



club de la
Presse
du
Périgord

club de la
Presse
du
Périgord

Radio France
PERIGORD
99.9

COURRIER
français

JOURNAL
SUD OUEST

Operateur: Pierre LAVERGNE

LA CUISINE DES HUITRES



8, rue de Cheverus 33094 Bordeaux Cedex

Avec les compliments de Pierre Veilletet

RECETTE

Huîtres aux girolles

Pour quatre personnes, prévoir :
2 douzaines d'huîtres creuses;
150 grammes de girolles, 1 échalote,
30 grammes de beurre, poivre,
50 gramme de crème fraîche.

Nettoyez soigneusement les girolles, hachez l'échalote. Faites suer le tout dans le beurre chaud pendant une dizaine de minutes. Quand toute l'eau de végétation est évaporée, poivrez et joignez la crème. Gardez

cette préparation en attente. Ouvrez les huîtres en ayant soin de conserver le maximum d'eau. Calez-les bien dans une (ou plusieurs) assiette remplie de gros sel. Répartissez la préparation aux girolles dans les huîtres et passez vivement sous le grill du four (2 mn). Servez de suite.

Recette extraite du livre « La Cuisine des huîtres », Alain Bernard, Edition Utovie.

Sud-Ouest Dimanche . 27.12.87

Vingt douzaines pour Henri IV

Selon une Bretonne, Jannick Ser, qui vient de lui consacrer un ouvrage, « le Livre de l'amateur d'huîtres et de coquillages » (1), l'huître est une alerte dame âgée d'au moins 350000 ans. Son histoire est liée à la nôtre, du moins dans ses épisodes gourmands. Ainsi, à travers les siècles, l'huître eut comme amateur Henri IV qui pouvait en avaler vingt douzaines en un seul repas et faillit mourir d'une gastro-entérite. Dans son recueil, « La Cuisine des huîtres » (2), Alain Bernard rétablit la vérité au profit de ce délicat mollusque. Le même bon roi Henri ne se guérit-il pas d'une fièvre quarte « en mangeant force huîtres et en buvant force hypocras » ? Marie-Antoinette le faisait venir par fourgons entiers à Versailles, Brillat Savarin raconte qu'on en servait des milliers à chaque repas. « Les abbés, écrit-il, n'en mangeaient pas moins de douze douzaines et les chevaliers plus encore. »

Oserait-on, dans notre région grosse productrice d'huîtres, se montrer ostraciste ? Au fait, saviez-vous que le mot ostracisme trouve son origine dans la mésaventure d'un Grec banni de sa cité par les Athéniens qui votèrent à « coquilles levées » son expulsion ?

Célébrée au début de l'ère chrétienne par le poète latin et bordelais Ausone, c'est par pur hasard du naufrage d'un bateau chargé d'huîtres du Portugal, dans les passes du bassin d'Arcachon, que l'huître devint aquitaine ■

(1) « Le Livre de l'amateur d'huîtres et de coquillages », Jannick Ser (Ed. Laffont-Brand).

(2) « La Cuisine des huîtres », Alain Bernard (Ed. Utovie).

Petit livre à gros succès

« La cuisine des huîtres ». Vous avez bien lu : l'huître ne fait pas que se gober, elle se cuisine. La preuve en est faite par notre bon confrère Alain Bernard (de Sud-Ouest), qui vient de publier 80 recettes pour les savourer. Au hasard des pages voici « la soupe aux huîtres », « les brochettes d'huîtres au bacon », les « huîtres farcies »... ou « en salmis »...

Félicitations à notre confrère dont la brochure sort au bon moment, quand l'heure des réveillons approche. Le succès que nous lui souhaitons chez les libraires semble par avance acquis.

FAITS DIVERS

Les voleurs préparent Noël
« Ils » ont fait leur choix dans le nouveau magasin Codéc rue de la République, 5.000 F de victuailles « Bon appétit Messieurs ! », 10.000 F de bijoux fantaisies, de lampes dans le magasin Daniel Dufau rue de la Clarté.

*Le courrier français
12.12.87*

Des nouveaux. — Et comment maintenant on reconnaît les nouveaux ? Et bien à leur heure d'arrivée dans cette foire gourmande. Alain Bernard, par exemple. Ce collègue et ami qui dédicait son livre de recettes à base d'huîtres à eu tout le mal du monde, vers 11 heures, à trouver une petite place pour installer sa table et sa pile de livres. Il n'en croyait ni ses yeux ni ses oreilles. « C'est fantastique ! », disait-il. Fantastique, le Peyrol, c'est le moins que l'on puisse dire...

*Sud-Ouest Dordogne
14.12.87*

RECETTE

Huîtres aux girolles

Pour quatre personnes, prévoir : 2 douzaines d'huîtres creuses ; 150 grammes de girolles, 1 échalote, 30 grammes de beurre, poivre, 50 gramme de crème fraîche.

Nettoyez soigneusement les girolles, hachez l'échalote. Faites suer le tout dans le beurre chaud pendant une dizaine de minutes. Quand toute l'eau de végétation est évaporée, poivrez et joignez la crème. Gardez

cette préparation en attente. Ouvrez les huîtres en ayant soin de conserver le maximum d'eau. Calez-les bien dans une (ou plusieurs) assiette remplie de gros sel. Répartissez la préparation aux girolles dans les huîtres et passez vivement sous le grill du four (2 mn). Servez de suite.

