

Des écaillers au top !

Saveurs

C'est en septembre que commencent les fameux "mois en r" pendant lesquels huîtres et fruits de mer sont les rois de nos tables. Sélection de nos meilleures adresses à Paris, Lyon, Marseille et Aix-en-Provence.

En tablier bleu, postés derrière leurs bancs à l'entrée de nos restaurants préférés, les écaillers sont les spécialistes de l'ouverture des coquillages. Huîtres, moules et autres clams n'ont aucun secret pour eux ! Au restaurant *Rech*, véritable institution parisienne depuis 1925, cela fait trente-cinq ans que Malek est fidèle au poste : « Quand j'ai débuté, les écaillers étaient généralement des Savoyards, robustes et habitués à travailler dans le froid. C'est d'ailleurs pour les mêmes raisons que ce métier a ensuite été exercé par des Kabyles comme moi. C'est très dur, nous passons notre temps dehors, les mains dans la glace à manipuler les huîtres. Mais notre travail a aussi changé. Par exemple, jusque dans les années 1980, les clients ne venaient pas chercher leur plateau tout prêt. On allait chez eux avec les bourriches et on ouvrait les coquillages à domicile. C'était très sympathique... »

L'écailler n'en reste pas moins l'interlocuteur privilégié de clients parfois déroutés face à la variété des produits notamment en ce qui concerne les huîtres. Meilleur ouvrier de France (MOF) poissonnier-écailler et secrétaire général de la Confédération nationale des poissonniers-écaillers de France, Bruno Gauvain confirme cette tendance : « Longtemps, un bon écailler était une personne qui savait ouvrir les coquillages vite et sans abîmer. Aujourd'hui, il doit aussi très bien connaître les produits car les clients posent de plus en plus de questions. On a de la

Le plateau d'huîtres à déguster chez "Merle", institution des Halles lyonnaises.



chance : la profession est tirée vers le haut grâce aux formations. La création du concours MOF dans cette spécialité, en 2007, en est un des symboles. Il ne faut pas non plus négliger le rôle des centres de formation d'apprentis comme celui où j'enseigne à Rungis... Vos lecteurs ne doivent donc surtout pas hésiter à nous demander conseil. Il n'y a pas de question idiote et un bon professionnel saura toujours répondre. » Une élévation générale du niveau de la profession que l'on peut aussi apprécier lors de multiples compétitions à l'image du prochain Concours du meilleur écailler européen 2016 organisé par le Club gastronomique Prosper-Montagné, qui se déroulera le 28 novembre, à partir de 16 heures, au restaurant *La Bonne Franquette*.

La Bonne Franquette,
18, rue Saint-Rustique, Paris XVIII^e.
Rens. : 01.42.52.02.42
ou www.labonnefranquette.com

Dessirier

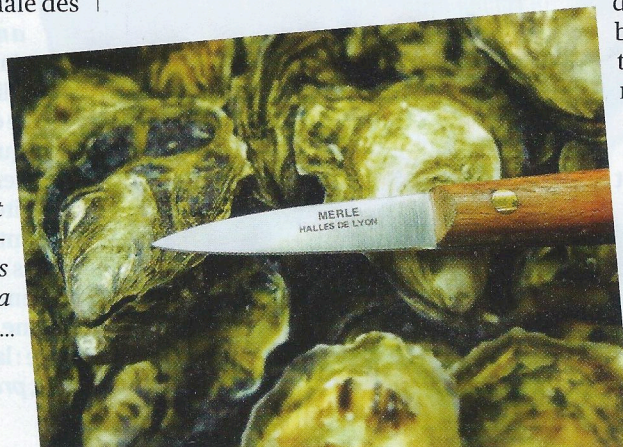
Un bar à huîtres. Ici, on déguste huîtres, homards et autres fruits de mer depuis 1883 ! Passée sous le pavillon du célèbre chef Michel Rostang, cette adresse historique continue d'être une référence en la matière. D'autant plus qu'elle propose un bar à huîtres animé par l'écailler de la maison, Olivier Rey. On peut donc choisir entre un grand plateau à table (une soixantaine d'euros par personne) ou une sympathique pause avec vue sur le banc de coquillages autour d'un verre de vin blanc et de quelques délicieuses huîtres...

9, place du Maréchal-Juin, Paris XVII^e.
Rens. : 01.42.27.82.14
ou www.restaurantdessirier.com

La Mascotte

Des cours d'ouverture. Cette célèbre brasserie montmartroise propose – dans une annexe consacrée aux produits de la mer – un des plus beaux bancs d'écailler de la capitale. On aime le très bel assortiment d'huîtres avec, entre autres, les "huîtres roses" de la maison Tarbouriech à Marseille. Pour les novices, Bruno Gauvain ou un de ses confrères y donnent régulièrement des cours d'ouverture d'huîtres !

