



Flash Presse
1^{er} octobre 2013

L'Huître de Normandie, présente au 11^{ème} festival des coquillages et des crustacés de Granville

Les 5 et 6 octobre prochain, Granville, premier port coquiller de France, met à l'honneur les crus régionaux en accueillant l'Huître de Normandie. Sur place, les 55 000 visiteurs attendus pourront notamment découvrir et déguster les quatre variétés d'huîtres locales mais aussi échanger avec des ostréiculteurs passionnés.

Côte Ouest, Saint-Vaast-la-Hougue, Isigny-sur-Mer ou Côte de Nacre : quatre crus à savourer

Qu'il s'agisse des huîtres de la **Côte Ouest du Cotentin** au goût corsé et iodé ; du cru de **Saint-Vaast** à la fois iodé, charnu et au subtil goût de noisette ; du cru d'**Isigny-sur-Mer** à la chair douce et croquante ou aux huîtres de **Côte de Nacre**, issues du plus jeune bassin ostréicole bas-normand... les quatre crus normands inciteront les chalands à la dégustation !



- La Normandie par
force huître,
quel délice !



Recettes et infos sur

<http://www.huitres-normandie.com/>



Ostréiculteur : un métier à découvrir



Le stand de l'Huître de Normandie invitera également les fins palais à échanger avec les ostréiculteurs de la première région productrice d'huîtres en France. Cette rencontre sera l'occasion de découvrir les secrets d'un métier-passion, en harmonie avec les éléments, et peut-être de susciter de nouvelles vocations chez les plus jeunes !

Recettes et infos sur

<http://www.huitres-normandie.com/>

Contact presse : Agence Scénarii
Alexandra REDIN aredin@scenarii.fr
Agathe PARMENTIER aparmentier@scenarii.fr
Tél. : 01 56 77 14 16

Retrouvez également toutes les actualités des huîtres de Normandie sur [Facebook](#) et [Twitter](#)