

Saveur | Les saveurs marines de l'île de Ré au Parc Expo

Ils sont dix producteurs de l'île de Ré à être venus au salon Balade à la Ferme pour cette 2e édition. Regroupés au centre du marché des producteurs, ils sont tous réunis sous la marque Destination Ile de Ré, qui promeut l'artisanat et la production locale de l'île, loin des clichés. On n'y trouve donc pas seulement des huîtres mais bien d'autres richesses de l'île : du safran, des fromages de chèvre, du pastis, des plantes médicinales et aromatiques, etc. Voici une sélection de quelques productions "iodées" à découvrir encore ce dimanche au salon.



Créée il y a 4 ans, la société civile d'exploitation agricole (SCEA) Algorythme est la seule habilitée par la Direction départementale des territoires et de la mer (DDTM) à prélever, récolter et exploiter des algues dans le département. Ses deux créateurs, Hélène Jouannet (photo) et Tanguy Gauvin, ont créé cette activité après deux décennies dans d'autres domaines professionnels, avec une envie de faire sens et "d'avoir un impact positif sur l'environnement", comme l'explique Hélène. Le duo récolte toute l'année et au couteau une vingtaine de variétés d'algues sur l'estran, les rochers et dans les fonds proches. "On n'arrache jamais : les algues sont des végétaux. Comme toutes les plantes, elles ont besoin de leurs racines pour repousser", explique Hélène, " en revanche, notre travail permet de rééquilibrer la place de chaque variété sur le littoral, sans que l'une prenne le dessus sur les autres par exemple". Algorythme récolte également des algues auprès des ostréiculteurs de l'île de Ré, dont cet enlèvement autour des tables permet une meilleure manutention. Les algues récoltées sont ensuite passées à l'eau claire dans des bains bouillonnants, puis déshydratées dans un tunnel ventilé, puis broyées et conditionnées. Une dizaine de ces algues sert dans l'alimentaire comme le wakamé ou la laitue de mer. Le reste, broyé en poudre, sert pour des recherches dans le domaine de la Santé - leurs vertus sont notamment à l'étude au CNRS de La Rochelle. "Il est déjà reconnu depuis longtemps qu'elles sont idéales pour pallier des carences dans certaines vitamines, acides aminés ou protéines, et qu'elles ont un effet régénératoire sur notre organisme." Leurs effets sur des maladies type Alzheimer ou des cancers sont également à l'étude. Côté gustatif, les algues "n'ont pas le goût de leur odeur", lui fortement iodé, et s'utilise comme un condiment classique. "Elles se marient très bien avec toutes les huiles pour des vinaigrettes, des sauces. On peut aussi en mettre dans des tartes salées ou des pâtés". Les chefs cuisiniers de l'île et du bassin rochelais s'en sont d'ailleurs vite emparés... Algorythme sera à l'exposition Mer XXL à Nantes fin juin, pour la première exposition universelle dédiée à l'Océan.



Autres saveurs qu'on ne s'imaginerait pas iodées : les plantes. Sur l'exploitation agricole Estancia Bel Air, Albane Perrin, cultive 7 hectares de plantes aromatiques à la pointe du Groin à Loix. Elle y poursuit l'oeuvre entamée par feu son époux, persuadé que l'alliance des terres de groies et du climat rétais était favorable à la mise en culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Employée de l'exploitation, Cristina Cortes (photo) explique "On travaille à l'ancienne : on récolte à la serpette, les plantes sont passées plusieurs fois au tamis, manuellement, puis séchées. Et nous avons la certification Bio". Un travail de longue haleine et de patience qu'elle détaille : "tout est un choix réfléchi, de la récolte au conditionnement, dans une volonté de préserver l'environnement". De ces plantes, les deux femmes tirent des sirops mais aussi des sauces de salades à partir d'une vieille recette de famille. A goûter : celle à l'hélichryse, plus connue sous le nom d'immortelle, plante emblématique de l'île de Ré. L'Estancia Bel Air profite de ce salon pour présenter une nouvelle gamme de produits dérivés de sa production : des mélanges pour salades, poissons ou grillades, élaborés avec des chefs de l'île. Le fruit d'un travail de recherches présenté pour la première fois au salon SO Good de Bordeaux l'automne dernier. A retrouver encore aux Régalaides de l'île de Ré le week-end prochain.



Et comme l'île de Ré se serait pas l'île de Ré sans ses sauniers, ils sont plusieurs à être venus sur le salon pour

représenter la coopérative d'Ars en Ré. Les 70 sauniers d'Ars, Loix, Les Portes en Ré et de Saint-Clément cultivent une centaine de milliers d'hectares de marais en saliculture, de la fleur de sel au gros sel. La production et le ramassage s'étendent de fin mai à septembre. Si la fleur de sel est amenée progressivement à la coopérative après plusieurs semaines de séchage, le gros sel est amené en une seule fois en fin de saison. Sur place, il est stocké et classé par Millésime comme un vin, dans des fûts (pour le gros sel) ou dans des bacs alimentaires (pour la fleur de sel). Il est ensuite prélevé en fonction des besoins. Avant d'être conditionné, il est passé au trémis pour enlever les impuretés et calibré : à 7mm pour le gros sel et à 4 mm pour la fleur de sel. Avec le gros sel, la coopérative fabrique aussi du sel fin en le broyant finement. En 2013, elle s'est même distinguée avec une innovation en créant des galets de sel : du gros sel compacté, aggloméré grâce aux taux d'humidité d'environ 7% du sel. Chaque galet est calibré pour un litre d'eau - idéal pour mettre dans une casserole de pâtes ou autres féculents. Certains sportifs s'en servent également pour limiter la perte d'eau durant l'effort. La coopérative a également développé des préparations sel/arômes, pour des courts bouillons ou les barbecues, avec les recettes de Daniel Massé, l'ancien chef réputé du restaurant Le Chat Botté, à Saint-Clément-des-Baleines.

Anne-Lise Durif

Crédit Photo : Anne-Lise Durif

Publié sur aqui.fr le 28/04/2019

[Url de cet article](#)