



COMMUNIQUE DE PRESSE
9 juillet 2019

Huîtres en Fête – Une première à Cancale en 2019 !

Imaginée par la communauté ostréicole de Cancale, l'événement « Huîtres en fête » aura lieu le samedi 21 septembre 2019 sur le Port de la Houle à Cancale. A cette occasion, les ostréiculteurs, les chefs de cuisine, les écaillers, les professionnels et les passionnés de la mer dévoileront l'histoire, le patrimoine, et les atouts des huîtres de Cancale.

Une journée de découvertes insolites

Dès 10h du matin, le Port de la Houle accueillera les visiteurs pour : démonstrations du métier ostréicole, visites de bateaux, animations culinaires, concours d'écaillers –et, bien-sûr, maintes occasions de déguster les huîtres de Cancale. L'entrée à la fête sera gratuite.



Les temps forts de la fête

10h : Dragage des huîtres à l'ancienne sur La Cancalaise, la Bisquine (bateau de pêche) emblématique de la ville. Dépôt de la pêche dans la grève par les doris « Voile et Aviron ».

11h30 : Inauguration «Huîtres en Fête » et ouverture des stands.

14h00 à 17h00 :

- Démonstrations de recettes à base d'huîtres réalisées par 4 chefs-restaurateurs de Cancale.
- Concours d'écaillers en 2 épreuves : vitesse et présentation

18h Concert de clôture

Tout au long de la journée :

Dégustations d'huîtres creuses et plates
Visite de chaland et de bateau amphibie
Démonstrations et explications du métier d'ostréiculteur
Animations musicales et chants de marins

Cancale : Son histoire ostréicole

16ème siècle François Ier donne le titre de « ville » à Cancale en 1545 comme récompense pour les huîtres plates qu'on lui fournissait.

17ème siècle Louis XIV reçoit une livraison quotidienne d'huîtres de Cancale. L'on dit qu'il en mangeait parfois 6 douzaines avant le repas.

19ème au 20ème siècles Age d'or des bisquines ; introduction des huîtres creuses

1987 : Mise à l'eau de la bisquine « La Cancalaise »

2019: Du Marché aux huîtres au pied du phare aux terrasses des restaurants qui longent les quais, les huîtres—plates ou creuses, crues ou cuisinées—règnent sur le port de Cancale. Actuellement, 60 ostréiculteurs emploient entre 300 et 400 personnes. 3500 à 4000 tonnes d'huîtres creuses et 1500 tonnes d'huîtres plates sont produites par an.



CONTACT PRESSE: Mary Margaret Chappell mmchappell@me.com | 06 58 34 76 35
Facebook [@huitresdecancale](https://www.facebook.com/huitresdecancale) Instagram/Twitter [@huitres en fete](https://www.instagram.com/huitres_en_fete)