

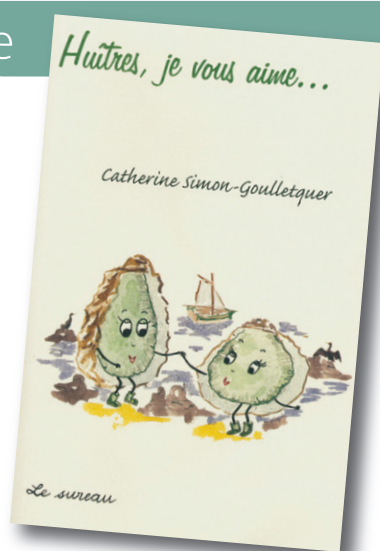


À lire

« Huîtres, je vous aime... »

À mettre entre les mains de ceux qui les préfèrent cuites que crues ! Le livre de cuisine « Huîtres, je vous aime... » propose de découvrir la longue tradition culinaire d'huîtres chaudes, d'une époque où la consommer crue était un luxe réservé aux habitants de la côte. Avec plus de 66 recettes pour la déguster braisée, en beignet, en cocotte, en feuilleté... et même en pizza ! Les aquarelles rigolotes de Mireille Gayet apportent encore plus de gaieté à ce livre aux recettes parfois délirantes. Mais que les cuisiniers les moins téméraires se rassurent, le livre propose aussi la simplissime huître fraîche en demi-coquille.

Après deux titres sur les poissons et un sur les moules, ce livre des éditions Le Sureau vient de sortir en même temps qu'un autre sur les coquilles Saint-Jacques. L'auteur, Catherine Simon-Gouletquer, a déjà écrit « femme de la côte » l'histoire d'une ostréicultrice, et est intervenue en région Poitou-Charentes dans le cadre de l'enquête sur les besoins des femmes en ostréiculture.



Huîtres, je vous aime...

72 pages, 10 euros

Adverbum, La Fresquièrre

04340 Méolans-Revel.

Tél. : 04 92 81 28 81

Fax: 04 92 81 37 11

E-mail : info@adverbum.fr

► Moules insultées au sommet...

Vendredi 12 mai, Dominique de Villepin s'est offert une plaisanterie sur les journalistes qui l'attendaient devant Matignon, alors qu'il revenait, à pied, d'un déjeuner convivial auquel ils n'étaient pas invités. « Vous êtes là comme des fonctionnaires, comme des moules accrochées à leur rocher », leur a-t-il lancé. Un syndicat de fonctionnaires a rapidement réagi à ces propos « méprisants et regrettables » de la part du chef du Gouvernement. Du côté des moules, pas de réaction. Pas susceptible pour un sou le bivalve.



Solène Le Roux

Que fait le syndicat des moules ?

► ...et huîtres retournées dans leur tombe

Le sous-sol d'Isigny-sur-Mer renfermait un trésor. Pas d'or ni d'argent, mais des vestiges gaulois et gallo-romains, près du cimetière. Il a été mis à jour lors de fouilles en prévision de la construction d'un lotissement communal. On y a trouvé des poteries et des tuiles de toit vieilles de plus de 2 000 ans, en majorité, mais aussi des coquilles d'huîtres. Tous ces vestiges se trouvaient à environ un mètre de profondeur sur un lit d'argile surplombant la baie des Veys. À cette époque, la consommation d'huîtres était déjà connue, qu'elle soit sauvage ou d'élevage.



À l'écran

Dragages et environnement marin

Les déblais de dragage sont rejetés en mer ou stockés dans des zones de dépôts à terre. Les immersions sont une voie de transfert des contaminants vers le milieu marin. Comment déterminer et suivre l'impact physique et écologique de ces rejets ? Que faire des sédiments réputés toxiques ? Ce dossier mis en ligne par l'Ifremer, extrait de l'ouvrage « Dragages et environnement marin : état des connaissances », se décompose en quatre parties : la problématique des dragages ; les dragages sur le littoral français ; les contaminants des sédiments ; et les risques environnementaux.



Loïc Fabrègues

Sur Arcachon, les ostréiculteurs se sont battus contre le clapage des boues en mer.

www.ifremer.fr/envlit/documentation/dossiers/dragages/index.htm



Agenda

Juin

Réglementation hygiène

Le bureau Veritas organise des formations sur le thème « Filière pêche et aquaculture : comment appliquer la nouvelle réglementation hygiène ? », le 20 juin à Evry et le 27 juin à Rennes. Il organise aussi des formations sur « Iso 22 000 – La certification HACCP » le 8 juin à Rennes et le 20 juin à Toulouse.

Anne Clamens

Tél. 02 99 47 52 95 - Fax : 02 99 47 52 91

E-mail : anne.clamens@fr.bureauveritas.com

L'océan pharmacien

L'Espace des sciences de Rennes organise une conférence, le 6 juin, sur « Les médicaments du futur, l'océan pharmacien », avec Laurent Meijer, du CNRS à Roscoff.

Tél. 02 23 40 66 00

Salon en Russie

Le salon Seafood Russia se déroule du 6 au 8 juin à Moscou (Russie). Une conférence internationale sur le marché russe des produits de la mer y aura lieu. Les interventions porteront notamment sur les normes sanitaires et les opportunités offertes par ce marché.

Katie Palisoul

Tél. + 44 (0) 208 971 8262

Fax : + 44 (0) 208 971 8284

katie.palisoul@expocentres.com

www.seafood-russia.ru

Aliments & santé

Des journées « aliments et santé » se déroulent à La Rochelle les 14 et 15 juin avec, à la clé, une table ronde sur les produits de la mer.

Gaëlle Plé

Tél. 05 46 44 84 75 - Fax : 05 46 50 48 87

Contact.jas@crittiaa.com

www.crittiaa.com

www.aliment-sante.fr

Salon en Italie

Du 16 au 18 juin aura lieu l'« Italo-Arabic Seafood Show », salon des produits de la mer en parallèle avec un salon de la pêche, à Mazara del Vallo (Sicile, Italie).

Tél. +39 923 93 32 33

Fax : +39 923 94 99 20

info@larmatore.it

Monstres marins

Depuis le 8 avril et jusqu'en mars 2007, le centre océanographique de Brest propose une exposition sur toutes les bêtes fabuleuses qui nichent au fond des mers.

Océanopolis

Tél. 02 98 34 40 40

www.oceanopolis.com