



LA FAMILLE BOUTRAIS

CATALOGUE



# UN MOT DE PASCAL BOUTRAIS

« La mer est une terre d'évasion. Elle appartient à tous et le monde est ouvert à ceux qui souhaitent l'embrasser.

Saint-Malo est mon port d'attache. Au delà de l'horizon, il reste toujours un rivage à découvrir, une terre inconnue, une merveille à dénicher... Alors, comme mon père en 1960, et comme un bon nombre de malouins et bretons, j'ai décidé à mon tour, d'aller voir ailleurs.

Si la Bretagne a de belles racines, par sa langue, sa culture et son patrimoine, elle possède aussi un merveilleux feuillage fait de navigateurs, d'illustres explorateurs et de cuisiniers innovants enrichis par leurs découvertes et leur travail à l'étranger.

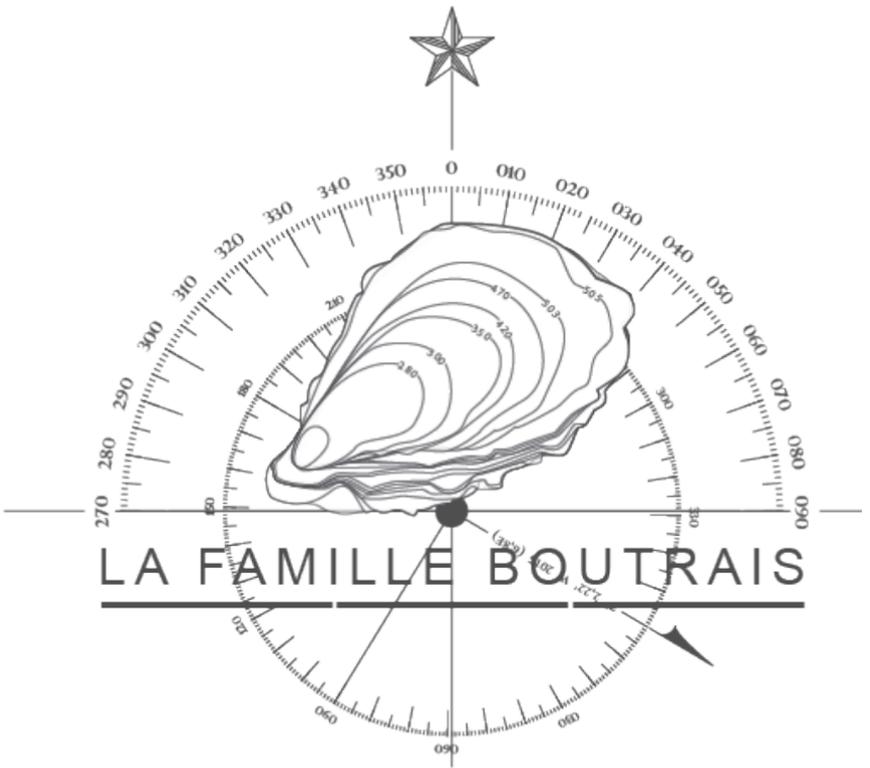
Notre histoire, nous l'avons construite en pays celtique ; l'Irlande nous a ouvert ses portes en 1999 et nous y avons établi nos cultures de coquillages.

Tout en accompagnant un temps de nombreux ostréiculteurs français dans la recherche de terroirs irlandais, nous nous sommes installés en nous associant avec des partenaires français différents dans nos six structures de production créées à ce jour.

Notre démarche entrepreneuriale est un choix culturel au service du goût. Nos parcs en baie du Mont-Saint-Michel, depuis Cancale, nous enracinent dans le socle granitique Breton. C'est une palette de terroirs spécifiques et nous jouons de toutes ses couleurs pour sans cesse nous améliorer et surtout nous remettre en question.

La confiance, la transparence, l'enthousiasme et le sérieux forment un ciment entre nous tous, salariés de cette petite entreprise et nous œuvrons pour la promotion de ces valeurs qui nous engagent pour tenter d'apporter, sur vos plateaux, le meilleur de la mer. »





# LA FAMILLE BOUTRAIS : UNE SUCCESS STORY MALOUINE

Il n'y a rien de plus beau que de pouvoir vivre passionnément. Un amour pour la mer et son essence fédère nos équipes autour d'un seul but : élever la meilleure huître qui soit !

L'ambition de la Famille Boutrais c'est de maîtriser notre produit : depuis nos parcs ostréicoles jusqu'à votre assiette, nous œuvrons à la manière d'une grande famille avec toutes nos équipes.

Notre culture bretonne nous a encouragé à sublimer notre travail par des terroirs permettant la plus belle mise en valeur de notre huître.

Cette aventure nous a conduit au milieu des paysages celtiques Irlandais.

La soif du large et d'aventures conduit Pascal Boutrais à installer sa production d'huîtres spéciales dans des baies prometteuses en Irlande et il met en place la pousse en conche. Aujourd'hui, son fils, Hugo reprend l'entreprise, épaulé par Pascal.

Notre famille possède désormais six exploitations ostréicoles : 5 en Irlande et une à Cancale, en Bretagne, sur lesquelles sont installées des équipes Françaises maîtrisant notre savoir-faire unique. Sublimant la connaissance et la maîtrise des terroirs, nous améliorons sans cesse la qualité de notre espace de travail afin de toujours obtenir un produit hors du commun et de devenir les huîtres préférées des grands chefs.





CHATELAIN  
DISTILLERIE

La Famille  
Boucais

# SOMMAIRE

- Nos huîtres P. 9
- Nos coquillages et crustacés P. 21
- Nos recettes P. 33
- Nos terroirs P. 47







NOS HÙÎTRES



Pousse en conche

# *Ostra Regal*

Le choix de l'écailler

# OSTRA REGAL

Grâce à notre méthode unique de production appelée la pousse en conche, l'Ostra Regal acquiert des propriétés organoleptiques exceptionnelles.

Quatre ans d'élevage sont nécessaires pour obtenir le meilleur taux de chair. Sa coquille ronde et nacrée renferme une huître charnue. Son muscle imposant confère à l'huître un croquant sans égal et son goût sucré-salé.

L'attaque, iodée et rocailleuse, laisse place à une saveur puissante très algale en fin de bouche.

Par une carte de ponte numérotée, présente dans chaque bourriche, nous garantissons l'origine et la traçabilité de l'Ostra Regal, du naissain français jusqu'à l'assiette.

## Caractéristiques techniques



### Identité

#### Taux de chair :

15% - 17%

**Age :** 4 ans

#### Type :

Pousse en conche

**Naissain :** Vendée

#### Terroir demi-élevage :

Baie de Clew, Irlande

#### Terroir de pousse :

Conche de Bannow,  
Irlande



### Aspect

Réserve conséquente de sucre à l'aspect nacré entre le coeur et la charnière.

Le manteau est épais, noir sur l'extrémité et blanc opaque autour du muscle. Ce dernier est de taille importante et apporte de la contenance à l'huître.



### Goût

Attaque iodée et rocailleuse, laissant place à une saveur puissante, très algale en fin de bouche.

C'est une huître sucrée et salée.



Les huîtres spéciales

# *Ostra Regal*

---

sélection OR



# OSTRA REGAL SELECTION OR

La sélection OR est la quintessence de notre élevage, son extraction représente moins de **5% des Ostra Regal élevées chaque année.**

Cette huître exceptionnelle est issue de trois étapes de triage réalisées à différents stades de la production :

**Sur le parc :** Nous sélectionnons les plus beaux lots, ils sont généralement plus exposés à la houle.

**Au calibrage :** Nous retenons les huîtres les plus lourdes.

**A l'emballage :** Nous sélectionnons seulement les huîtres les plus rondes et bombées annonçant un taux de chair très élevé.

La sélection OR est donc le summum de l'huître spéciale de plus de 4 ans. Elle est saupoudrée de pétales **d'or alimentaire 22 carats**, une évidence à distinguer sur un étal ou en restauration.