Recette extraite du livre « La Cuisine des huîtres », Alain Bernard, Edition Utovie.

LES HUITRES A TOUTES LES SAUCES

► A le voir tout en rondeurs, on l'imagine volontiers gourmand. Et cuisinier... On en est persuadé lorsqu'on découvre l'ouvrage qu'il vient de faire paraître aux Editions Utovie « La Cuisine des huîtres ». Et quand on sait qu'il a vécu à Arcachon, on peut être sûr qu'il nous mettra l'eau à la bouche.

Notre confrère Alain Bernard ouvre son livre par une petite histoire gastronomique : Chinois et Romains en raffolaient déjà. Les Athéniens aussi et ils sont à l'origine du mot ostracisme, ils ont voté avec des coquilles l'exil du tyran Pisistrate.

Mais restons... au goût du jour. Alain Bernard a collecté quantité de recettes, une bonne soixantaine. Il ne faut pas croire qu'on se contente de gober les



huîtres, à la rigueur de les passer au four. On peut les faire frire, les mettre en omelette, et à toutes les sauces, ou presque, au sens propre du terme. Par exemple, les manger avec des gi-

rolles, des agrumes. Ou les préparer selon la recette de Michel Guérard, avec du champagne : de quoi plonger en pleine euphorie en cette période de fêtes. Bonne idée pour Noël, non ?

Vingt douzaines pour Henri IV

Selon une Bretonne, Jannick Ser, qui vient de lui consacrer un ouvrage, « Le Livre de l'amateur d'huîtres et de coquillages » (1), l'huître est une alerte dame âgée d'au moins 350 000 ans. Son histoire est liée à la nôtre, du moins dans ses épisodes gourmands. Ainsi, à travers les siècles, l'huître eut comme amateur Henri IV qui pouvait en avaler vingt douzaines en un seul repas et faillit mourir d'une gastro entérite. Dans son recueil, « La Cuisine des huîtres » (2), Alain Bernard rétablit la vérité au profit de ce délicat mollusque. Le même bon roi Henri ne se guérit-il pas d'une fièvre quarte « en mangeant force huîtres et en buvant force hypocras » ? Marie-Antoinette le faisait venir par fourgons entiers à Versailles, Brillat Savarin raconte qu'on en servait des milliers à chaque repas. « Les abbés, écrit-il, n'en mangeaient pas moins de douze douzaines et les chevaliers plus encore. »

Oserait-on, dans notre région grosse productrice d'huîtres, se montrer ostraciste ? Au fait, saviez-vous que le mot ostracisme trouve son origine dans la mésaventure d'un Grec banni de sa cité par les Athéniens qui votèrent à « coquilles levées » son expulsion ?

Célébrée au début de l'ère chrétienne par le poète latin et bordelais Ausone, c'est par pur hasard du naufrage d'un bateau chargé d'huîtres du Portugal, dans les passes du bassin d'Arcachon, que l'huître devint aquitaine. ■

(1) « Le Livre de l'amateur d'huîtres et de coquillages », Jannick Ser (Ed. Latout-Brand).

(2) « La Cuisine des huîtres », Alain Bernard (Ed. Utovie).

Sud-Ouest 24.12.87

CHAUDES, LES HUITRES

Des perles, Alain Bernard en a laissé un certain nombre dans ces colonnes, naguère. Mais il a emporté les huitres avec lui. Et il vous les restitue sous forme d'un petit opuscule, dans une collection qui s'institue tout simplement « les Bonnes choses ». La cuisine des huitres est donc un recueil de recettes, puisées dans le Bassin ou chez les bons auteurs. Il les a classées et rédigées avec la souplesse

qui caractérise ces mollusques. Et l'amateur en trouvera quelques quatre-vingts à sa disposition pour la période des fêtes. Par bonheur, le sujet est loin d'être épuisé. Et on pourra encore demander à Claude Peyrot, de l'inégalable Vivarois (Paris, 16^e) le secret de ses fabuleuses huitres au curry; ou à Jean Gauthier du Rouzie (à Bordeaux) la préparation de ses subtils raviolis d'huitres. On se dira en-

core que le chapitre sur « les vins et les huitres » est curieusement — comment dire ? — sélectif.

Reste que l'on salive à la seule pensée de six huitres à la ficelle et autres joyeuses idées. Et que la meilleure recette, vous la trouverez dès le préambule.

(Alain Bernard. La Cuisine des huitres. Editions Utovie, Bats en Turzay. 40320 Geaume.)

Sud-Ouest Arcachon - 10.12.87

LES HUITRES S'HABILLENT

« Tu prends une huitre dans ta main droite si tu es droitier, dans ta main gauche si tu es gaucher, et tu attaques... Avant propos — baptisé une aventure — du recueil de notre confrère Alain Bernard qui a réuni sous 80 pages autant de recettes sur les huitres collectées pour la plupart sur le bassin d'Arcachon.

