

L'huitre de Cancale a-t-elle été importée du Japon ?

Réponse apportée le **03/26/2013** par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

En réponse à votre demande très spécialisée, voici des éléments trouvés sur internet et le catalogue de la Bpi

VIDEOS

21 déc. 1966 441 vues 06min 46s

<http://www.ina.fr/video/RXF01029502/les-huitres-video.html>

La culture des huîtres est pratiquée en Bretagne, notamment à Brest, Cancale et à La Trinité sur Mer. A Brest, M. BERTHOU explique le processus d'élevage d'une huître en haut profonde. M. DERRIEN, président de la Coopérative de Cancale évoque les solutions de captage. Enfin, explication pour ouvrir une huître et dégustation.

Emission Bretagne actualités

Production producteur ou co-producteur

Office national de radiodiffusion télévision française Rennes

Générique, journaliste, Fabre, Georges

mots clés : bateau Bretagne marin pêcheur pêche mer Morbihan Ille et Vilaine Finistère coquillage huître ostréiculture Brest rade Trinité sur Mer La élevage Cancale Interview

*ÇA BOUGE EN FRANCE ! BRETAGNE: LES HUÎTRES DE CANCALE

MARDI 26 JUIN 2012

<http://www.tv5mondeplus.com/video/27-06-2012/les-huitres-de-cancale-291308>>

*Balade gourmande à Cancale

Mise en ligne le 5 oct. 2010

Le principe de la balade gourmande en baie de Cancale, c'est un mélange entre des produits savoureux et locaux, des paysages superbes, et une expérience nautique unique.

Reportage réalisé par France 3

www.bretagne35.com

http://www.youtube.com/watch?v=jvF_ODNvIak>

*http://www.youtube.com/watch?v=QoXRK0_AEEE>

Cancale Ostréoculteur , Jean d'Cancale

Mise en ligne le 18 mars 2010

Jean d'Cancale est producteur dans la baie du Mt-St-Michel où s'élève » la Cancale « .

C'est une huître avec une coquille bien ronde, lisse pour les huîtres grandies en » poches « . Sa robe est d'un beige très clair, avec les bords de son manteau foncé. A la fois ferme et souple sous la dent, bien charpentée, avec son parfum d'iode prononcé et son arrière goût de noisette, » la Cancale » a de quoi séduire les palais les plus délicats. Jean d'Cancale vous amène ses huitres toutes les semaines à Paris et sa région de septembre à avril.

Licence YouTube standard

*Les chevaliers de la confrérie de l'huître de Cancale

http://www.wat.tv/video/chevaliers-confrerie-huitre-4bmlt_2eyxv_.html

PRESSE

Base de presse Europresse (sur abonnement en bibliothèque)

140 documents avec les termes Huître + cancale, voici quelques exemples

*Ouest-France

Toutes éditions, mercredi 13 avril 2005, p. 2

Elle rappelle les délices des tsars de Russie

L'huître de Cancale fait sa révolution

Raymond COSQUÉRIC.

L'huître nouvelle de Cancale est arrivée, plus ronde, plus charnue. Un must avec lequel il faudra compter sur le marché de la creuse.

* L'Express, no. 2473

COUVERTURE, jeudi 26 novembre 1998, p. 12

L'huître de Cancale explose en bouche

*Ouest-France

Bretagne, jeudi 15 juillet 2010, p. 17

Ille-et-Vilaine; Cancale

Les parcs à huîtres accueillent les visiteurs tout l'été

Reportage

LIVRES :

Auteur : Comte, Hubert

Titre : La célébration de l'huître /

Éditeur : Bruxelles : la Renaissance du livre, 1999

Description : 128 p. : ill. en coul. ; 26 x 26 cm

Collection :

Art de vivre [*38 doc.]

Résumé : Retracer l'aventure de l'huître à travers l'histoire et dans le monde, sa découverte, les traditions de bassin, ses modes de culture, la symbolique de l'huître dans la peinture et la littérature... Une partie est consacrée à la gastronomie de l'huître et à des recettes.

Auteur : Levasseur, Olivier

Titre : Histoire de l'huître en Bretagne /

Éditeur : Morlaix (Finistère) : Skol Vreizh, 2006

Description : 84 p. ; 22 x 20 cm

Collection :

Cahier bleu ; 58

Résumé : Au XVIIe siècle, Cancale est renommée pour ses huîtres mais c'est au XVIIIe siècle qu'elle en devient la capitale. Le XIXe siècle invente l'ostréiculture. Tous les sites bretons sont gagnés par la fièvre de l'huître. Puis vient la crise des années 1920, l'introduction de l'huître portugaise et plus récemment de la japonaise

Auteur : Guillet, Jacques

Titre : Ostréiculture en Bretagne : de 1850 à nos jours /

Éditeur : Spezet (Finistère) : Coop Breizh, 2008

Description : 320 p. : cartes ; 29 x 23 cm

Résumé : L'histoire de l'ostréiculture bretonne. Explique l'ensemble du processus et des techniques à travers une large illustration (photos anciennes, tableaux, objets, etc.).

SITES :

Site Coquillages de Bretagne

<http://www.coquillages-de-bretagne.com/catalog/index.php>>

Site de l'IFREMER

<http://aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques/Huitre-creuse>>

Cordialement,

Eurêkoi – Bpi (Bibliothèque publique d'information)

<http://www.bpi.fr>

<http://www.Eurêkoi.org>