## Caractéristiques techniques



### Identité

Taux de chair :

16%-18.5%

Age : 4 ans

Type :

Pousse en conche

Naissain : Vendée

Terroir demi-élevage :

Baie de Clew, Irlande

Terroir de pousse :

Conche de Bannow,

Irlande



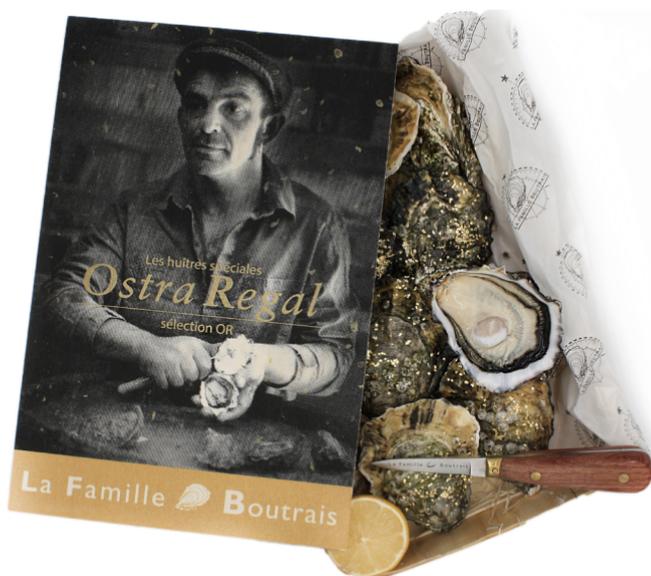
### Aspect

La forme de goutte parfaite de sa coquille ronde et bombée nacrée renferme une huître charnue au muscle blanc immaculé contrastant avec les extrémités sombres du manteaux.



### Goût

Attaque iodée et rocaillieuse, laissant place à une saveur puissante, très algale en fin de bouche. Croquante et sucrée, avec un léger goût de noisette. Le goût de la Sélection OR est encore plus fin et fait de ce produit un met de luxe.





# Sentinelles

**NOS HUITRES SPÉCIALES**



# LA SENTINELLE

L'huître spéciale Sentinelle est le second cru de La Famille Boutrais. Dotée de caractéristiques plus classiques, cette huître va s'enrichir pendant près de 3 ans de tous les nutriments offerts par nos baies d'exception. Le naissain vient de France et se développe dans les terroirs ostréicoles irlandais de la Famille Boutrais.

La culture et la qualité de nos huîtres sont maîtrisées tout au long de l'année par notre savoir-faire français.

## Caractéristiques techniques



### Identité

**Taux de chair :**  
12% - 15%

**Age :** 3 à 4 ans

**Type :**  
Spéciale

**Naissain :** Vendée

**Terroir demi-élevage :**  
Baie de Clew, Irlande

**Terroir de pousse :** Baies  
de Dundrum et Trawenagh, Irlande



### Aspect

Cette huître spéciale est charnue et croquante ; teintée de parfums de noisette et d'amande en attaque, elle est iodée en fin de bouche.



### Goût

Telle que l'Ostra Regal, sa coquille nacrée renferme une huître charnue au muscle blanc immaculé contrastant avec les extrémités sombres du manteau. Son muscle est plus petit mais non moins croquant et goûteux.





Sélection *Marine*



# LA SÉLECTION MARINE

Issue de la baie McSwyne, la Sélection Marine est une huître fine de qualité. Sa forme est ronde et le taux de chair avoisine les 12%. C'est une valeur sûre qui regroupe tradition et souvenirs de repas autour d'huîtres entre amis ou en famille. La Sélection marine est l'huître de tous les instants, idéale à l'apéritif sur une tranche de pain beurrée accompagnée d'un verre de vin blanc.

## Caractéristiques techniques



### Identité

**Taux de chair :**  
10% - 12%

**Age :** 2 ans

**Type :**  
Fine

**Naissain :** Vendée

**Terroir demi-élevage :** Baie de Clew, Irlande

**Terroir de pousse :** Baie ouverte de Bruckless, Irlande



### Aspect

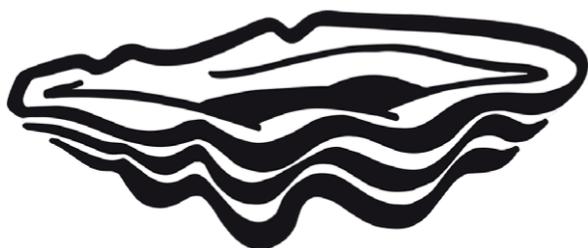
Coquille ronde et lisse à la nacre intérieure blanche. La chair fine et délicate se distingue par sa clarté. A l'ouverture, preuve de sa fraîcheur et de sa tenue, l'huître libère beaucoup d'eau.



### Goût

Saveurs iodée, saline et minérale, l'ensemble est harmonieux. La mer lui donne toute sa subtilité, pendant que la roche et le sel lui rendent son caractère.





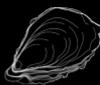
*Les Huîtres de Céline*  
*Cancale*

# L'HUÎTRE DE CELINE

Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître de Céline s'est inscrite parmi les références incontournables des produits Cancalais. Le Concours Général Agricole de Paris a récompensé les huîtres Céline depuis 2007, et cette année encore avec 2 nouvelles médailles d'or. Cette production a déjà séduit de nombreux palais. Aujourd'hui, une page se tourne car nous reprenons la ferme. L'objectif est simple, produire une huître de chez nous en conservant notre exigence et notre savoir-faire. En reprenant la marque, nous exprimons le vœu de continuer à écrire l'histoire singulière d'une Famille Cancalaise.



## Caractéristiques techniques



### Identité

Taux de chair :  
10% - 12%

Age : 3 ans

Type :

Fine

Naissain : France

Terroir :

Baie du Mont-Saint-Michel, France



### Aspect

La coquille est ronde et lisse. Elle est peu friable.

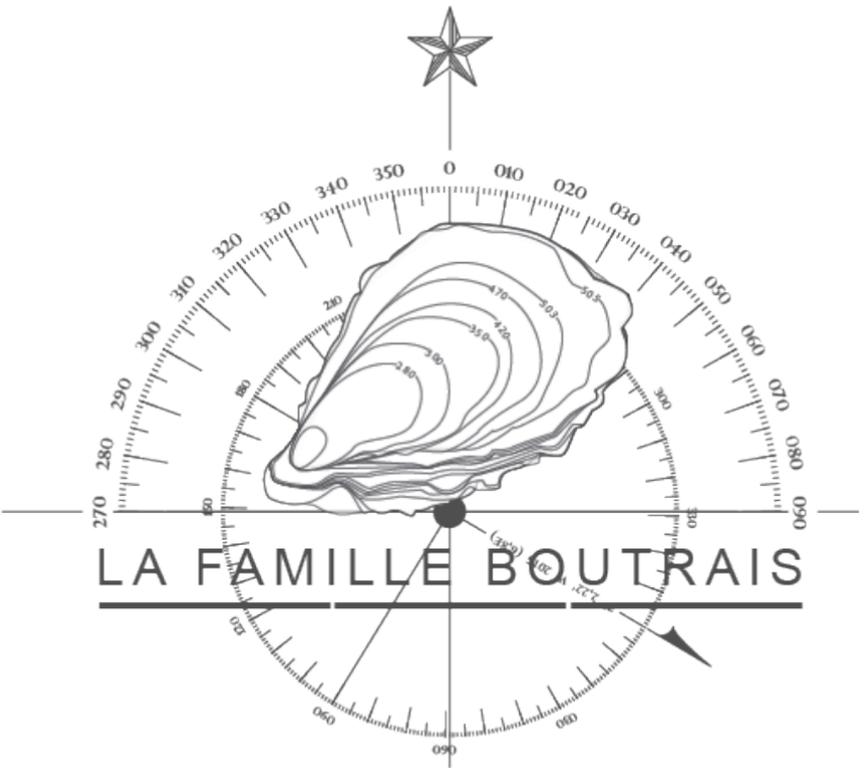
Le manteau est clair et légèrement transparent.