Vous les préférez naturelles, au gout de la mer, iodées à souhait, grasses ou vertes, citronnées ou enchalottées... en deux mots telles qu'elles se dégustent à l'habitude. Rien ne vous empêche de les « vénérer » selon l'expression d'un fameux goûteur sous d'autres formes, la première recette livrée par l'auteur, sans vilain jeu de mots, pêchant par sa simplicité. Intitulée « huitre en salade », elle tient en deux phrases : « faire ouvrir les huitres. Les mettre dans un saladier avec huile, vinaigre, sel et poivre ».

Notons ici que l'arrivée inopinée sur certains bancs d'écaillers où dans les foyers du couteau ouvreur d'huitres électrique, va abolir bon nombre de mauvaises volontés. Sans couteau tout court, les difficultés d'ouvertures sont évincées par les recettes plus élaborées d'huitres chaudes, frites ou grillées, en brochettes ou en omelettes, en beignets, en soupe ou en cocktail... Cuisine moderne dit-on aujourd'hui qui consiste, erreur des temps, à innover en matière culinaire, souvent à réinventer ce que l'on avait oublié, certaines recettes remontant déjà fort loin. En tous cas, recettes de l'humour si l'on en croit les titres de chaque chapitre...

« La cuisine des huitres », éditions d'Utopie, Bats, Landes. 80 pages, 30 F.

O.P.

Vient de paraître

**82 recettes d'huitres
par Alain Bernard**

Voilà un petit livre particulièrement bienvenu et à recommander en cette période de fêtes. De surcroît, les amateurs l'apprécieront toute l'année : « La cuisine des huitres ».

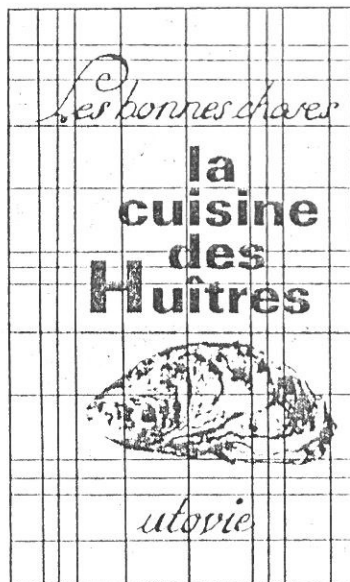
Crues, frites ou grillées, à la braise, au feu, à la ficelle, au gratin, farcies, au Champagne, aux agrumes, aux giroles, en cocktail ou encore en soupe ou potage... notre confrère Alain Bernard, journaliste à Sud Ouest, est le brillant auteur de cet ouvrage. Un document sans pareil. Il ne renferme pas moins de 82 recettes traditionnelles, originales ou classiques. Une sélection qui est le fruit d'un appel lancé aux lecteurs du quotidien à Arcachon pour la rubrique « les perles de l'huitre ». L'appel a été entendu au-delà des espérances. « Nous avons reçu quelque 150 suggestions. Certaines très anciennes étaient jalousement conservées, le papier jauni en faisait foi... »

Assurément voilà un bel exemple de journalisme régional. D'ailleurs notre dynamique confrère n'en est pas à son premier coup d'essai.

Un livre sans prétention qui, manifestement, est une perle de notre mémoire collective culinaire et de notre patrimoine. Comme l'écrit en préface l'auteur, l'aventure existe au coin de la poêle à frire...

J.-M. G.

L'Agriculteur de la Dordogne
11/12/87



« La cuisine des huitres », collection les bonnes choses, Editions d'Utopie, Bats-en-Tursan, 40320 Geaume. 85 pages. En vente à la Maison de la presse à Périgueux et dans les bonnes librairies. Alain Bernard dédicacera son livre au Peyrol de Ste-Alvère, le dimanche 13 décembre.

" le journal de
la Dordogne "
11/12/87

Sud Ouest.

Amis
de
Bernard

LUNDI 7 DÉCEMBRE 1987

SOCIÉTÉ / TRADITIONS

Les huîtres entrent au Peyrol

Dordogne
Libre
8/12/87

Livre

Des huîtres à toutes les sauces

Avec son air jovial, toujours le calembour ou la plaisanterie au coin des lèvres, notre confrère Alain Bernard ne pouvait pas rester fermé comme une huître. C'est en véritable Père Noël ostréicole qu'il nous livre son dernier ouvrage : « La cuisine des huîtres ». Petit livret de 80 pages (Editions d'Utopie, à Bats), pour nous rappeler que les huîtres ne se dégustent pas seulement avec un filet de citron (une

vinaigrette échalote) et une tartine beurrée. Mais qu'on peut les déguster en divers soupes et potages, en brochettes, aux girolles ou en omelette, safranées ou encore à la ficelle. A moins que vous vous laissiez tenter par un vol au vent ou un cocktail. L'ouvrage est en vente chez quelques libraires et marchands de journaux. L'auteur le dédicacera dimanche prochain au Peyrol de Sainte-Alvère.

Sud-Ouest.

Amis
de Bernard

LUNDI 7 DÉCEMBRE 1987

SOCIÉTÉ/ TRADITIONS

Les huîtres entrent au Peyrol

Huîtres d'Arcachon et vins de Bergerac se marieront, cette année, au Peyrol. Non que l'on ait abandonné les mets traditionnels périgourdiens, mais les organisateurs souhaitent ne pas faire de chauvinisme et s'ouvrir sur les provinces voisines et leur image gastronomique.

