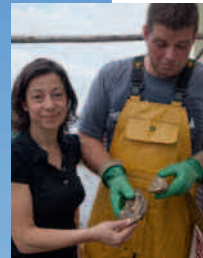


De pure smaak
van de zilte zee

Oesters van Fonteneau

Oesters. Veel mensen zijn er gek op, anderen hebben er moeite mee. Maar iedereen herkent de oester als een exclusief en luxe product. De oester is een delicatessie die thuis hoort in de categorie champagne en kaviaar. De ene oester is echter de andere niet. Er bestaan grote verschillen tussen 'zomaar' een oester en een zorgvuldig gecultiveerde oester. Dat zegt Nick Werkhoven van het bedrijf 'Huitres Fonteneau'. Samen met zijn vrouw Christelle produceert hij een van de beste oester-soorten van Frankrijk. Ron Koks, Sligro's visinkoper, contracteerde Fonteneau daarom onlangs als de exclusieve leverancier van top-oesters voor de Nederlandse markt.



Als Nick vroeg in de ochtend het werkschema met zijn medewerkers heeft besproken, gaat de ploeg eerst de oesters die hier op het terrein van Fonteneau liggen, terugleggen in een voedselrijk deel van de zee. Dit gebied ligt tussen het schiereiland d'Oron en het plaatsje Marennes op de kust en heet dan ook Marennes-Oléron, beroemd om zijn mosselen, schelpen en vooral oesters. Ze moeten snel vertrekken, zo vertelt Nick aan zijn medewerkers, want het begint al eb te worden. Het gedeelte waar de oesters moeten worden uitgezet is namelijk erg diep en alleen bij eb is te zien waar de oesters kunnen worden neerlegd. Als de boot leeg is, is het twintig minuten varen naar een andere oesterbank om oesters die klaar zijn voor consumptie op te halen. Ook daar moet de boot op het goede moment aankomen, namelijk als het water weer opkomt. Een perfecte timing van het werk is dus erg belangrijk. Nick: "Wij moeten ons werk volledig afstemmen op de getijdebewegingen van de zee. Zo hebben enkele medewerkers ook vannacht nog gewerkt om bij een gunstig waterniveau oesters uit te kunnen zetten."

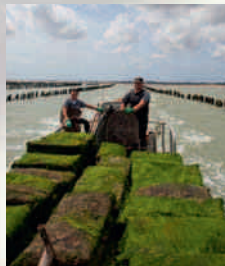
Ponton

De mannen gaan op weg. Op het terrein van Huitres Fonteneau staat een tractor met daarachter een aanhangwagen waar een platte boot op ligt. Nick corrigeert me: "Omdat hij geen kiel heeft spreken we niet van een boot, maar van een ponton. Op deze ponton ligt nu ongeveer 6000 kilo oesters."



Fonteneau





Oesters van Fonteneau

De ponton wordt te water gelaten door hem met aanhanger en al achteruit het water in te rijden op een helling die daar speciaal voor is gemaakt. Zodra de ponton gaat drijven trekt de tractor de aanhanger er onderuit. De oesters zitten in grote platte zakken, die zijn gemaakt van hard plastic en waarin gaten zitten die in grootte variëren van 2 tot 14 mm. Nick licht toe: "Oesters voeden zich door het zeewater te filteren op eetbare micro-organismen. Het is dus belangrijk dat het water de zak in kan, maar de oester er niet uit. Daarom worden de oesters tijdens de groei regelmatig overgepakt naar zakken met grotere gaten." We moeten zeker 20 minuten varen voor we bij de juiste plek zijn. Voor een leek lijken er willekeurig stokken in het water te zijn gestoken, maar voor Nick is dit een soort wegenkaart: "De takken met een blauwe doek eraan geven aan dat daar een 'straat' loopt waar je doorheen kunt varen. Links en rechts daarvan, ook weer aangegeven met stokken, liggen onze oesters in lange rijen op tafels." Op tafels? Nick: "Ja, op tafels. Als we de oesters op de grond zouden leggen, krijgen ze minder water en komen ze bovendien vol modder te zitten." De tafels zijn gemaakt van dik draadstaal en afgelenen nacht bij laag water in lange rijen achter elkaar gezet. De helft van de mannen moet nu het water in en zoekt met de voeten de bovenkant van de tafels, waarna ze de zakken met oesters vangen die de anderen hen vanaf