### Goût

Saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante. Le goût puissant s'accorde avec l'acidité d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote. A déguster avec une tartine de beurre... salé... évidemment !







NOS COQUILLAGES ET  
CRUSTACÉS

AMANDE VIVANTE  
ARAIGNEE VIVANTE  
BIGORNEAUX  
BOUQUET  
BULOT VIVANT  
CLAM VIVANT  
COQUES  
COQUILLES ST JACQUES  
COUTEAU DE MER  
HOMARD BRETON  
HOMARD EUROPEEN  
MOULES VIVANTES  
ORMEAU  
OURSIN BRETON  
PALOURDE VIVANTE  
PRAIRE VIVANT



## AMANDE VIVANTE

*Glycymeris glycymeris*

DESCRIPTION : mollusque bivalve vivant

ORIGINE : Atlantique Nord , Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche à la drague

TYPE : 3 Kg ou 6 Kg

PIECES AU KG : 20 - 35

D.L.C : 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## ARAIGNEE VIVANTE

*Maja Squinado*

DESCRIPTION : crustacé vivant

ORIGINE : Atlantique Nord , Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche aux filets maillants

TYPE : Petites ou Grosses / Mâles ou Femelles

TAILLE : Taille minimum 12 cm

D.L.C : 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## BIGORNEAUX VIVANTS

*Littorina littorea*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord , Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche à pied en GB et grimpés à Cancale

TYPE : Jumbo / Gros / Moyens / super jumbo / très gros / XXL

PIECES AU KG :

Jumbo	Gros	Moyens
- 150 p	150 - 250 p	250 - 350 p

D.L.C : 2 semaines

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## BOUQUET

*Palaemon serratus*

DESCRIPTION : crustacé vivant

ORIGINE : Baie du Mont-Saint-Michel / Bretagne / France

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : 1kg

TAILLE : 7 à 12 cm

D.L.C : 2 - 3 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## BULOT VIVANT

*Buccinum undatum*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : 3 Kg / 6 Kg

PIECES AU KG : 40 - 60

D.L.C : 3 - 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## CLAM VIVANT

*Mercenaria mercenaria*

DESCRIPTION : mollusque bivalve vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : extra petit / super petits / petit / moyens / gros

PIECES AU KG : 4 - 6

D.L.C : 3 - 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## COQUES

*Pecten maximus*

DESCRIPTION : mollusque bivalve vivant

ORIGINE : Bretagne ou Normandie / France

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : au Kilo

PIECES AU KG : **80 - 100**

D.L.C : 3 - 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## COQUILLES ST JACQUES

*Pecten maximus*

DESCRIPTION : mollusque bivalve vivant

ORIGINE : Bretagne ou Normandie / France

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers ou drague

TYPE : Moyennes / Grosses

PIECES AU KG :	Moyennes	Grosses
D.L.C : 3 - 4 jours	6 - 8 p	4-5 p

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## COUTEAU DE MER

*Solen marginatus*

DESCRIPTION : mollusque bivalve vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche à la drague

TYPE : 3 Kg / 6kg

PIECES AU KG : 12 - 15

D.L.C : 3 - 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## HOMARD BRETON

*Homarus gammarus*

DESCRIPTION : crustacé vivant

ORIGINE : Baie du Mont-Saint-Michel / Bretagne / France

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : 1.3/1600 - 1.7/2000 - 4/600 - 6/800 - 9/1200 - Epatés

D.L.C : 4 - 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## HOMARD EUROPEEN

*Homarus gammarus*

DESCRIPTION : crustacé vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : 1.3/1600 - 1.7/2000 - 4/600 - 6/800 - 9/1200

D.L.C : 4 - 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## MOULES VIVANTES

*Mytiloida*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : élevage sur bouchots (AOP)

TYPE : 15kg - 10kg - 5 kg - 3 kg

PIECES AU KG : 100 - 130

D.L.C : 5 - 6 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## ORMEAU

*Haliotis tuberculata*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

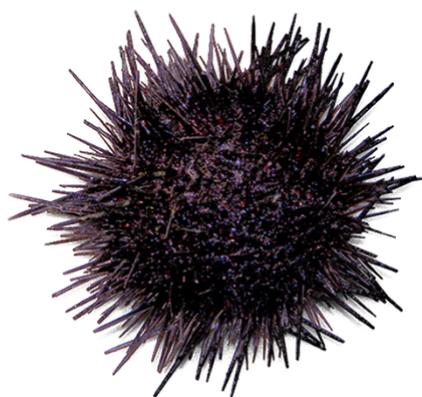
MODE DE PRODUCTION : pêche en plongée

TYPE : Au kilo

PIECES AU KG : 6 - 8

D.L.C : 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## OURSIN BRETON

*Sphaerechinus granularis*

DESCRIPTION : échinoderme vivant

ORIGINE : Golfe de Gascogne / Bretagne / France

MODE DE PRODUCTION : pêche à la drague

TYPE : 3 Kg / 6 Kg

PIECES AU KG : 5 - 6

D.L.C : 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## PALOURDE VIVANTE

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche à pied

TYPE : Moyenne / Grosse / Très grosse

PIECES AU KG :

Moyennes	Grosses	Très grosses
50 - 70 p	30 - 50 p	< 30 p

D.L.C : 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## PRAIRE VIVANT

*Venus verrucosa*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Saint-Malo / Bretagne / France

MODE DE PRODUCTION : pêche à la drague

TYPE : moyen ou gros / 3 Kg ou 6 Kg

PIECES AU KG : 20 - 30

D.L.C : 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## TOURTEAU VIVANT

*Cancer pagurus*

DESCRIPTION : crustacé vivant

ORIGINE : Atlantique Nord, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche aux casiers

TYPE : 1.3+ - 1/1200 - 4/600 6/800 - 8/1000

D.L.C : 4 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



## VERNIS

*Callista chione*

DESCRIPTION : coquillage vivant

ORIGINE : Atlantique Nord-Est, Manche et mers celtiques

MODE DE PRODUCTION : pêche à la drague

TYPE : 3 kg / 6kg

PIECES AU KG : 8 - 10

D.L.C : 5 jours

CONSERVATION : entre 4°C et 8°C



# RECETTES



Recette du chef  
Arnaud Bérue  
(Le Bénétin - Saint-Malo)



# OSTRA REGAL A L'ANDOUILLE, TRUFFE ET EMULSION DE POMMES DE TERRE

## PRÉPARATION

1. Faire cuire les deux pommes de terre. Hacher finement l'andouille et l'oignon. Ouvrir les huîtres, récupérez leur eau en la filtrant. Garder les huîtres et les coquilles séparément.
2. Une fois cuites, passer les pommes de terre au tapis en les écrasant finement et obtenir une purée très fine. Dans une casserole, mélanger la crème, le beurre fondu et la purée à feu moyen pour préparer l'émulsion.
3. Dans une casserole avec un fond d'eau des huîtres, faire transpirer l'oignon et l'andouille.
4. Réchauffer dans une autre casserole les trois huîtres sans coquilles dans leur propre eau (à peine 2 minutes).
5. Passer l'émulsion au siphon. Hacher finement la truffe.
6. Pour le montage, placer dans le fond d'une coquille nettoyée l'andouille et l'oignon haché. Recouvrir d'émulsion. Poser délicatement l'huître chaude. Ajouter une noisette d'émulsion et saupoudrer d'éclats de truffes.