Il faut dire que depuis 1978 des gens courageux des sept communes du canton de Sainte-Alvère préparent pour un dimanche de décembre — le 13 cette année — la fête du Peyrol : la fête de la cuisine paysanne. Traditionnellement, le comice agricole était organisé tous les deux ans, mais la formule s'essouffait et l'idée est venue de créer une manifestation qui attirerait la foule, aurait une finalité paysanne et assurerait la promotion des produits agricoles.

La mise en œuvre du projet aura le premier mérite génial de se concrétiser dans l'appellation Peyrol. C'est Michel Lafon, de Trémolat, qui trouva ce vocable qui colle tellement à l'affaire qu'il se transmet depuis comme un message magique.

Le Peyrol est cette immense marmite en fonte surélevée sur trois pieds, permettant de faire le feu dessous pour « faire le cochon et les oies », quartiers, graisses et gratons. L'emblème du Peyrol va donc glorifier la cuisine paysanne. A partir des bons produits du terroir, on va offrir aux convives les mets traditionnels : les cochonnailles, saucisses, boudins, rôtis, côtelettes et la soupe « gimboura »; poules farcies et le bouillon; haricots aux couennes, omelettes au prétexte des fêtes de fin d'année pour se donner un avant-goût et faire sa première provision à l'occasion de la foire organisée le même jour. Cette époque peut surprendre, mais elle est parfaitement bien choisie. D'abord, la fête



Le chabrol n'est jamais oublié (Photo « Sud-Ouest »)

anime le canton pendant cette saison où la campagne s'endort. Ensuite, les frimas de décembre poussent sans réserve et sans danger à la consommation de la riche cuisine du Périgord faite pour donner des forces et pour lutter contre le froid, car c'est dehors que les agapes s'étalent. Ajoutez à jambon, quartier, tourain, tartes, clafoutis et vin ferré, châtaignes blanchies et autres.

Et l'on va choisir un bon dimanche d'hiver, début décembre en cela que les organisateurs proposent les mets quasiment à leur prix coûtant, de telle sorte que le plaisir de la dégustation est à la portée de tous.

Se crée alors le miracle de la convivialité. L'ambiance est gaie et généreuse. On se retrouve, on parle, on chante, on danse et on rit. La fête bat son plein et le Peyrol, dans la tradition retrouvée,

transmet le message voulu par le comice agricole : promouvoir les produits régionaux, maintenir le tour de main de la cuisine paysanne avec le souci de réaliser cette cuisine économique qui est l'art d'utiliser les restes.

Alors, dimanche 13 décembre, il faudra se rendre à Sainte-Alvère pour apprécier bonne cuisine et convivialité.

82 recettes

■ A ce Peyrol 1987, notre collaborateur Alain Bernard signera son livre « La cuisine des huîtres » qui vient de sortir aux éditions « Utovie » dans la collection « Les bonnes choses ». Ce petit ouvrage comporte 82 recettes en tous genres d'huîtres. Des recettes traditionnelles ou contemporaines, collectées en particulier dans la région arcachonnaise.

huîtres ne se dégustent pas seulement avec un filet de citron (une

prochain au Peyrol de Sainte-Alvère.

De l'huître sur le feu...

• Alain Bernard, journaliste à Sud-Ouest, Périgueux, bien connu des ostréiculteurs arcaïchonnais pour leur avoir servi quotidiennement ses « perles de l'huître » n'hésite pas à faire des « farces » à ces mollusques pour inviter les amateurs à les déguster. Mieux, il met de l'huître sur le feu, en lui consacrant un petit recueil de 80 recettes. « De celles que l'on savoure dans les cabanes au retour des parcs sôris des ciex hivernaux, à celles que magnifient des chels en veine de création ».

Ses recettes d'hier et d'aujourd'hui évoquent maintes anecdotes. De celle du bon roi Henri qui se guérit d'une fièvre quartre « en mangeant force huîtres et en buvant force hypocras », à celle du Paris assiégé en 1870 et qui tendrait à une volonté de rétablir des prix : en pleine famine, « un quidam acheta à un soldat prussien une douzaine d'huîtres pour 12 francs. Il la revendit 100 francs à un grand restaurant du boulevard Montmartre, lequel les revendit les coquilles à titre de souvenir à 20 francs pièce » et revendit les coquilles à titre de souvenir, 32 francs l'une à un riche américain...

(« *La cuisine des huîtres* », Alain Bernard, Editions d'Utovie, Bais en Tursan, 40320 Geaune).

LA CUISINE DES HUITRES

Notre confrère Alain Bernard, nous donne 80 façons d'accommoder les huîtres. Froides, chaudes, frites ou grillées, farcies, en brochettes et même à la ficelle ! Aux girolles ou au caviar, plus simplement au lard ou au fromage... Un petit guide qui vous donnera des complexes la prochaine fois que vous mangerez des huîtres crues, avec un filet de citron, comme un primitif sans culture culinaire...

« La cuisine des huîtres », par A. Bernard.
Ed. Utovie.

Gault Millau. Sud
Ouest.

FEVRIER 88

Bises à Bernard

LA CUISINE DES HUITRES - Alain Bernard.