52, rue des Abbesses,
Paris XVIII^e.
Rens. : 01.46.06.28.15
ou www.la-mascotte-montmartre.com





PHOTOS: PRESSELOLL WILLEMS - PRESSEMICHEL TREHET

Huguette

À découvrir ! Une adresse marine aux allures de cabane de pêcheur qui vient d'ouvrir en plein Saint-Germain-des-Prés. Dans une ambiance chic et décontractée, on s'y régale d'une belle sélection de coquillages et de crustacés venus tout droit d'un comptoir qui leur est dédié (et d'où on peut aussi les emporter). Mention spéciale pour le plateau "dégustation" à seulement 35 euros par personne avec de belles huîtres (belons n° 00 ou Prat-Ar-Coum...).

81, rue de Seine, Paris VI^e.

Rens. : 01.43.25.00.28

ou www.huguette-bistro.com

Toinou

Rendez-vous à Aix. Cela fait tout juste soixante ans que *Toinou* est une référence à Marseille pour ses poissons et ses fruits de mer. Mais la maison est aussi implantée depuis 2011 à Aix-en-Provence où on aime particulièrement son restaurant qui côtoie un étal de 20 mètres de long ! Un beau choix d'huîtres d'exception (Connamara "Regal", belons n° 000, Agathe de Masson...) à déguster en terrasse si le temps le permet...

58, avenue Henri-Malacrida,
Aix-en-Provence.

Rens. : 04.42.58.08.59

ou www.toinou.com

Pierrot Coquillages

Un nouveau restaurant. Depuis 1972, cette maison brille par son profession-

nalisme. C'est d'ailleurs un des représentants – Pierre Molini – qui a remporté le prix de la meilleure présentation lors du dernier championnat de France des écaillers. À noter qu'en plus de la vente à emporter et de la livraison, on peut dorénavant se régaler sur place grâce à un nouvel établissement ouvert il y a quelques mois juste derrière le kiosque de dégustation existant.

355, avenue du Prado, Marseille VIII^e.

Rens. : 04.91.71.97.65

ou www.coquillagespierrot.com

Rech

Magnifique ! Entre l'accueil toujours aussi chaleureux d'Éric Mercier et le talent de Malek – l'écailler de la maison –, l'adresse consacrée aux poissons et aux fruits de mer d'Alain Ducasse se distingue en proposant de délicieux plateaux de fruits de mer qui sont incontestablement les plus joliment dressés de cette sélection (40 à 62 euros par personne). Un plaisir pour les yeux qui ravira les amateurs les plus gourmets et qui incitera peut-être les plus rétifs à tenter l'expérience. En tout cas, c'est une référence...

62, avenue des Ternes, Paris XVII^e.

Rens. : 01.58.00.22.03

ou www.restaurant-rech.fr

Merle

Un voyage iodé. Les Halles de Lyon - Paul-Bocuse fourmillent d'enseignes de qualité et d'écaillers de talent. Parmi celles-ci, depuis 1938, la maison

Merle fait figure de référence pour tous les amateurs d'huîtres et de coquillages. On aime beaucoup la sobriété et l'élégance de son restaurant attendant aux allures de petit wagon des années 1930.

102, cours Lafayette, Lyon III^e.

Rens. : 04.78.62.30.29

ou www.maison-merle.fr

Maison Rousseau

110 bougies ! Aujourd'hui sous la direction de Jean-Louis et Alexandra Lemmens, cette maison qui fête cette année ses 110 ans figure elle aussi parmi les institutions des Halles de Lyon - Paul-Bocuse. À la carte de son restaurant aux faux airs de bouchon lyonnais, un vaste choix d'huîtres et de fruits de mer ultra-frais ainsi que quelques plats chauds parmi lesquels, bien sûr, d'incontournables huîtres et moules farcies...

102, cours Lafayette, Lyon III^e.

Rens. : 04.78.62.37.65

ou www.maison-rousseau.com

Rémi Dechambre

LE VIAGER VOUS INTERESSE ?

Profitez dès 60 ans des avantages de la vente en viager occupé et libre, vente occupée avec capital sans rente



Hubert Thomassian
Expert en droit viager

Estimation gratuite sur toute la France

VIAGER PREVOYANCE

189, rue de la Pompe, 75116 Paris

01 45 05 56 56

contact@viagers.net

www.viagers.net