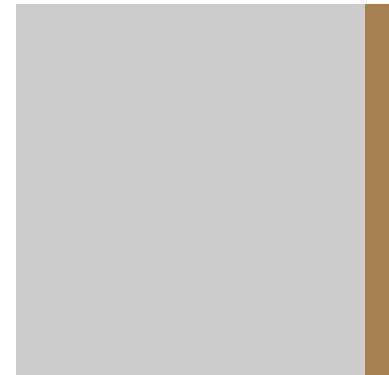


SHOOT EN ATTENTE

LES HUÎTRES

Veules-les-Roses n°2 & n°3

L'ostréiculture où le travail de la patience. Oublier ses horaires. Se caler sur le rythme des marées et se tenir prêt. Privilégier la qualité à la quantité. Réduire la densité des parcs. La nourriture est plus abondante, la croissance plus rapide. Les huîtres se nourrissent, grandissent, la chair se développe, chaque jour un peu plus. Laisser le temps faire son œuvre, et veiller, accompagner. 1 an, 2 ans, 3 ans, 4 ans... L'incertitude est là, mais le sentiment du devoir accompli demeure. Et vient le moment de récupérer les précieux fruits de mer, fruits d'un travail extrêmement rigoureux, fruits de la passion d'ostréiculteurs entièrement dévoués à leur tâche. Le verdict va bientôt tomber. Il est enfin temps de goûter... Fermes, goûteuses, délicieusement iodées, les spéciales de Veules-les-Roses tiennent toutes leurs promesses. Une fois de plus. Particulièrement charnues, elles feront le régal des plus fins gourmets. La perle des huîtres ne déçoit pas. Fiers et sereins, les ostréiculteurs peuvent se remettre au travail.



 **DISPONIBILITÉ :**
D'avril à septembre

 **CONDITIONNEMENT :**
n°2 : 5,5 kg ; n°3 : 4,5 kg

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
1 semaine

 **ORIGINE :**
Veules-les-Roses

ROMAIN VERNEUIL

Producteur d’huîtres

« *Des aspects, goûts, saveurs
& textures différentes.* »

Si l’est un métier difficile, soumis aux caprices de la nature, exigeant et incertain, c’est bien celui d’ostréiculteur. S’il est un métier de passion, c’est bien celui d’ostréiculteur... Didier Verneuil le sait bien lorsqu’il décide de créer son entreprise en 1980. Contre vents et marées, armé d’un optimisme à toute épreuve, il se bat saison après saison pour faire prospérer son activité. 5 médailles au salon de l’agriculture plus tard, dont 3 d’or, l’histoire lui a donné raison. D’autant que sa passion, il la partage aujourd’hui avec son fils Romain et sa fille Audrey. Sur leurs deux sites de Gouville sur Mer et de Veules-les-Roses, ils produisent chaque année entre 80 et 100 tonnes de Fines et de Spéciales. Des aspects, goûts, saveurs et textures différentes, mais un succès identique pour ces fruits de mer incomparables qui rivalisent aujourd’hui avec les huîtres hexagonales les plus réputées. 33 ans après la création de l’entreprise familiale, Didier et ses enfants le savent bien : quand passion et patience sont réunies, la qualité est toujours au rendez-vous. Et le plaisir également !