SANS COQUILLE

► Les malheureux journalistes passent leur existence à raconter à leurs lecteurs comment il fallait lire le journal par rapport à ce qu'ils ont écrit. Les fameuses « coquilles » restent le merveilleux ferment de conversations interminables. Un homme pourtant a décidé de rompre avec cette logique. Il a

décidé une bonne fois pour toutes de sortir de sa coquille. Il s'agit du « Pélou », de notre ami Alain Bernard, de l'agence de Périgueux. Son séjour sur le bassin d'Arcachon lui a permis d'engager cette démarche individuelle. Il en a fait un livre : « La Cuisine des huitres ». Il le signe aujourd'hui, à Péri-

gueux, à la librairie Ancienne. Il y aura des huitres d'Arcachon, du blanc sec du château Le Baradis et du fromage de chèvre d'Aladenise et Fougère. Prière d'apporter ses crépinettes déjà grillées.

C'est sympa, c'est aujourd'hui et c'est à partir de 16 heures.

Sud-Ouest. Sarlat. 20-12-89.

GASTRONOMIE ET CULTURE

La cuisine des huitres

Que l'ostréiculture fasse partie de la culture, il fallait la plume alerte de notre confrère **Alain Bernard** pour le démontrer. Il l'avait déjà fait dans une première édition de « **La cuisine des huitres** » et il récidive sans coquilles, cette fois, affirme-t-il en pensant à celles de l'imprimeur.

La sortie de cette seconde édition (revue et augmentée, comme on dit toujours en l'occurrence) vient d'être fêtée à la librairie **Millescamp**, rue St-Front, dégustation des mollusques à l'appui.

Trichait-on un peu en célébrant par la même occasion le fois gras et la truffe ? Non ! dit notre confrère écrivain, car les uns et les autres sont des produits naturels. Et de raconter comment, sous cette bannière verte, il s'est lié d'amitié avec **Jean-Marc Carité** et **Marie Fougère** dont il nous assure que les brochures « **Utopie** » qu'ils éditent traversent l'Atlantique pour faire connaître ces bons produits français. Sans oublier d'y ajouter le fromage de chèvre et nos bons vins ! Cela avec la garantie de sérieux que lui donnait la présence de membres des confréries précitées foie gras et truffe en grande tenue, **MM. Gruèges** de Thiviers, et **Dardaillet**, de Coulounieix.

Arrosée au Monbazillac, cette cuisine des huitres a des recettes qui vous mettent l'eau à la bouche, même si vous ne les aimez pas crues. Essayez-les donc à la Médicis, dans une sauce blonde, ou bien en brochettes au bacon !

A. S.-P.

*Courrier français
29.12.89*

• **Périgueux** — Petite fête très originale en l'honneur d'un confrère lui-même gentiment original, Alain Bernard, de Sud-Ouest, truculent et facétieux qui a imaginé de fêter la sortie de son dernier livre « Ma cuisine des huitres » publié par Utopie, non par une banale séance de signature mais en lui adjoignant dans la librairie Millescamps une dégustation d'huitres offertes par la FOMA d'Arcachon, accompagnée de Bergerac du château Barradis de Monbazillac, et de fromage de chèvre produit par Philippe Aladenise et Cécile Fougère. La confrérie du foie gras et de la truffe était présente, par ses costumes...

Un livre rêvé pour les réveillons de fin d'année qui fait suite aux œuvres d'inspiration béarnaise d'Alain Bernard.

*L'Agriculteur de la Dordogne
29.12.89.*

AU NOM DE L'HUITRE

► Après-midi enjoué mercredi à la librairie ancienne Millescamps à Périgueux où, en présence de l'éditeur Jean-Mar: Carité, notre collaborateur Alain Bernard a signé la réédition de « La Cuisine des huitres », paru chez Utopie. Cette séance de dédicace était accompagnée d'une dégustation d'huitres offertes par le FOMA d'Arcachon, de bergerac sec fourni par le château Le Barradis à Monbazillac et de fromage de chèvre produit par Philippe Aladenise et Cécile Fougère.



Notre collaborateur entouré de MM. Dardaillet et Cruèges (Photo Pascal Couillaud)

*5.0.
22 12 89*

LA CUISINE DES HUITRES

LIRE UTILE

HUITRES ET RECETTES. — Alors qu'il faisait escale à l'agence « Sud-Ouest » d'Arcachon, notre collaborateur Alain Bernard était sorti de sa coquille pour recenser, avec la coopération d'ostréiculteurs compréhensifs et la complicité de lecteurs de notre journal, les mille et une manières d'accommoder les huîtres. La première édition, en 1987, fut gubée avec une telle avidité qu'une seconde s'imposait. Celle-ci, entièrement refondue, a été tirée à trois mille exemplaires. Elle bénéficie d'une présentation plus soignée et plus agréable que la précédente, et on y a fait une guerre acharnée aux... « coquilles » (typographiques). On y trouve une soixantaine de recettes (huîtres crues, grillées, au feu, au gratin, en brochettes, en beignet, à la crème, au champagne, en potage, etc.) ainsi qu'une petite histoire gastronomique du mollusque et des informations sur la culture huîtrière, avec ou sans perle. Un opuscule de quatre-vingts pages utiles, conçu dans un mini format facile à tenir entre les dents quand on a une main prise par l'huître et l'autre par le couteau.

