

Quand le boucher devient écailler



Quand le boucher devient écailler

Un conte de Noël ? Non !

La Boucherie du Coin, Benjamin Vidou et son équipe, en collaboration avec la famille Lorenzi, ostréiculteurs à Hossegor, proposeront jeudi 23 et vendredi 24 décembre, puis jeudi 30 et vendredi 31 décembre, des huitres d'Hossegor. Les présentoirs de viandes d'élevages locaux et plats cuisinés seront garnis de produits festifs.

L'exploitation des huitres du lac d'Hossegor a débuté en 1876, lorsque Napoléon III fit percer le canal pour relier le lac à la mer. Le lac est ainsi devenu marin et a permis le développement de l'ostréiculture. Les parcs à huitres sont concentrés sur la rive Sud-Est du lac. Au contraire d'autres exploitations, les ostréiculteurs du lac d'Hossegor n'ont pas besoin d'embarcations pour aller chercher leurs huîtres. En effet, ces dernières sont directement accessibles à marée basse.

L'huître du lac d'Hossegor se distingue des autres huitres par une saveur incomparable de noisettes. Cette particularité vient du phytoplancton unique qu'on trouve dans le lac d'Hossegor. Elle a un goût plus prononcé et une texture plus onctueuse que d'autres huitres.

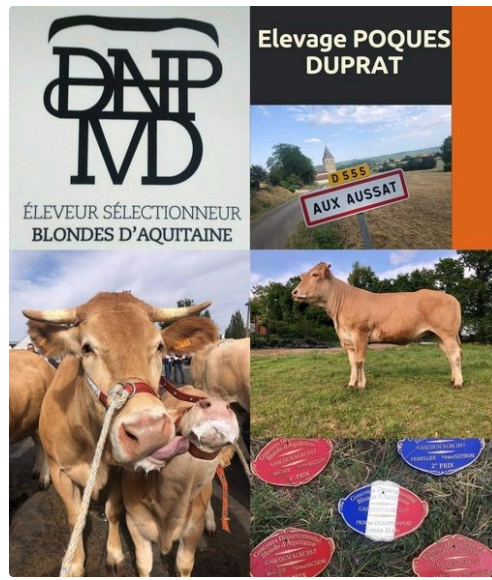
Il y aura aussi à l'étal la buche de chapon du Gers, une bûche artisanale Tradition des coteaux, goûteuse qui aura sa place sur la table de fêtes.

Mais aussi comme à l'accoutumée, une vache Blonde d'Aquitaine élevée à proximité à l'élevage Poque Duprat d'Aux Aussat, sera proposée à la découpe, des morceaux tendres à rôtir et à griller. Son persillé garantit une onctuosité exceptionnelle à la dégustation.

A la Boucherie du Coin, une cave diversifiée propose des vins des Côtes de Gascogne et Madiran pour accompagner repas et réveillons.



Buche de chapon.jpg



Elevage Poque Duprat.jpg