**ASTUCE :** Pour que les coquilles d'huîtres tiennent bien droites, mettez du gros sel dans l'assiette.

## INGREDIENTS

- 3 huîtres Ostra Regal numéro 2
- Andouille
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- Truffe
- Beurre
- Crème liquide

Pour 1 assiette

Préparation : 20 minutes





Recette du chef  
Julien Hennote  
(Pourquoi pas - Dinard)



# HUITRES OSTRA REGAL POCHEES EN GELEE D'EAU DE CONCOMBRE

## PRÉPARATION

1. Laver le concombre. Mixer le concombre en entier (peau comprise). Passer le résultat au torchon pour ne récupérer que le jus. Utiliser un torchon solide. L'eau de concombre doit être claire.
2. Faire fondre trois feuilles de gélatine dans l'eau de concombre. Placer le mélange dans un récipient en métal, le mettre dans l'eau froide avec des glaçons. Laisser refroidir (dans le réfrigérateur).
3. Ouvrir les huîtres, récupérer le jus. Conserver les coquilles. Faire réchauffer à peine les huîtres à la poêle pour les raffermir. Les sortir du feu.
4. Laver les coquilles d'huîtres. Une fois le jus de concombre raffermi, remplir le fond de la coquille avec. Laissez encore raffermir au froid.
5. Filtrer le jus des huîtres, le mélanger avec environ 80g de crème fraîche fermière. Ajouter du wasabi selon les goûts.
6. Sortir les coquilles du froid. Placer une huître dans chaque coquille sur la gelée. Poser la chantilly sur chaque huître. Couper de fins morceaux de pomme granny, ajoutez-les sur le plat.

## INGREDIENTS

- 4 huîtres Ostra Regal N°3
- 1 concombre
- 3 feuilles de gélatines (pour 500g de jus de concombre)
- 80g crème fraîche fermière liquide
- Wasabi en pâte ou en poudre
- 1 pomme granny

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes





Recette du chef 3 étoiles  
Pascal Barbot  
(L'Astrance - Paris) ❁❁❁



# HUITRES OSTRA REGAL ET SAINT-JACQUES D'ASIE

## PRÉPARATION

1. Passer l'huître encore en coquille au four traditionnel 2 minutes. Sortez l'huître de sa coquille sans l'abîmer ; placez-la sur une feuille de papier absorbant.
2. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive sur l'Ostra Regal. Placez l'huître au centre d'une assiette. Coupez trois morceaux de Yuzu et trois morceaux de navet daikon ; placez-les sur l'huître.
3. Ajouter autour de l'huître les deux Saint Jacques et les trois morceaux de moelle. Ces derniers apportent le gras nécessaire à un plat constitué de produits marins.
4. Ajouter les tranches de navets roses, l'algue combu confite et, à l'aide d'une poche à douille, une noisette de beurre d'algue combu.

## A servir chaud

## INGREDIENTS

- 1 huître Ostra Regal n°3
- 2 noix de Saint Jacques cuites à la vapeur
- Huile d'olive
- Yuzu confit
- Navet Daikon fermenté à la sauce soja salée
- Trois morceaux de moelle pochée au thym
- Algues combu confites
- Beurre d'algues combu
- Tranches de navet rose cuit à la vapeur

Pour 1 assiette

Préparation : 20 minutes





Vos Huîtres  
au dessus de la braise



# HÙÎTRES AU BARBECUE

## PRÉPARATION

1. Allumer le barbecue.
2. Placer les huîtres fermées sur la grille du barbecue et les faire cuire environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent et que leur eau commence à couler et à crépiter sur les braises.
3. Avec des gants pour se protéger de la chaleur, retirer les huîtres et enlever le haut de la coquille. Une fois retiré le haut de la coquille, détacher le pied de l'huître de sa coquille.
4. Recouvrir les huîtres d'une cuillère à café de citron chacune ou quelque grains de citron caviar, d'une cuillère à café de sauce aigre-douce et une autre de tabasco, puis saler.

## A servir chaud

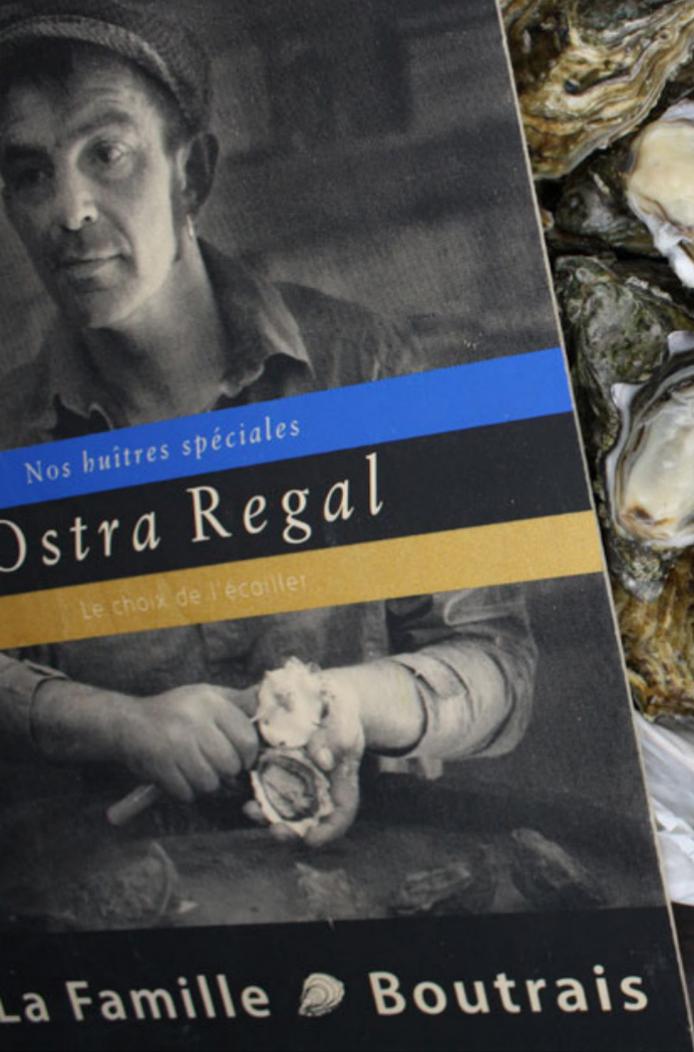
## INGREDIENTS

- 4 huîtres Ostra Regal n°2
- 5 cuillères à soupe de jus de citron frais ou 1 citron caviar
- 3 cuillères à soupe de sauce aigre-douce
- Un peu de sauce piquante (Tabasco)
- Une pincée de sel

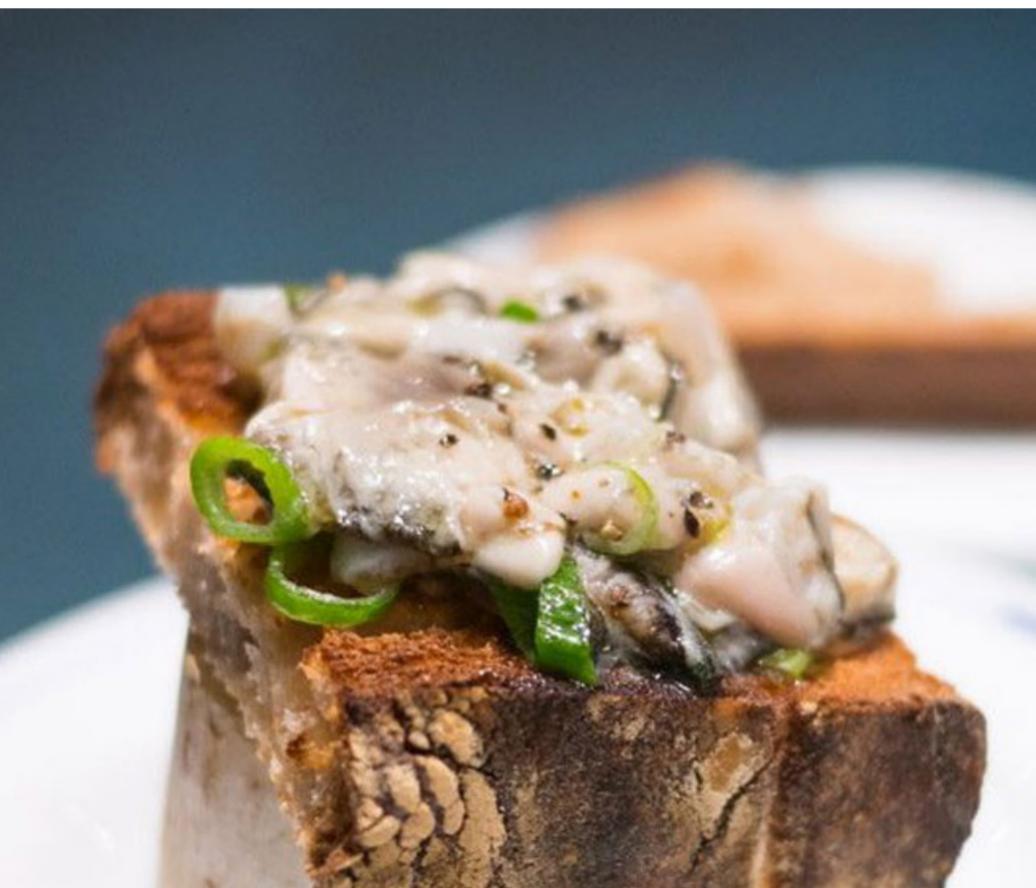
Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes





## L'Ostra Regal, le délice de l'apéritif



# TOASTS D'HUÎTRES

## OSTRA REGAL CHAUDES

### PRÉPARATION

1. Avec une fourchette, écraser les oeufs.
2. Dans une casserole, verser le vin et incorporer les huîtres bien lavées (toujours avec leurs coquilles). Au moment où elles commencent à s'ouvrir, retirer du feu la casserole. Détacher les huîtres de leur coquille (jeter les coquilles) et gardez le vin de cuisson.
3. Fouetter le beurre ramolli avec la moutarde en ajoutant progressivement un peu de vin de cuisson.
4. Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre et faites-y dorer des deux côtés les tranches de pain frais préalablement coupées en deux . Laissez ensuite refroidir le pain.
5. Tartinez les toasts de préparation moutarde et placez sur chacun une huître entière en saupoudrant de miettes d'oeufs.

### A servir à l'apéritif

### INGREDIENTS

- 8 huîtres Ostra Regal, Numéro 3
- 2 oeufs durs écaillés
- 7cl de vin blanc Muscadet Luneau
- 30g de beurre Bordier ramolli + noisette de beurre pour la poêle
- 1 cuillère à café de moutarde fine
- 4 tranches de pain frais

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes





Un cocktail  
à l'huître



# LE COCKTAIL AUX HÙITRES BLOODY CEASAR

## PRÉPARATION

1. Avec la moitié du citron vert et le sel de céleri, givrer les verres.
2. Ouvrir les huîtres, passer leur eau au filtre et garder les huîtres et l'eau séparément.
3. Faire mariner les huîtres 2 minutes dans leur eau, l'autre moitié de citron vert et le gingembre.
4. Dans un shaker, ajouter la vodka, la sauce Worcestershire, le Clamato, deux feuilles de menthe écrasées et la glace. Bien secouer.
5. Verser le contenu du shaker dans les 8 shooters, ajouter une huître par verre et décorer de fines branches de céleri, quartiers de citron, toasts...

## A servir à l'apéritif

## INGREDIENTS

- 1 citron
- 8 huîtres Ostra Regal N°5
- 0.5 cuillère à thé de gingembre frais, râpé
- 1 tasse de clamato
- ½ tasse de vodka très fraîche
- ½ cuillère à café de sauce Worcestershire
- Des glaçons
- Des ingrédients de votre choix pour la décoration

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération

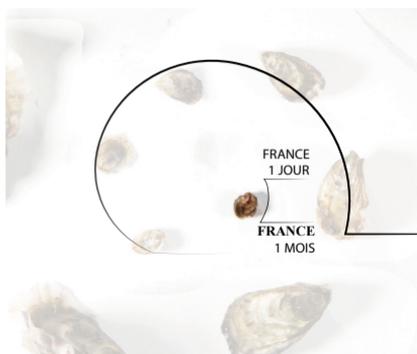




# NOS TERROIRS



# NOTRE PROCESSUS DE PRODUCTION



Les huîtres de la Famille Boutrais naissent d'un processus de production complexe, spécifique et surtout unique.

Le naissain français est sélectionné parmi ce qu'il y a de meilleur. Il est envoyé dans notre ferme à la baie de Clew en Irlande où il est travaillé par nos équipes jusqu'au stade du demi-élevage.

Les lots sont ensuite triés et envoyés dans nos différents parcs ostréicoles suivant la gamme d'huître que nous souhaitons obtenir.

Seules les huîtres de Céline restent dans les parcs de la baie du Mont-Saint-Michel.

Dans chaque cas, notre traçabilité est dûment suivie et notre travail est effectué avec rigueur et enthousiasme.



# CARTE D'ACHEMINEMENT: UNE LONGUE TRAVERSÉE



# LA BAIE DE CLEW

## Notre équipe



Directeurs de site  
**Franky et Edwige FERRE**



# UNE BAIE DE DEMI-ELEVAGE

Dans les eaux froides et agitées de Clew Bay, les huîtres découvrent la rudesse des tempêtes de l'Atlantique Nord, les hivers doux et les étés humides du Comté de Mayo.

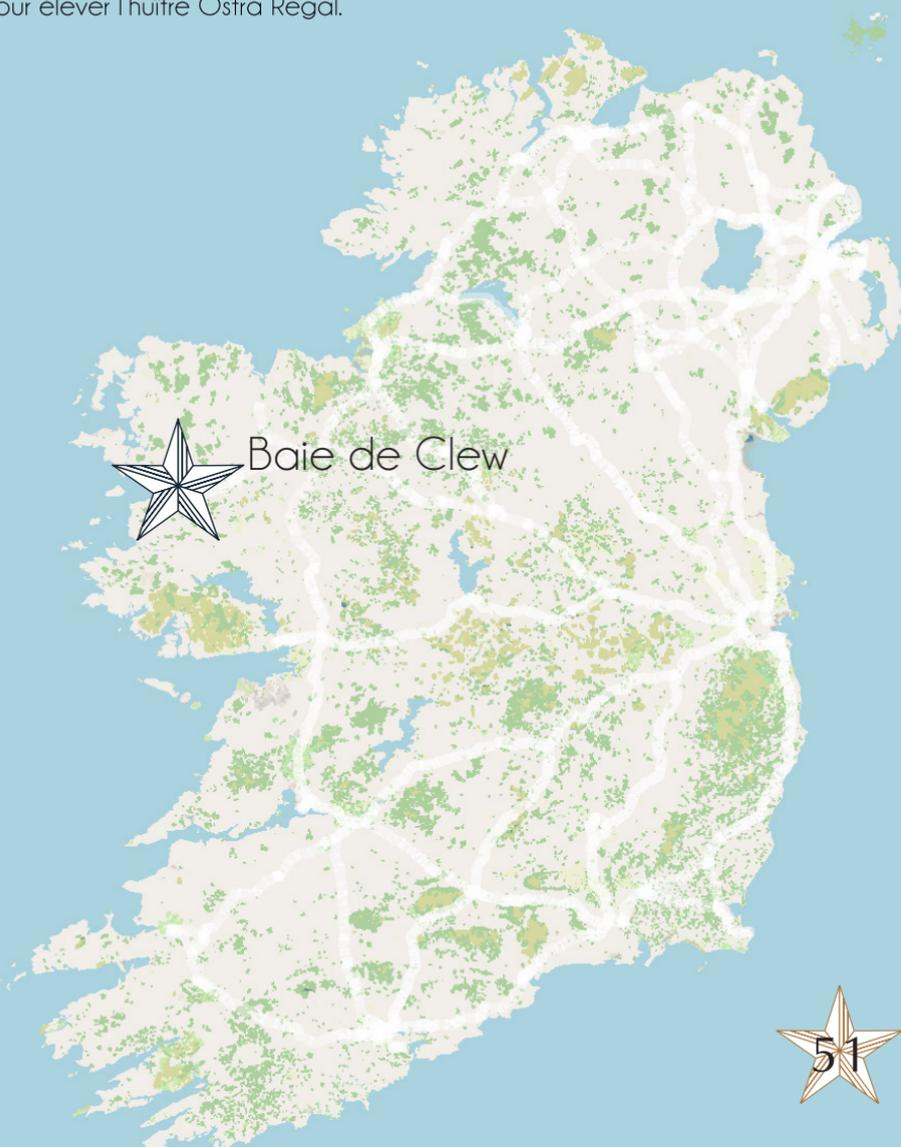
Cette gigantesque baie océanique naturelle est un endroit magnifique abrité par un chapelet d'îlots.