« La Cuisine des huîtres », par Alain Bernard (Editions Utovie)

So. Dimanche - 31.12.89.

...e diabl
...r la se
...son fluide.
...nt comme
...ur un petit
...de papier alu
...trempé dans de
...qu'il dépose sur vo
...ain.

HUITRES

► « J'ai failli attendre », a déclaré Yves Guéna à notre confrère Alain Bernard, arrivant tout essoufflé à son stand de dédicace au Palais des fêtes.

Il lui a offert et dédié son ouvrage « La cuisine des huîtres » » « Pour que la cuisine électorale puisse trouver des airs maritimes. »

Le sénateur-maire l'a remercié. Mais a avoué qu'il n'aime que les huîtres crues.

DIMANCHE

Les livres dont on parle

MARDI 27 NOVEMBRE 1990

Sud mar Po

● **Périgueux** — Petite fête très originale en l'honneur d'un confrère lui-même gentiment original, Alain Bernard, de Sud-Ouest, truculent et facétieux qui a imaginé de fêter la sortie de son dernier livre « Ma cuisine des huîtres » publié par Utovie, non par une banale séance de signature mais en lui adjoignant dans la librairie Millescamps une dégustation d'huîtres offertes par la FOMA d'Arcachon, accompagnée de Bergerac du château Barradis de Monbazillac, et de fromage de chèvre produit par Philippe Aladenise et Cécile Fougère. La confrérie du foie gras et de la truffe était présente, par ses costumes...

Un livre rêvé pour les réveillons de fin d'année qui fait suite aux œuvres d'inspiration béarnaise d'Alain Bernard.

L'agriculteur de la Dordogne.
29.12.89.

Le Bernard *S. J.* des huîtres *190590*

■ Notre excellent confrère Alain Bernard, journaliste à « Sud-Ouest », se livre aujourd'hui à une séance de dédicaces de son livre sur les huîtres et leurs folles recettes. Alain Bernard dégainera son stylo à partir de 16 h 30, au stand du comité de propagande de l'ostréiculture du bassin d'Arcachon (terre-plein central, allée E 10).

Pas d'expovision

■ Expovision, la télévision câblée de la foire, est muette cette fois, au grand regret des exposants qui avaient pris l'habitude de l'actualité de la foire. Le comité d'expovision a, semble-t-il, rencontré des difficultés pour...

Rises Us Bernard

**La Cuisine des
huîtres**

Alain Bernard
Editions Utovie
Collection Les Bonnes
Choses
95 pages

L'huître, un « monde opi-
niâtement clos » (Francis Pon-
ge) qui fait rêver tous ceux
qui cherchent à l'ouvrir, à
l'intérieur duquel « l'on trou-
ve tout un monde à boire et à
manger ». Parmi les excel-
lentes recettes d'Alain Ber-
nard, nous avons particuliè-
rement aimé les huîtres aux
girolles, les paupiettes
d'huîtres au jus de viande,
les huîtres en coquilles... et
coquilles d'huîtres.

Aussi laissons le poète
conclure : « Parfois très rare
une formule parle à un gosier de
nacre, d'où l'on trouve aussitôt à
s'orner ».

"La Bibliothèque du
chef" : Le Chef n° 51.
Paris 90 -

L'huître a fait la foire

Le bassin était présent avec son ostréiculture à la Foire internationale. Le président de la SR, Raymond Bidondo, veut poursuivre l'effort de promotion du produit

Sollicité en qualité de partenaire socio-professionnel, la Section régionale conchyicole Arcachon-Aquitaine a patronné l'animation d'une plate-forme de présentation des produits sélectionnés de l'Aquitaine au plus important salon agricole de France, après celui de Paris, porte de Versailles.

La section régionale remercie d'ailleurs le Conseil régional et la Chambre d'agriculture pour l'attention qu'ils ont manifestée à l'égard des productions du Bassin, du 20 au 29 mai 1995, à l'Espace rural de Bordeaux-Lac.

