



# PRENEZ DATE. Le 21 septembre, Cancale fait sa 1<sup>ère</sup> Fête de l'Huître !

Samedi 21 septembre, la communauté ostréicole de Cancale organise pour la première fois une grande Fête de l'Huître, sur le port de la Houle. Avec de nombreuses animations.

L'entrée à la Fête de l'Huître sera libre et gratuite et on attend beaucoup de monde pour cette manifestation d'envergure. Pour la circonstance, les ostréiculteurs, chefs de cuisine, écaillers, professionnels et passionnés de la mer dévoileront l'histoire, le patrimoine, et les atouts des huîtres de Cancale.

## Déjà réputée au XVI<sup>e</sup> siècle

Cancale a acquis une solide réputation pour ses huîtres, réputation qui ne s'est jamais démentie au fil des ans. En 1545 déjà, le roi François I<sup>er</sup> lui avait octroyé le titre de « ville », en récompense pour les huîtres plates qu'on lui fournissait régulièrement. Par ailleurs, on rapporte que Louis XIV se régalaît lui aussi des huîtres de Cancale et qu'il en aurait mangé parfois six dou-



Pour la première fois, le port cancalais de la Houle va accueillir une grande Fête de l'Huître.



zaines d'affilée avant le repas.

De nos jours, les huîtres - plates ou creuses, crues ou cuisinées - ont partout une place de choix dans la cité cancalaise, depuis son traditionnel Marché aux huîtres situé au pied du phare jusqu'aux terrasses des restaurants qui longent les quais. Et actuellement, une soixantaine d'ostréiculteurs emploie ici entre 300 et 400 personnes pour une

production annuelle de 3 500 à 4 000 tonnes d'huîtres creuses et 1 500 tonnes d'huîtres plates.

## Promouvoir les huîtres de la baie

« Dans un premier temps, cette fête a été imaginée et mise en place à l'initiative de l'association Le Marché aux huîtres. Il nous a vite paru évident qu'il fallait associer

tous les producteurs à cet événement. De là est née l'association Fête de l'Huître de Cancale », souligne sa présidente, Laurence Querrien.

Celle-ci est secondée dans sa tâche par Florence Simon (vice-présidente), Stéphane Lomet (secrétaire), Katell Gléron (secrétaire adjointe) et Stéphane Quemerais (trésorier). « Tous les membres et adhérents

travaillent depuis le début de l'année à la préparation, l'organisation et la programmation de cette fête ».

L'idée principale ? « Promouvoir les huîtres creuses et plates de la baie de Cancale, expliquer le métier de l'ostréiculture au public, l'impact des élevages sur l'environnement et les mesures mises en place pour en limiter les effets né-

gatifs. » Cette première édition de la Fête de l'Huître a reçu le soutien de la Ville de Cancale, du Conseil régional et au Comité régional de la conchyliculture de Bretagne Nord.

■ Fête de l'Huître, samedi 21 septembre, dès 10 h sur le port de la Houle à Cancale.

# ENCORE LOCATAIRE ?

## Devenez propriétaire



**Plain-pied**  
garage incorporé

De 76 à 84m<sup>2</sup> habitables



**Plain-pied**  
garage attenant

De 70 à 90m<sup>2</sup> habitables

Maison  
à partir de  
**68 900€\***

12 bis rue de  
la Fontaine Carrée  
"Les Gastines"  
**SAINT-PÈRE**



**Combles**  
aménagés

De 77 à 100m<sup>2</sup> habitables



**Maison**  
de ville

De 75 à 113m<sup>2</sup> habitables



**Toit plat**

De 86 à 124m<sup>2</sup> habitables



\* Prix à partir de 68 900€, comprenant toutes les garanties et assurances dommage ouvrage. Hors terrain, garage, branchements et adaptation au sol. Maison à décorer. RT2012.

**02 99 56 82 52**  
commercial.maisonslemasson@orange.fr