En effet, ces derniers divisent et segmentent la houle. Dans cette immensité, les micro-vagues sectorielles créées par le vent roulent les petites huîtres les unes contre les autres, ralentissant leur croissance et polissant leur forme.

La faible concentration des exploitations ostréicoles et l'exposition à l'océan permettent le brassage des eaux et la conservation d'une pureté favorable à l'élevage.

Proche des tourbières, la baie apporte des nutriments naturels et oligo éléments.

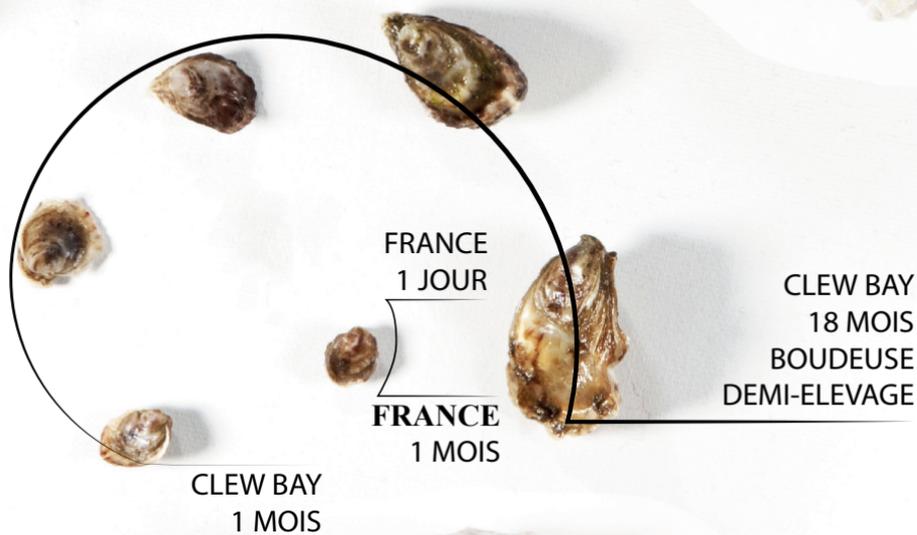
À Clew Bay, les huîtres sont élevées jusqu'à 18 mois puis re-parquées à Bannow pour élever l'huître Ostra Regal.





# LA BAIE DE CLEW

## PROCESSUS



# LA CONCHE DE BANNOW

## Notre équipe



Directeur de site  
**Guillaume JAMES**

Second  
**Pierre VARENNE**

Associé  
**Tomas FRENCH**



# LA POUSSE EN CONCHE

La conche de Bannow est un terroir exceptionnel situé au sud-est de l'Irlande. Espace classé en zone de protection spéciale des oiseaux, le baie de Bannow tient en toile de fond, la péninsule de Hook où se dresse le plus ancien phare d'Irlande.

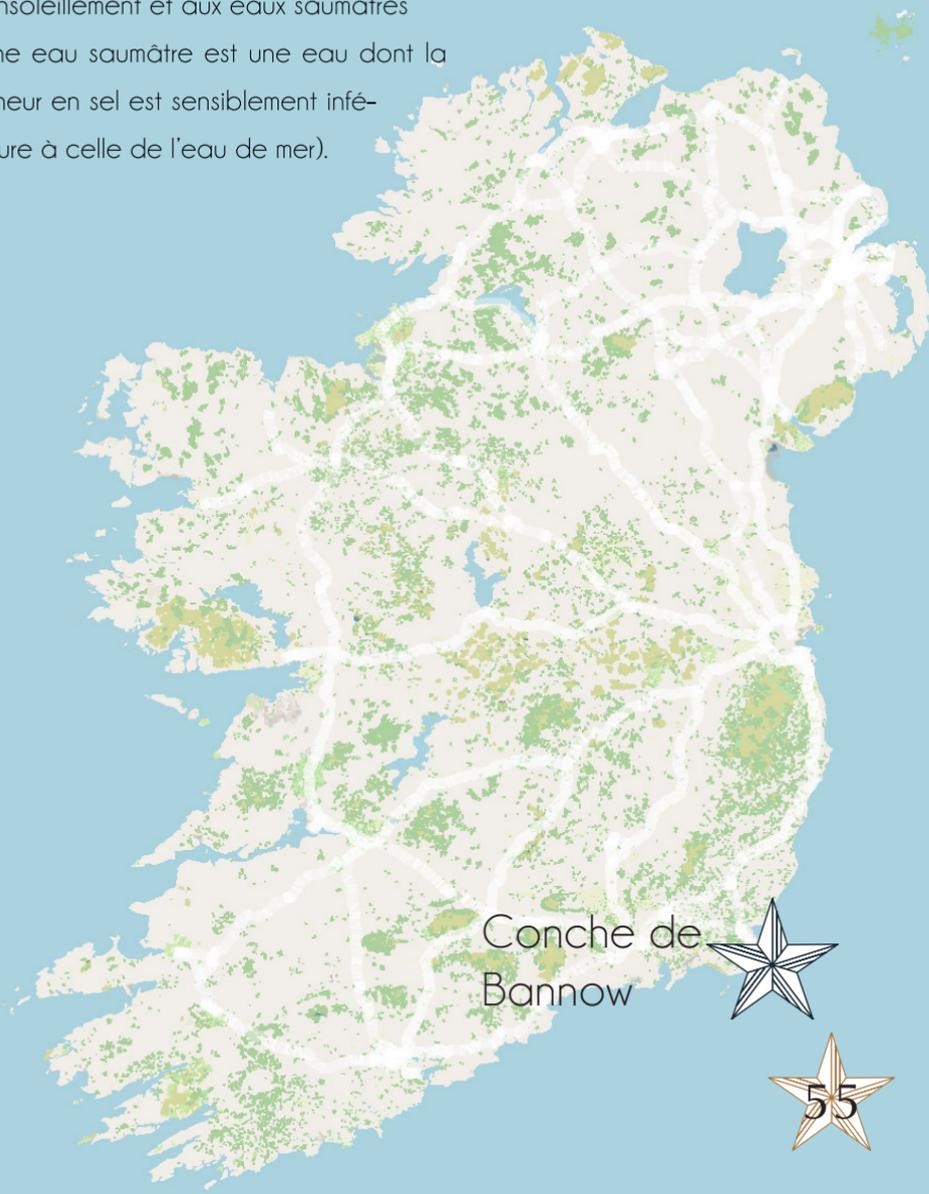
La conche est semblable à une grande claire naturelle, ces bassins argileux peu profonds. Enclavée dans les terres, cette réserve d'oiseaux de plus de 10 000 hectares a, comme unique lien avec la mer, une embouchure large d'une centaine de mètres. Malgré son caractère semi-fermé et sa surface gigantesque, la conche de Bannow se vide et se remplit entièrement à chaque marée, permettant un renouvellement continu des eaux.

De part et d'autre ruissellent quelques rivières et ruisseaux approvisionnant les huîtres en eau douce ainsi qu'en nutriments, minéraux et oligo éléments.

Le sol argilo-calcaire permet un bon écoulement mais retient ces derniers jusqu'à la marée suivante.

On retrouve dans la conche une très forte concentration de plancton due à l'ensoleillement et aux eaux saumâtres

(une eau saumâtre est une eau dont la teneur en sel est sensiblement inférieure à celle de l'eau de mer).



