

Les huîtres sont encore meilleures quand on connaît leur histoire



L'étang de Diana, fleuron de la production d'huîtres en Corse, attire chaque jour de nombreux visiteurs. Dans le cadre des Rendez-vous en Corse orientale, une quinzaine de personnes a été accueillie par Pierre Pastre et Émilie, de la société Île de Diana. (Photos: I. V.)

On croit que le meilleur moment est celui où on les déguste. Mais les vrais amateurs d'huîtres ne se contentent pas de manger idiot. Témoin, cette rencontre qui a eu lieu le premier jour d'octobre sur la terrasse de l'unité de production Île de Diana. Ils étaient une quinzaine à avoir répondu à l'invitation lancée dans le cadre des Ren-

dez-vous en Corse orientale. Venezia Ferracci, directrice de l'office de tourisme de l'Orientale, accompagnait le groupe.

Ce jour-là, Pierre Pastre et sa compagne Émilie accueillent les visiteurs. Pour une séquence complète autour de la conchyliculture, avec explications détaillées du processus d'éle-

vage, visite des installations et bien entendu dégustation.

Ceux qui pensaient que le groupe - formé de vacanciers et de locaux - n'était venu que pour le plaisir des papilles se sont trompés.

Au contraire, ils ont attendu patiemment de tout savoir - ou presque - sur l'histoire, le cycle de production et les spécificités locales du précieux coquillage. Ils ont même souhaité visiter la structure avant de passer à table.

De l'Antiquité à nos jours

C'est Émilie qui avec beaucoup de pédagogie leur a donc raconté l'histoire de l'huître en Corse et notamment à Diana où elle se commercialisait déjà à l'Antiquité, sous sa forme sauvage. Elle a ensuite livré dans le détail les différentes étapes de la production des huîtres, depuis la réception des naissains jusqu'à l'assiette ou presque. La jeune femme a aussi brièvement abordé le cycle d'élevage des moules,

moins complexe et surtout moins long. Avant d'évoquer la commercialisation du produit pour la société Île de Diana et ses concurrents directs - les deux autres conchyliculteurs installés sur l'étang -, avec lesquels elle se partage équitablement le marché insulaire. Si peu de questions ont suivi cet exposé, les visiteurs ont été très intéressés par la séquence de nettoyage des coquillages qu'ils ont vécue en direct. Et au moment de se mettre - enfin ! - à table, certains avouaient mieux comprendre pourquoi les huîtres n'étaient pas à proprement parler un produit « bon marché. »

Séduits par la beauté du site et un peu plus conscients de ce qu'ils avaient dans leur assiette, les convives ont enfin pu apprécier le produit à sa juste valeur. Un peu de pain frais, du citron et un petit verre de blanc ont participé à sublimer encore l'huître de Diana. Certains ne se sont pas arrêtés là, repartant avec une ou plusieurs bourriches dans leur véhicule.

