Orchestrée par les Huîtres Marennes Oléron IGP, Les Fêtes de l'Ostra font leur grand retour le 18 octobre 2025 !

Après le succès de la première édition avec plus de 4 000 visiteurs réunis pour les 50 ans de l'appellation, les Fêtes de l'Ostra reviennent le 18 octobre prochain à Marennes pour une journée dédiée à l'ostréiculture et au plaisir des papilles.

Les Fêtes de l'Ostra est l'événement gourmand et convivial du début de l'automne : Huîtres, chefs, musique, marché, rencontres…
Pensé comme un rendez-vous annuel incontournable, Les Fêtes de l'Ostra mettent à l'honneur une filière d'excellence et le lancement de la saison. Cette année encore, une programmation variée et savoureuse se dessine entre dégustations, marché de producteurs, démonstrations culinaires surprenantes, découverte du territoire, animations, ateliers et concerts.

Un rendez-vous entre terre, mer et saveurs, pensé pour les passionnés de gastronomie, les curieux de nature… et les amoureux des Huîtres Marennes Oléron IGP.

Les visiteurs pourront retrouver :

- **Des expériences sensorielles uniques** regroupant des Master Class animées par un expert où tous les sens seront éveillés au travers d'une

dégustation des quatre qualités d'Huîtres Marennes Oléron IGP et Label Rouge.

- **Des dégustations croisées** avec des accords gourmands entre Huîtres Marennes Oléron IGP et produits sous signes officiels de qualité : Cognac AOP, Vin Charentais IGP, Franciacorta AOP, Beurre Charente-Poitou AOP, Caviar d'Aquitaine IGP et Gin Citadelle *(dégustations avec alcool : réservées aux plus de 18 ans)*.
- **Des démonstrations culinaires exclusives** réalisées par des chefs de renom qui emmèneront le public à la découverte de leur univers gustatif. Les visiteurs seront surpris par des recettes créatives alliant raffinements et associations inattendues.
- **Des rencontres authentiques** d'ostréiculteurs-affineurs pour découvrir ou redécouvrir les huîtres et leur monde. Au programme : dégustation, échanges passionnants sur la vie dans les marais et surtout leur métier… Des visites de claires et des sorties en mer seront organisées.
- **Un marché de créateurs et de producteurs locaux** avec des produits du terroir et du "merroir", créations artisanales issues du réemploi…
- **Des ateliers** et un espace de jeux ludiques, pour petits et grands
- **Une scène de concert** pour un événement festif !

Informations pratiques :

18 octobre 2025

Entrée du chenal de La Cayenne, Marennes (17)

10h – 00h | **Entrée libre**

Informations à retrouver sur Fêtes de l'Ostra.fr - #FetesDeLOstra #HuitresMarenneOleron #IGP

Le **17 octobre** prochain se tiendra le concours culinaire emblématique "Oyster Chef Challenge 2025". Organisé par les Huîtres Marennes Oléron IGP, cette année, la thématique mise à l'honneur est :

« **Rencontre inspirée entre les Huîtres Marennes Oléron IGP, les algues de nos îles et les plantes du bord de mer.**"

Ce concours célèbre la transmission des savoirs et toute la richesse du littoral atlantique à travers des créations originales mêlant fraîcheur, terroir et audace.

L'édition 2025 sera présidée par **Margaux Elie**, marraine de cette seconde édition des Fêtes de l'Ostra et candidate remarquée de Top Chef 2025. Margaux incarne une cuisine libre, engagée, et profondément ancrée dans les produits de notre terroir. Pour constituer le jury, elle sera accompagnée de chefs de renoms et de professionnels de l'ostréiculture. Les candidats, tous étudiants en école culinaire et chef en devenir, devront sublimer ces produits bruts et transmettre, à travers leurs assiettes, une véritable émotion culinaire, en jouant avec le goût, le visuel et l'odorat.

L'Oyster Chef Challenge se déroulera de **13h à 18h** à la Cité de l'Huître.

***

À propos des Huîtres Marennes Oléron IGP
L'appellation IGP Huîtres Marennes Oléron est portée par un collectif créé en 1974 afin de promouvoir la filière ostréicole de ce bassin maritime naturel exceptionnel. Seules à bénéficier d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et de deux Labels Rouges, les Huîtres Marennes Oléron IGP sont reconnues à travers le monde pour leurs qualités organoleptiques uniques et sont indissociables de la culture gastronomique française. Héritiers d'un terroir singulier et d'un savoir-faire ancestral, les 214 entreprises adhérentes, membres de ce collectif, sont les acteurs de la préservation et de la transmission des valeurs qui font des Huîtres Marennes Oléron IGP un produit d'exception. Pour en savoir plus : https://www.huitresmarennesoleron.info/.