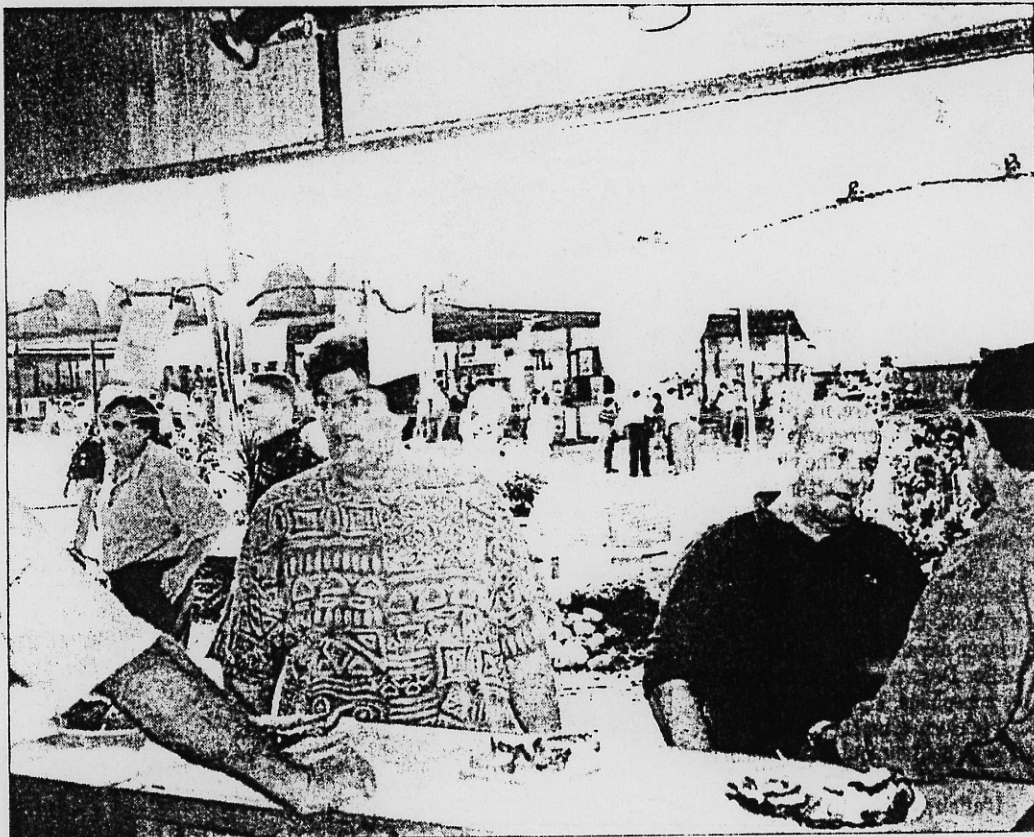
La gestion de cette opération a été confiée au Comité de propagande de l'huître Arcachon-Cap-Ferret.

Cette « première », place le produit dans la corbeille sélective de la gastronomie régionale. L'huître Arcachon-Cap-Ferret, présentée en démonstration de qualité a satisfait pleinement les objectifs définis par les organisateurs.

Le bilan positif de ce village des produits régionaux Aquitains s'établit sur la communication entre les différents partenaires dont les motivations dépassent la seule attraction mercantile.

Le Marché national et communautaire des produits de terroir est porteur d'exigences sur les origines, les cultures et les processus de mise à disposition du consommateur.

Les pistes promotionnelles inter-production, sous le patronage



« La cuisine des huîtres » d'Alain Bernard, journaliste à « Sud-Ouest » a été offert par le président Bidondo à... la cuisinière Maité, venue faire des achats au stand Arcachon-Cap-Ferret (Photo « Sud-Ouest »)

des collectivités territoriales et structures socio-professionnelles sont des bases de développement économique qui permettent l'accès au marché communautaire, sur des critères équitables, à destination

de tous ceux qui s'intègrent dans l'orbite d'envergure continentale.

Arcachon-Cap-Ferret, par sa référence confirmée, doit s'engager dans un programme de suivi de cheptel et d'entretien de zonage

d'exploitation qui lui garantisse la permanence de sa sélectivité qualitative et l'accroissement de son volume quantitatif.

Le pari est ambitieux, il est contraignant et il est urgent.

À l'époque du MAC-DO mettre en valeur les sources du savoir vivre et de la spécificité gastronomique régionale relève du " parcours du combattant "

ARCACHON CAP-FERRET : produit de terroir lacustre vivant naturel et " préhistorique " avec ses traces fossiles quelque part en Périgord, est plus que jamais actuel

Avec un Béarnais pour parrain et une landaise pour marraine, l'Arcachon Cap-Ferret ne peut que voguer à la découverte de nouveaux horizons d'appréciation de sa qualité

*Amicalement
H. B.*

*Amis
de Bernard*

- LES HUITRES -

La Cuisine des huîtres

Alain Bernard
Editions Utovie
Collection Les Bonnes Choses
95 pages

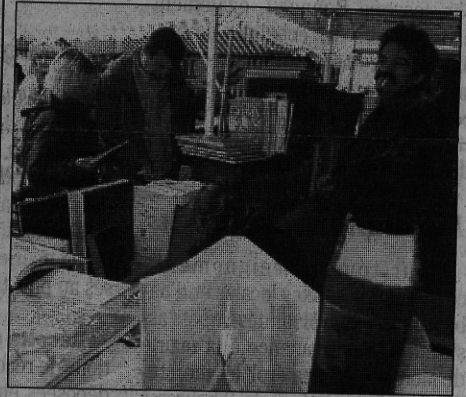
L'huître, un « monde opiniâtrement clos » (Francis Ponge) qui fait rêver tous ceux qui cherchent à l'ouvrir, à l'intérieur duquel « l'on trouve tout un monde à boire et à manger. » Parmi les excellentes recettes d'Alain Bernard, nous avons particulièrement aimé les huîtres aux girolles, les paupiettes d'huîtres au jus de viande, les huîtres en coquilles... et coquilles d'huîtres.

Aussi laissons le poète conclure « Parfois très rare une formule perle à un gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner ».

"la bibliothèque du chef" Le Chef n° 51
mars 90 -

LIVRES BIEN ARROSÉS

► Alors que ce week-end au château des Izards un promoteur salon du livre jeu resse-aventure s'annonçait dès le rond-point de Chamiers par un maxi-bouquin grand ouvert, la pluie a eu raison du marché aux livres moins hardi de la place Saint-Louis. Pourtant organisé avec conviction par bouquinistes et libraires, il n'était abrité que sous de chiches tentes et parapluies, face à un vibrant podium de l'Isle au jazz ayant empêché tout déploiement supplémentaire de toile...



