

Photos : DR



# HUITRES FONTENEAU

## L'ostréiculture en symbiose avec les éléments



**L**e respect de l'environnement est devenu leur priorité. À la tête de l'établissement Fonteneau, sur la route des Huîtres, en bordure de la réserve naturelle Moëze Oléron, Christelle et Nicholas Werkhoven cultivent leur amour du terroir insulaire. Un couple atypique dans le milieu. Leur parcours, loin du monde ostréicole, les a pourtant amenés à reprendre l'entreprise familiale en 2011 par amour de ce terroir d'exception. Il a fallu reprendre le chemin de l'école à la trentaine passée, et le couple n'a pas hésité à démarrer cette nouvelle vie. Passion et engagement sont les mots qui caractérisent le mieux le travail de cette famille au sein du domaine familiale depuis plusieurs générations. Être éleveur, affineur, c'est apprendre à vivre en harmonie avec la nature, l'observer et préparer les claires d'affinages qui confèrent aux huîtres toutes leurs richesses et les nuances de notre Terroir. Cette exigence a permis à l'entreprise d'être récompensée à de nombreuses reprises au concours Général Agricole de Paris entre autres pour les huîtres Marennes-Oléron Fines de Claires vertes Label Rouge et pour les huîtres Marennes-Oléron Spéciales de claires.

Adhérent à la marque collective Marennes-Oléron, les huîtres FONTENEAU proposent une gamme diverse et variée qui répondra aux goûts de chacun tout au long de l'année. Des produits d'exceptions inspirés des traditions se sont rajoutés tels que les Crevettes Impériales des marais, les huîtres Spéciales La Réserve, très charnues et très prisées des restaurateurs comme des amateurs d'huîtres ou plus surprenant, les huîtres Barbecues dites "Huîtres BBQ XXL", sélectionnées tant pour leur grande taille, la solidité de leur coquille que pour leur chair qui se cuisinent comme leur nom l'indique, au barbecue (sans avoir à les ouvrir au préalable) lors de vos soirées d'été ou d'hiver au four. « Nous n'avons rien inventé, les anciens ont toujours récupéré les grosses huîtres qui s'étaient "échappées" en vidant les claires. C'est une tradition que j'ai toujours connue. Mes arrière-grands-parents les cuisinaient avec de l'ail et du beurre », se souvient l'ostréicultrice. Aujourd'hui, si vous voulez créer la surprise auprès de vos invités, alors proposez les huîtres BBQ XXL de la maison Fonteneau.

Cette entreprise familiale a eu l'honneur de recevoir la ministre de la Mer, Annick Girardin à la fin de l'hiver. L'occasion de lui présenter les premières bourriches en carton recyclé Éco-responsable. Un nouveau contenant lancé l'année dernière qui bouscule les codes de l'expédition traditionnelle mais qui selon Christelle et Nicholas est nécessaire pour être acteur dans la préservation du milieu marin. Plus qu'un argument marketing, les deux co-gérants mettent en avant leurs convictions environnementales. « Il est temps pour tout le monde de prendre conscience de la situation et d'agir pour sauvegarder notre milieu naturel très fragilisé. Nous rêvons de diriger une entreprise qui n'ait aucun impact sur l'environnement, une entreprise 100 % vertueuse. Mais pour cela, nous avons besoin que le consommateur nous soutienne en nous faisant confiance et accepte que les huîtres puissent être emballées et se conserver dans des emballages éco-responsables ; étanches, spécifiquement conçus pour cela. Si l'on aime les produits de la mer tel qu'ils soient, alors il faut faire les bons choix sans attendre », clame Christelle Werkhoven.

Outre les restaurateurs Oléronais qui ont mis à leur carte les huîtres FONTENEAU, l'entreprise propose de la vente directe tous les matins (du lundi au vendredi) à l'établissement. L'occasion d'une balade à vélo sur cette fameuse route des Huîtres en empruntant la toute nouvelle piste cyclable. Vous y rencontrerez certainement Nicholas, toujours ravi de parler de ses produits et de vous faire partager sa passion. « J'ai voulu changer de vie et créer quelque chose de mes mains. C'est extraordinaire de voir ce que la nature peut nous proposer », sourit-il.



Huîtres Fonteneau  
Route des Huîtres  
17550 Dolus d'Oléron  
Tél. 05 46 47 63 78  
[www.huitres-fonteneau.fr](http://www.huitres-fonteneau.fr)

Suivez-nous :

 [huitres\\_fonteneau](https://www.instagram.com/huitres_fonteneau)

 [huitresfonteneau](https://www.facebook.com/huitresfonteneau)