



Mèze

La "Merveille Nacrée" avec Tables & Auberges de France



Victor Guillard, dans son mas, produit un coquillage d'exception.

Installé sur Mèze au Mourre blanc depuis 3 générations, c'est en janvier dernier que Victor Guillard a repris le mas familial. Après des études commerciales, il travaille l'huître et la commercialise depuis 10 ans sur les marchés de Lespignan, Lieuran-lès-Béziers et Espondeilhan. Et, depuis 4 ans, Victor développe une huître d'exception : "La Merveille Nacrée". Tout juste sélectionnée par *Tables & Auberges de France*, c'est à cette occasion que nous avons rencontré ce jeune ostréiculteur passionné. « Notre producteur nous a sélectionné les naissains les plus petits possible, d'une variété bien adaptée à l'étang. Après avoir passé 6 mois dans l'étang, ces huîtres vont passer 6 mois en mer à Marseille. » C'est cette pousse en

particulière aux huîtres de Victor. Mais aussi « leur donner une chair très charmue, avec une mâche incroyable ».

Cette "Merveille nacrée" pourrait bientôt être sélectionnée pour livrer des maisons étoilées sur Paris. Une belle reconnaissance pour ce travail artisanal !

Contact : Victor Guillard
06 48 34 97 67.

► Correspondant Midi Libre : 06 69 76 97 91

● BALADE NATURE

L'Espangassat vous emmène sur les chemins du Bassin de Thau. Ce samedi 15 mai, les promeneurs avides d'une liberté retrouvée pourront profiter de l'Ermitage Saint-Antoine et l'étendoir des fées à Castelnau-de-Guers (10 € et 8 €) Inscriptions : lespangassat@gmail.com. Renseignements : 06 67 78 18 33