Le bouquiniste Jean-Claude Mazière en première ligne (Photo Pierre Ouzeau)

Les auteurs présents ont fait contre mauvaise fortune bon cœur. On reconnaissait, transis, Jean-Claude Bonnal; Monique Lafon; Jean-Luc Toussaint (« La noix dans tous ses états »); Francis Mandin; Suzanne Boireau-Tartarat (« L'armée en Périgord »); Alberte Sadouillet-Perrin; Georges Marbeck (« L'orgie »); le spécialiste des cluzeaux Serge Avrilleau; Anne-Marie Grangier (« Moi, ma vie, mon cri, ma révolte »); le généalogiste Michel Rateau; et notre collaborateur Alain Bernard.

La « Cuisine des huîtres » de ce dernier (éd. Utovie) a au moins permis à l'éditeur Alain Lamongie d'offrir, sous la pluie, portugaises et vertes-de-claire arrosées de vin blanc.

Du côté de la bibliothèque municipale, on avait bien fait les choses : personnel mobilisé, stand accueillant et concours alléchant qui, sur le thème « Une femme, un livre, un film », se poursuit jusqu'à la fin du mois. Comme d'ailleurs l'expo « Danièle, Simone, Romy, Catherine et les autres » à laquelle

succèdera, du 2 au 14 novembre « Strip de femmes » sur le beau sexe et la BD, pour remplacer la présentation des Éditions du Haut-Palatinat, d'Amberg, remise au printemps.

Ajoutons que « La lectrice » de Michel Deville a bien été projetée aussi samedi au Montaigne et qu' hors-Périgueux, outre "Le temps des livres" à Tocane ou Saint-Astier, un groupe d'adolescents travaille à Boulazac sur le livre d'un auteur français contemporain.

Sud Ouest Dordogne, 24 oct 94 -

LA CUISINE DES HUITRES

LA CUISINE DES HUITRES

Notre confrère Alain Bernard, nous donne 80 façons d'accommoder les huîtres. Froides, chaudes, frites ou grillées, farcies, en brochettes et même à la ficelle ! Aux girolles ou au caviar, plus simplement au lard ou au fromage... Un petit guide qui vous donnera des complexes la prochaine fois que vous mangerez des huîtres crues, avec un filet de citron, comme un primitif sans culture culinaire...

« La cuisine des huîtres », par A. Bernard. Ed. Utovie.

*Gaullmillan Sud-Ouest.
Février 88*

A LIRE

De l'huître sur le feu...

• Alain Bernard, journaliste à Sud-Ouest, Périgueux, bien connu des ostréiculteurs archaonnais pour leur avoir servi quotidiennement ses « perles de l'huître » n'hésite pas à faire des « farces » à ces mollusques pour inviter les amateurs à les déguster. Mieux, il met de l'huître sur le feu, en lui consacrant un petit recueil de 80 recettes. « De celles que l'on savoure dans les cabanes au retour des parcs sous des cieux hivernaux, à celles que magnifient des chefs en veine de création ».

Ses recettes d'hier et d'aujourd'hui évoquent maintes anecdotes. De celle du bon roi Henri qui se guérit d'une fièvre quarte « en mangeant force huîtres et en buvant force hypocras », à celle du Paris assiégé en 1870 et qui tendrait à une volonté de rétablir des prix : en pleine famine, « un quidam acheta à un soldat prussien une douzaine d'huîtres pour 12 francs. Il la revendit 100 francs à un grand restaurant du boulevard Montmartre, lequel les servit à 20 francs pièce » et revendit les coquilles à titre de souvenir, 32 francs l'une à un riche américain...

(« La cuisine des huîtres », Alain Bernard, Editions d'Utovie, Bats en Tursan, 40320 Geaune).

SAINT-ALVÈRE

LOU PEYROL



Michel LABROUE, Conseiller Général du canton de St-Alvère et Président de l'Office du Tourisme de la Dordogne, a encore animé Lou Peyrol cette année. Il y a notamment interpellé le journaliste de Sud-Ouest, Alain BERNARD, qui profitant de l'événement gastronomique était venu en famille faire la promotion de son livre nouvellement sorti sur la cuisine des huîtres.

26 « L'OSTRÉICULTEUR FRANÇAIS »

1/88

Auutis / ni en est vente? correct? le bonpoin? Bises

Journal du conseil général 1-2/88

Bises

Chers amis, la réédition des « Bonnes choses » !
Pour la réédition des « Bonnes choses » !
Paris et plein de vœux ! U. Bernard

MANUEL

DE

L'AMATEUR D'HUITRES.

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE L'HUITRE,

UNE NOTION SUR LA PÊCHE, LE PARGAGE ET LE COMMERCE
DE CE MOLLUSQUE EN FRANCE,

Et des Dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'Huître
considérée comme aliment et comme médicament.

PAR

ALEXANDRE MARTIN.

PARIS.

AUDOT LIBRAIRE-ÉDITEUR
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N° 11.

1828.



De l'influence des Comestibles
sur le moral des hommes