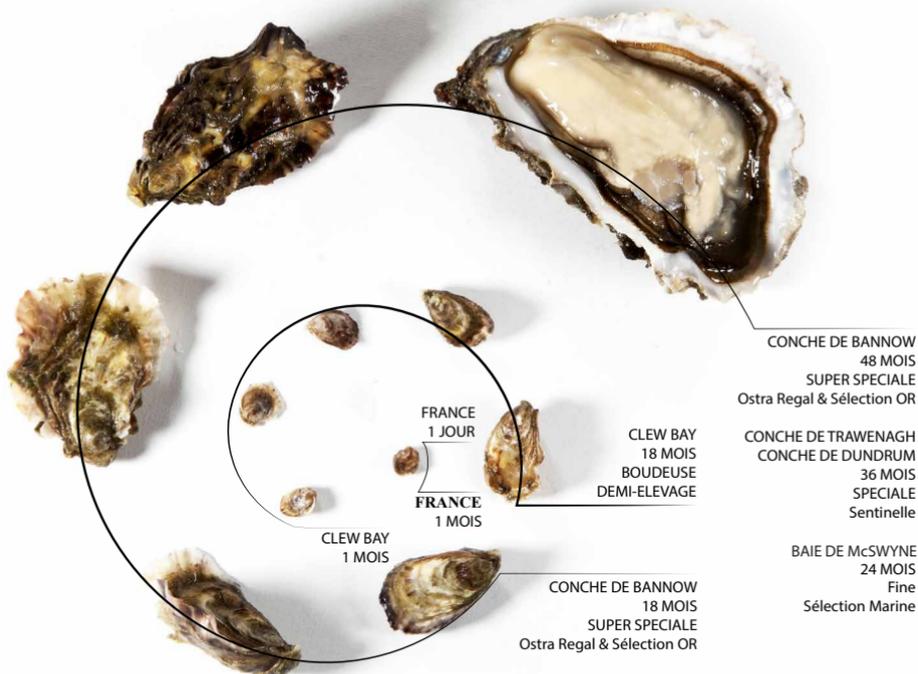
Conche de  
Bannow





# LA CONCHE DE BANNOW

## PROCESSUS



# LA CONCHE DE DUNDRUM

## Notre équipe



Directeurs de site  
Céline et Michaël CHARRIT

Belfast Road

Dundrum Bay

Ballykinler

Dundrum

# LA DOUCE GEANTE

La conche de Dundrum forme un bassin triangulaire qui ne communique avec le reste de la baie que par un passage extrêmement étroit. Elle est dominée par les majestueuses montagnes de Mourne. Entre Dundrum et Newcastle s'étend la réserve naturelle nationale Murlough, la plus grande étendue de dunes de toute l'Irlande.

La conche de Dundrum est semblable à celle de Bannow car elle est aussi fortement enclavée dans les terres et la baie se découvre entièrement à chaque marée, la courantologie y est donc très forte. La fonte des neiges des montagnes de Mourne approvisionne la baie en eau douce l'été tandis que les pluies s'en chargent l'hiver.

La taille de la conche est bien supérieure à celle de Bannow, la densité d'élevage est donc encore plus faible. Comme la surface de la baie est immense, une petite houle de secteur se forme et roule doucement les huîtres dans les poches. Cela permet d'obtenir une coquille ronde, polie et dure. Sur le côté organoleptique, on retrouve un mélange d'eau douce et d'eau de mer permettant, comme à Bannow, de créer une huître super spéciale très charnue.

En revanche, l'absence de cours d'eau ou de rivière donne à l'huître un goût plus iodé que sucré.



Conche de  
Dundrum

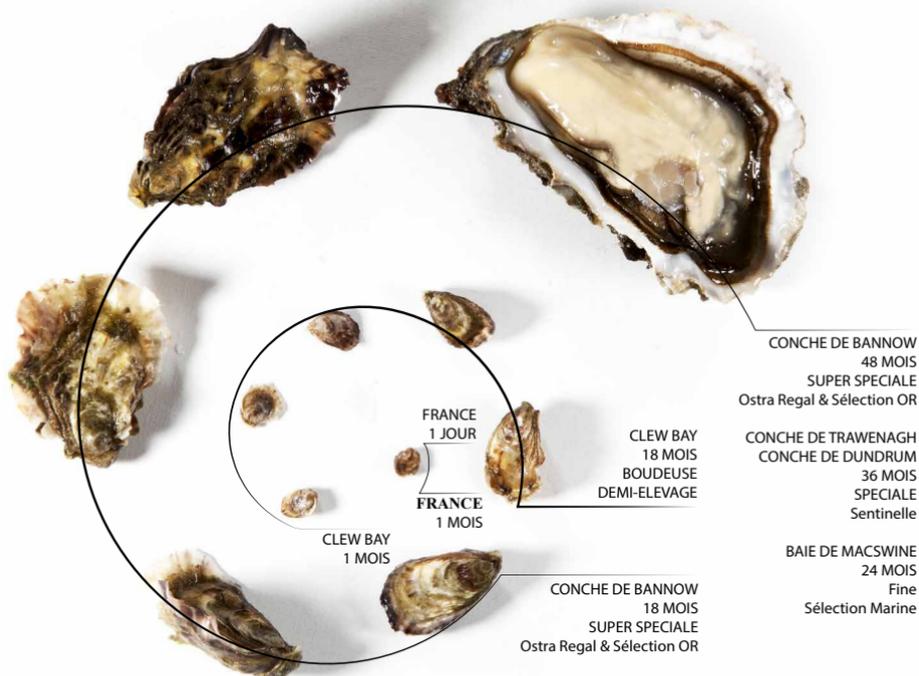
Irlande





# LA CONCHE DE DUNDRUM

## PROCESSUS



# LA CONCHE DE TRAWENAGH

## Notre équipe



Directeurs de site  
**Tony et Kairia BODART**



# UNE PERLE D'IRLANDE

Comme les conches de Bannow et de Dundrum, Trawenagh présente des caractéristiques organoleptiques extraordinaires. Sa configuration d'enclave retient les planctons et les nutriments. Elle se découvre entièrement à chaque marée. Bien qu'il n'y ait pas de rivières approvisionnant la baie, de petits ruisseaux permettent une entrée d'eau douce régulière.

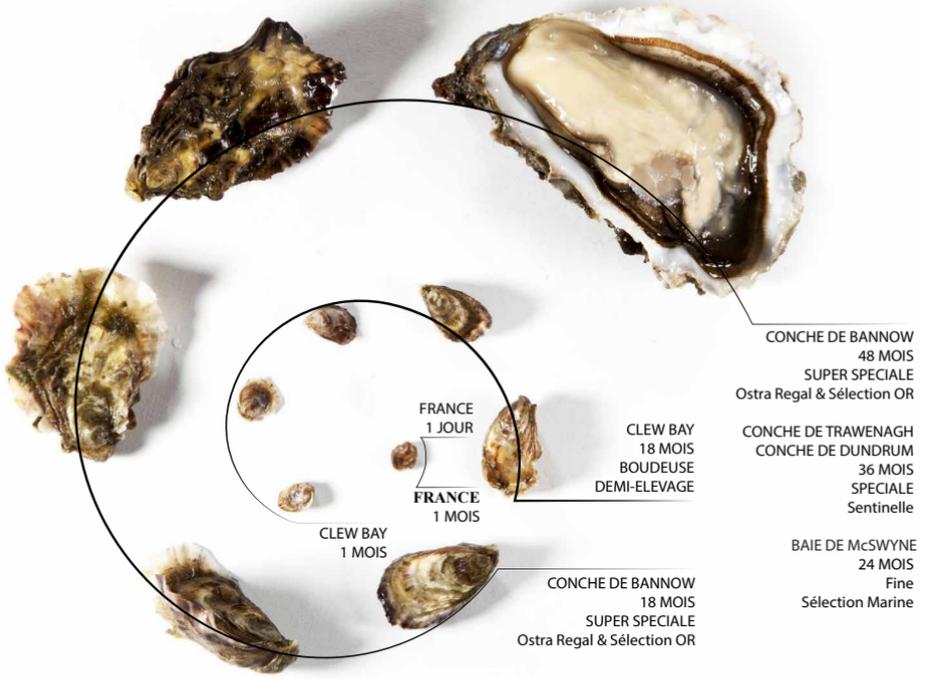
Ces spécificités exceptionnelles font de la conche de Trawenagh un terroir de premier choix pour l'élevage d'huîtres de grande qualité.





