux profondes que peu d'ostréiculteurs pratiquent encore. Proche de la rivière de Belon, on y retrouve également cette fameuse huitre plate communément appelé du même nom. Une huitre réservée aux connaisseurs qui rechercheront ce coquillage que peu auront la chance de déguster.



**La famille Percevault lors de leur participation à
« Les escapades de Petitrenaud »
célèbre émission de télévision culinaire Française**



BAIE DE QUIBERON – BRETAGNE SUD

TERROIR

Un des seul lieu de reproduction en France de l’huitre plate *Ostréa Edulis*, la fameuse Belon, La baie de Quiberon est un endroit renommé pour être à la fois baigné par les eaux du large et protégé des plus forts coup de vent par la presqu’île de Quiberon. Un endroit idéal pour y élever des huitres qui profiteront des apports en nutriment du large tout en bénéficiant d’un environnement plus protégé. Une culture en eau profonde par 10 à 20 mètres de fond ou l’huitre, toujours immergée, trouvera un environnement idéal.

QUIBERON EAU PROFONDE (Creuse)



Culture : Après une période de pré-élevage sur table afin de lui donner une taille lui permettant de résister aux prédateurs naturels, cette huitre sera déposée en eau profonde. Elle profitera de cet environnement unique pour acquérir une taille et une saveur très apprécié. Une huitre totalement naturelle élevée selon des méthodes traditionnelles. Sans affinage finale afin de conserver un goût marin et iodé.

Goût & texture : Une huitre charnue à la chair blanche et croquante. Attaque iodée suivi d’une fin de bouche plus douce au gout noisette.



Taille	Saisonnalité	Référence
N°1 à N°3	Toute l’année	Q0120

PLATE DE QUIBERON EAU PROFONDE (Plate)



Culture : Communément appelé « belon » car de la même espèce et cultivé dans la même région que cette fameuse appellation, l’huitre plate de la baie de Quiberon est semée directement en eau profonde. Cette huitre 100% naturelle y restera près de 3 ans sous 10 à 20 mètres de profondeur avant d’être récolté. De cet environnement, elle tirera une belle chair et une forme harmonieuse. Sans affinage finale afin de conserver un goût marin et iodé.

Goût & texture : Toute la finesse de l’huitre plate dans une huitre croquante et iodée. Une saveur particulièrement délicate et aux subtils parfums boisés pour cette à la chair blanche.



huitre

Taille	Saisonnalité	Référence
N°000 à N°4	Octobre à avril	Q0140



GOLFE DU MORBIHAN – BRETAGNE SUD

TERROIR

Véritable petite mer intérieure dont l'entrée fait moins d'un kilomètre de large, le golfe du Morbihan offre un paysage et un environnement unique en France. Reconnu comme un de plus beau site du littoral français, c'est un des premiers lieux en France où l'ostréiculture moderne fut instaurée au XIX^e siècle. C'est donc tout naturellement que l'on trouve ici à la fois un environnement et un savoir-faire remarquable pour la culture des huîtres.

FINE DU MORBIHAN (Creuse)



Culture : Elevage sur table. Cette huître passera toute sa période d'élevage dans le golfe du Morbihan. Sans affinage finale afin de lui conserver son goût et iodé.

Goût & texture : Excellente pour débiter dans l'apprentissage des huîtres, cette fine vous apportera toutes les saveurs marines et iodées d'une huître élevée intégralement en mer. Stérile durant l'été (non laiteuse)



Taille	Saisonnalité	Référence
N°2 à N°4	Toute l'année	Q0110



ANNEXE

TAILLE

Taille des huitres

En France les huitres sont classées et catégorisées de façon réglementaire en fonction de leur poids. Chaque catégorie est définie par un numéro et correspond alors à une fourchette de poids. Plus le numéro est petit, plus l'huitre est grosse.

Les 2 tableaux ci-dessous donnent la classification officielle française pour les huitres creuses et les huitres plates.

Cupped Oysters (Crassostrea Gigas)

category (French regulation)	Size	weight (in grams)
N°0	XX Large	> 150g
N°1	X Large	121g - 150g
N°2	Large	86g - 120g
N°3	Medium	66g - 85g
N°4	Small	46g - 65g
N°5	Small	30g - 45g

Flat Oyster (Ostrea Edulis)

category (French regulation)	weight for 100 oysters
N°000	10 - 12kg
N°00	9 - 10 kg
N°0	8 kg
N°1	7 kg
N°2	6 kg
N°3	5 kg
N°4	4 kg
N°5	3 kg

APPELLATION

Huitres Fines et Spéciales

La législation Française définit de façon détaillée les appellations « **huitre fine** » et « **huitre spéciale** » et ce en fonction du taux de chair de l'huitre. Techniquement il s'agit d'un rapport poids de la chair de l'huitre sur poids totale de l'huitre. En langage courant nous parlerons :

- d'une huitre charnue pour une **Fine** (indice de remplissage entre 6,5 et 10,5)
- d'une huitre très charnue pour une **spéciale** (indice de remplissage au-dessus de 10,5)

Une huitre sans appellation particulière, sera donc par défaut en dessous des critères d'une appellation « **huitre fine** »



Contact Commercial
Portable : +33 (0)7 81 71 33 74
frederik.morisson@armenexport.com

Armen*France*
We select For you
Unique French Fine Food & Beverage