

Charente-Maritime — Gastronomie & Terroir

Huîtres Charente-Maritime et L'Angélyls s'associent pour un accord gastronomique inédit : la Fine et la Spéciale rencontrent la glace artisanale

Les Huîtres Charente-Maritime, groupement des ostréiculteurs de la première région productrice d'huîtres de France, et L'Angélyls, Maître Artisan Glacier saintais distingué par la Palme d'Or du rayonnement territorial, annoncent un partenariat gastronomique inédit : la création et la promotion de dix accords entre huîtres fraîches charentaises et glaces artisanales. Une rencontre aussi inattendue que délicieuse, qui place la Charente-Maritime à l'avant-garde de la gastronomie française.



Et si la prochaine grande découverte gastronomique venait des rives de la Charente ? C'est le pari osé de deux maisons d'exception du département : les Huîtres Charente-Maritime, héritières de siècles de savoir-faire ostréicole, et L'Angélyls, maître artisan glacier saintais dont les créations repoussent les frontières du genre depuis 1996.

Ensemble, ils ont imaginé dix accords entre huîtres fraîches (Fines et Spéciales de Claire, Fines et Spéciales de Parc) et des glaces et sorbets artisanaux aux parfums aussi divers que la Framboise, la Mangue, le Yuzu, la Barrique de Chêne ou encore le Piment-Piquillos.

Résultat : un voyage sensoriel inédit, où le froid de la glace ralentit la dégustation, où le sucré révèle le salé, où le terroir charentais dialogue avec lui-même dans une harmonie nouvelle.

Un accord né de la physique des saveurs

L'accord huître-glace repose sur des mécanismes sensoriels précis. Le froid de la glace artisanale intensifie la perception des arômes iodés et prolonge la finale marine de l'huître. La texture onctueuse d'une crème glacée ou d'un sorbet dialogue avec la chair ferme de la Spéciale, créant un contraste de matières aussi plaisant qu'inattendu. Et le principe universel du sucré-salé, puissant ressort du plaisir gustatif, est ici exploré dans une dimension marine jamais tentée auparavant de manière aussi structurée.

Chaque huître produit un accord différent selon son mode d'élevage : la Fine de Claire, plus légère et iodée, trouve dans le sorbet Framboise un partenaire vif et floral ; la Spéciale de Parc, la plus charnue et marine, révèle avec la crème glacée Caramel Beurre Salé une profondeur et une rondeur étonnantes.



Un partenariat ancré dans le territoire

Au-delà de l'accord gustatif, ce partenariat est un acte de fierté territoriale. Huîtres Charente-Maritime et L'Angélyls partagent la même Palme d'Or du rayonnement territorial, la même exigence artisanale (produits naturels, sans arôme artificiel ni colorant) et le même ancrage dans le département de la Charente-Maritime. Cette collaboration transforme deux

icônes locales en ambassadeurs d'une gastronomie charentaise renouvelée, créative et ambitieuse.

Une gamme pour tous les publics

Six accords sont destinés au grand public, proposables en cabanes ostréicoles, marchés et événements : Fine de Claire x Framboise, Spéciale de Claire x Mangue, Fine de Parc x Framboise, Fine de Parc x Citron de Sicile, Spéciale de Parc x Mangue et Spéciale de Parc x Caramel Beurre Salé. Quatre accords plus audacieux (Barrique de Chêne, Yuzu, Tomate-Basilic, Piment-Piquillos) sont pensés pour les restaurateurs, bars à huîtres et tables gastronomiques.



En bref

- 10 accords créés entre les Huîtres Charente Maritime et glaces artisanales L'Angély
- 2 gammes : 6 accords grand public · 4 accords professionnels (restauration, cabanes)
- 2 maisons Palme d'Or du territoire charentais, même exigence de naturalité et d'artisanat
- Un premier en France : aucun accord structuré huître x glace artisanale n'existait jusqu'ici
- Disponible dès la saison 2025, en cabanes de dégustation, restaurants et points de vente partenaires

[LIEN VERS DES VISUELS ICI](#)