# LA CONCHE DE TRAWENAGH

## PROCESSUS



# LA BAIE OUVERTE DE BRUCKLESS

## Notre équipe



Directeur de site  
**Paul LARSONNEUR**



# LA SAVEUR MARINE

La baie de Bruckless est une baie qu'on qualifie de "offshore" car elle est fortement exposée aux remous de l'océan Atlantique.

Cette immense baie est ouverte sur le grand large de la même manière que Clew Bay. La qualité d'engraissement des huîtres est plus faible que la pousse en conche ; en revanche, la forte entrée de la houle permet d'obtenir une huître dure en coquille et belle en forme.

Cette baie donne à l'huître un goût très marin, l'iode est forte et l'attaque est plus agressive. C'est dans ce fabuleux terreau marin léché par le Gulf Stream que les Grandes Fines « Sélection Marine » trouvent les conditions idéales pour se développer.

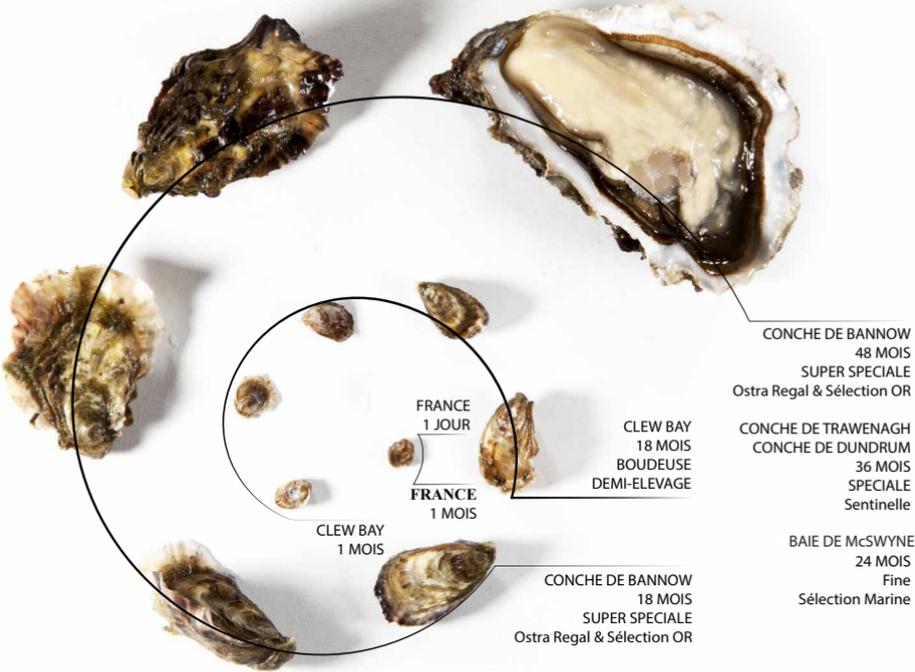
Baie ouverte  
de Bruckless





# LA BAIE OUVERTE DE BRUCKLESS

## PROCESSUS



# LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

## Notre équipe



Directeur de site  
**Sébastien EON**

Chef de production  
**Malo DESRUES**



# LA SAVEUR LOCALE

C'est dans la baie du Mont-Saint-Michel et non loin de Saint-Malo que se trouvent les fameux parcs à huîtres de Cancale. Connue pour ses huîtres creuses si particulières, la ville se révèle être une escale obligatoire pour tous les gourmands et curieux d'huîtres. En effet, les touristes viennent de la France entière et des îles britanniques pour avoir l'opportunité de goûter les cancalaises.

C'est après 1850, qu'un appauvrissement des bancs naturels d'huîtres plates a lieu, laissant les pêcheurs devenir peu à peu éleveurs d'huîtres creuses. C'est sur presque 400 hectares de parcs que les huîtres grandissent dans des poches fixées sur des tables installées en lignes ; ces poches sont retournées à chaque grande marée.

C'est dans la baie du Mont-Saint-Michel que s'effectuent les plus grandes marées d'Europe : quatorze mètres de marnage. C'est grâce au courant qu'un brassage important de l'eau est effectué, favorisant le renouvellement du plancton, nutriment essentiel au bon développement de l'huître. Tous les éléments sont alors réunis pour obtenir une huître iodée et charnue, qui plaît tant aux gourmands !

La baie du Mont-Saint-Michel présente une caractéristique intéressante. En effet, elle est approvisionnée d'est en ouest en eau douce par la Sée, le Couesnon et la Sélune. Les planctons nécessaires à l'huître sont donc apportés par le courant généré par l'effet des marées et le déversement naturel des rivières.

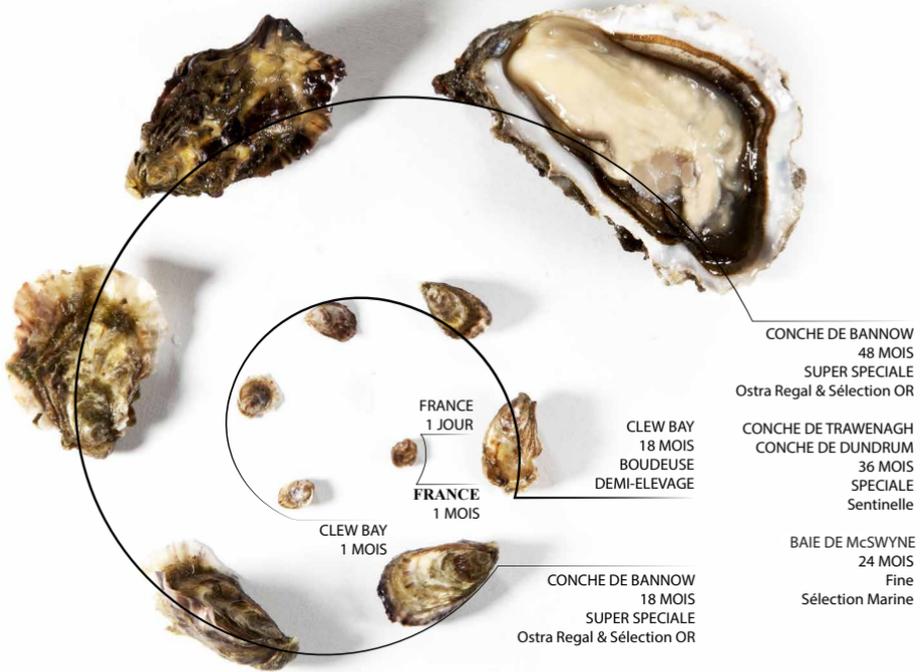
Baie du  
Mont-Saint-Michel





# LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

## PROCESSUS



# L'EQUIPE DE LA FAMILLE BOUTRAIS



Directeur  
Hugo BOUTRAIS

## EN COORDINATION



Fondateur  
Pascal BOUTRAIS

# CONTACT

**La Famille Boutrais**  
Rue du lac  
35350 SAINT-COULOMB

(+33)2 99 89 48 16

contact@lafamilleboutrais.com

Un goût,  
une page



Pic et pic

...

@LaFamilleBoutrais.Producteur

@LaFamilleBoutrais.Producteur

@HuitreSpecialeOstraRegal

@ostraregal

@LesHuitresDeCéline

@LesHuitresDeCéline

@LesHuitresSpécialesSentinelles

@Huitres.Sentinelles





[WWW.LAFAMILLEBOUTRAIS.COM](http://WWW.LAFAMILLEBOUTRAIS.COM)