

Fête des écaillers

Du samedi 5 au dimanche 13 octobre

Fête des écaillers

Évènement incontournable de la Cité de l'Huître ! :

Du samedi 5 au dimanche 13 Octobre, venez découvrir un métier unique : **l'écaillage** !

Véritable temps fort où le métier de l'**écaille** et plus largement les **métiers maritimes** et de la **gastronomie** sont mis en avant, avec des animations, rencontres, salon des formations, concours et démonstrations culinaires.

Plus largement la fête des écaillers s'intègre dans la programmation du festival « **Les fêtes de l'ostra** » des Huîtres Marennes Oléron.



✓ Le samedi 5 Octobre : Rencontre avec un ostréiculteur

Avant de découvrir l'écaillage avec l'ouverture des huîtres et le montage de plateaux de fruits de mer, partez à la rencontre d'un ostréiculteur et découvrez le travail nécessaire à l'élevage des huîtres !

Inclus dans le billet d'entrée – RDV avant 14h30

✓ Le dimanche 6, lundi 7, mardi 8 et jeudi 10 Octobre : Initiation à l'écaille

Participez à une initiation à l'écaille avec un professionnel, ancien participant de concours et apprenez à préparer les produits en respectant les règles d'hygiène et de présentation. Repartez avec votre assiette de fruits de mer !

Accessible à partir de 16 ans – sur réservation au 05.46.36.46.98 – 6€ / adultes 4€/enfant

✓ Le lundi 7 et mardi 8 Octobre : Roue des saveurs

Quelle huître est faite pour vous ? Tout comme le vin, la dégustation d'une huître respecte un protocole. Faites l'expérience d'un rituel de dégustation

Sur réservation au 05.46.36.78.98 / 6€ par personne

✓ Le mercredi 9 Octobre : La mer en avenir

De 9h à 12h, nous proposons aux lycées de la mer de venir présenter leurs filières aux élèves des collèges environnants. L'occasion pour tous de découvrir plusieurs métiers de la mer !

Accessible à tous – sur présentation du billet d'entrée



Retrouvez toutes les infos sur :

Fête des écaillers

Du samedi 5 au dimanche 13 octobre

✓ Le vendredi 11 Octobre : Formations des candidats



Journée **formations** pour les étudiants participants au concours des écaillers.

Venez observer les entrainements des étudiants pour le concours des écaillers qui se tiendra le samedi 12 Octobre sur la terrasse de la Cité de l'Huître.

Accès au public inclus dans le billet d'entrée – de 14h à 18h

✓ Le samedi 12 Octobre : Pré-sélection Championnat de France des Ecaillers



La pré-sélection au Championnat de France est l'élément central de cette semaine. Ce dernier s'inscrit également dans la programmation du festival « **Les fêtes de l'ostra** » des Huîtres Marennes Oléron ! Un moment unique à ne pas rater !

Dès le samedi matin, venez encourager tout au long de la journée nos participants étudiants et professionnels lors des différentes épreuves : ouverture d'huîtres et plateaux de fruits de mer !

Accès à l'espace concours gratuit de 10h à 12h pour les étudiants / de 14h à 17h pour les professionnels

©Muriel Mesnard

Le samedi 12 l'entrée de la Cité de l'Huître est gratuite

✓ Le dimanche 13 Octobre : Coquilles en cuisine

Tous au long de la journée venez à la rencontre du chef Fabrice GASS et découvrez ses démonstrations culinaires au cœur de la Cité de l'Huître.

Au programme, revalorisation des produits du concours des écaillers du samedi 12 Octobre :

- 11h à 12h : Démonstration d'un apéritif de la mer
- 14h à 15h : Démonstration d'une chaudière de coquillages
- 16h à 17h : Démonstration de crevettes caramélisées

Démonstrations sur réservation à l'accueil de la Cité de l'Huître – incluses dans le billet d'entrée

✓ Le dimanche 13 Octobre : Initiation à l'ouverture des huîtres... pour enfants !

Qui a dit qu'ouvrir des huîtres était réservé aux adultes ?

Nous proposons à vos enfants d'apprendre à ouvrir des huîtres en toute sécurité !

Animations incluses dans le billet d'entrée – Accessible à partir de 7 ans

Le dimanche 13 l'entrée de la Cité de l'Huître est à 3 € par adulte et gratuite pour les enfants

Retrouvez toutes les infos sur :

Fête des écaillers

Du samedi 5 au dimanche 13 octobre

La Cité de l'Huître

La Cité de l'Huître : Située dans un environnement exceptionnel entre claires, fleuve et océan, sur les rives de la Seudre, la Cité de l'Huître vous ouvre les portes d'un monde à part, avec ses rythmes et ses marées, pour comprendre les hommes et les femmes qui le vivent.

Savez-vous qu'il faut 3 ans pour faire une huître ? Que le marais d'affinage est une spécificité en Charente Maritime ? Et que l'ouverture des huîtres n'est pas dangereuse ? Aux côtés de nos animateurs, découvrez tous les secrets de l'huître et le marais de la Seudre, ses ostréiculteurs, leur métier et leur histoire.

HORAIRES D'OUVERTURE ET TARIFS : Ouverture du 30 mars au 11 novembre

- ✓ Avril à novembre : mercredi, jeudi, vendredi, de 12h à 18h.
- ✓ Samedi, dimanche et jours fériés, de 10h30 à 18h.
- ✓ Vacances scolaires (du 13 au 28 avril ; du 19 octobre au 3 novembre) : tous les jours de 10h30 à 18h.
- ✓ Juillet et Août, tous les jours, de 10h à 19h

Tarifs d'entrée sur site :

Adulte : 10€

Enfant (de 6 ans à 18 ans) : 6€

Moins de 6 ans : gratuit

Pass famille (2 adultes et 2 enfants) : 26€

Les animations quotidiennes de la Cité de l'Huître :

- **Découverte du marais** : Partez à la découverte du marais environnant, de sa flore, de son histoire et découvrez les secrets de l'affinage des huîtres – *inclus dans le billet d'entrée*
- **Elevage des huîtres** : Démonstration de l'élevage des huîtres. On se met à l'eau pour vous ! Observez les gestes et savoir-faire des ostréiculteurs – *inclus dans le billet d'entrée*
- **Initiation à l'ouverture des huîtres** : Conseils aux consommateurs, initiation à l'ouverture des huîtres. Une animation pédagogique, faite en toute sécurité – *inclus dans le billet d'entrée*
- **Initiation aux huîtres chaudes** : Découverte d'une recette et dégustation d'une huître chaude préparée par notre chef – *inclus dans le billet d'entrée*.

Retrouvez toutes les infos sur :

Fête des écaillers

Du samedi 5 au dimanche 13 octobre

INFORMATIONS PRATIQUES


Cité de l'Huître

5 rue des martyrs
17320 MARENNES

Information/ réservation : 05.46.36.78.98

infos@cite-huitre.com

www.cite-huitre.com

 : Cité de l'Huître

 : @Cité de l'Huître



INFINIMENT
CHARENTES

Pour toutes informations complémentaires contactez-nous :

Aline PAUWELS – Directrice du site

Portable : 06.34.66.29.03

aline.pauwels@cite-huitre.com

Enora ALEXANDRE – Service presse

05.46.36.78.98

enora.alexandre@cite-huitre.com

PANEL PHOTOS SUR DEMANDE

Retrouvez toutes les infos sur :

charente-maritime.fr

