L’huitre de Cancale a-t-elle été importée du Japon ?

Réponse apportée le 03/26/2013 par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

En réponse à votre demande très spécialisée, voici des éléments trouvés sur internet et le catalogue de la Bpi

VIDEOS

21 déc. 1966 441 vues 06min 46s
http//www.ina.fr/video/RXF01029502/les-huitres-video.html
La culture des huîtres est pratiqué en Bretagne, notamment à Brest, Cancale et à La Trinité sur Mer. A Brest, M. BERTHOU explique le processus d’élevage d’une huître en haut profonde. M. DERRIEN, président de la Coopérative de Cancale évoque les solutions de captage. Enfin, explication pour ouvrir une huître et dégustation.
Emission Bretagne actualités
Production producteur ou co-producteur
Office national de radiodiffusion télévision française Rennes
Générique, journaliste, Fabre, Georges
mots clés : bateau Bretagne marin pêcheur pêche mer Morbihan Ille et Vilaine Finistère coquillage huître ostréiculture Brest rade Trinité sur Mer La élevage Cancale Interview

*ÇA BOUGE EN FRANCE ! BRETAGNE: LES HUÎTRES DE CANCALE
MARDI 26 JUIN 2012
http//www.tv5mondeplus.com/video/27-06-2012/les-huitres-de-cancale-291308>

*Balade gourmande à Cancale
Mise en ligne le 5 oct. 2010
Le principe de la balade gourmande en baie de Cancale, c’est un mélange entre des produits savoureux et locaux, des paysages superbes, et une expérience nautique unique.

Reportage réalisé par France 3
www.bretagne35.com
http//www.youtube.com/watch?v=jvF_ODNvIak>

*http//www.youtube.com/watch?v=QoXRK0_AAEE>
Cancale Ostréoculteur , Jean d'Cancale
Mise en ligne le 18 mars 2010
Jean d'Cancale est producteur dans la baie du Mt-St-Michel où s'éléve » la Cancale « .
C'est une huître avec une coquille bien ronde, lisse pour les huîtres grandies en » poches « . Sa robe est d'un beige très clair, avec les bords de son manteau foncé. A la fois ferme et souple sous la dent, bien charpentée, avec son parfum d'iode prononcé et son arrière goût de noisette, » la Cancale » a de quoi séduire les palais les plus délicats. Jean d'Cancale vous amène ses huitres toutes les semaines à Paris et sa région de septembre à avril.
Licence YouTube standard

*Les chevaliers de la confrérie de l'huitre de Cancale
http//www.wat.tv/video/chevaliers-confrerie-huitre-4bmlt_2eyxv_.html

PRESSE
Base de presse Europresse (sur abonnement en bibliothèque)
140 documents avec les termes Huitre + cancale, voici quelques exemples

*Ouest-France
Toutes éditions, mercredi 13 avril 2005, p. 2
Elle rappelle les délices des tsars de Russie
L'huître de Cancale fait sa révolution
Raymond COSQUÉRIC.
L'huître nouvelle de Cancale est arrivée, plus ronde, plus charnue. Un must avec lequel il faudra compter sur le marché de la creuse.

* L'Express, no. 2473

COUVERTURE, jeudi 26 novembre 1998, p. 12
L’huître de Cancale explose en bouche

*Ouest-France
Bretagne, jeudi 15 juillet 2010, p. 17
Ille-et-Vilaine; Cancale
Les parcs à huîtres accueillent les visiteurs tout l’été
Reportage

****
LIVRES :
Auteur : Comte, Hubert
Titre : La célébration de l’huître /
Éditeur : Bruxelles : la Renaissance du livre, 1999
Description : 128 p. : ill. en coul. ; 26 x 26 cm
Collection :
Art de vivre [*38 doc.]
Résumé : Retrace l’aventure de l’huître à travers l’histoire et dans le monde, sa découverte, les traditions de bassin, ses modes de culture, la symbolique de l’huître dans la peinture et la littérature… Une partie est consacrée à la gastronomie de l’huître et à des recettes.

Auteur : Levasseur, Olivier
Titre : Histoire de l’huître en Bretagne /
Éditeur : Morlaix (Finistère) : Skol Vreizh, 2006
Description : 84 p. ; 22 x 20 cm
Collection :
Cahier bleu ; 58
Résumé : Au XVIIe siècle, Cancale est renommée pour ses huîtres mais c’est au XVIIIe siècle qu’elle en devient la capitale. Le XIXe siècle invente l’ostréiculture. Tous les sites bretons sont gagnés par la fièvre de l’huître. Puis vient la crise des années 1920, l’introduction de l’huître portugaise et plus récemment de la japonaise

Auteur : Guillet, Jacques
Titre : Ostréiculture en Bretagne : de 1850 à nos jours /

Éditeur : Spezet (Finistère) : Coop Breizh, 2008
Description : 320 p. : cartes ; 29 x 23 cm
Résumé : L'histoire de l'ostréiculture bretonne. Explique l'ensemble du processus et des techniques à travers une large illustration (photos anciennes, tableaux, objets, etc.).

SITES :

Site Coquillages de Bretagne
http//www.coquillages-de-bretagne.com/catalog/index.php>

Site de l'IFREMER
http//aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques/Huitre-creuse>

Cordialement,

Eurêkoi – Bpi (Bibliothèque publique d'information)
http//www.bpi.fr
http//www.Eurêkoi.org