'Elk oesterpark heeft zijn eigen specifieke functie'

de ponton toegevoien. Op de tast leggen ze vervolgens de zakken op uitstekende pennen die speciaal daarvoor op de tafels zijn gelast om te voorkomen dan de zakken van de tafels spoelen.

Dik worden

Er wordt in hoog tempo gewerkt. Na een uur of twee zakt het water en zien we de tafels met daarop de zakken met oesters. Enige tijd zullen de oesters hier droog op de tafels liggen voordat de vloed weer opkomt. Op de vraag of dat niet schadelijk is, antwoordt Nick: "Nee hoor. In de vrije natuur leven oesters op de rand van eb en vloed en liggen dan de helft van de tijd droog. Ze hebben een sterke sluitspier waarmee ze het zeewater kunnen vasthouden zodat ze niet uitdrogen. Ze kunnen wel dagen achter elkaar droog liggen, alleen groeien ze dan natuurlijk niet." Waarom leggen we de oesters juist hier? Nick: "Hier moet de oester lekker dik worden. Deze oesters blijven nu zes maanden in dit voedselrijke water liggen. Er is hier veel stroming, zodat de oester een constante aanvoer van vers voedsel heeft. Bovendien is deze plek behoorlijk diep zodat ze hier maar heel kort droogvallen en het grootste deel van de dag onder water liggen. Zo kunnen ze zich de hele dag door voeden. Wij noemen dit dan ook een 'parc d'engraisement', een park om dik te worden."

Oesterparken

Fonteneau heeft wel vijftig oesterparken in de wateren van Marennes-Oléron. Elk park heeft zijn eigen specifieke omstandigheden en functie. Er zijn parken speciaal om jonge oestertjes op te vangen voor de kweek, er zijn parken voor de groei en er zijn parken voor het vlezig worden van de oesters. De parken variëren in grootte en liggen verspreid in het watergebied van Marennes-Oléron. We varen met de lege ponton naar een ander park dicht bij het eiland. Het is eb en de oestertafels staan hier droog. Ze zijn bedekt met een dikke laag helder groene zeewier. Een mooi gezicht,

Koken met oesters

Als we 's avonds met Christelle en Nick gaan eten, nemen ze ons mee naar Les Jardins d'Alison, het hotel-restaurant van Marc le Reun midden in het centrum van Le Chateau d'Oléron. Marc blijkt een zeer getalenteerde kok en hij heeft een voorliefde voor lokale producten, waaronder uiteraard de oester. Marc: "Vaak wordt de oester direct uit de schelp gegeten met wat citroen of een vinaigrette. Voor mij is het een uitdaging nieuwe, warme bereidingen van oester te bedenken." En daar is hij goed in gestaagd. Bestel bij hem gerust het vifgangen (!) oestermenu dat hij in het seizoen serveert. Het recept bij dit artikel is van hem.



'Een oester, klaar voor consumptie, is 3 tot 4 jaar oud'



De verschillende soorten oesters

Oesters worden aangeboden in verschillende groottes, van 0 tot 5. Hierbij is 0 een oester die zwaarder is dan 151 gram en 5 een oester van 30 tot 45 gram. Meest aangeboden zijn de 3 (van 66 tot 85 gram) en de 2 (van 86 tot 110 gram).

Fonteneau levert de volgende soorten oesters aan Sligro:

- Fines de claires; verwijfde, 'terroir' oesters die minimaal dertig dagen in de claires hebben doorgebracht.
- Fines de claires, Label Rouge: bijzondere groene oesters, met het keurmerk Label Rouge, die iets vlieziger zijn dan de fines de claires.
- Speciale Fonteneau, La Reserve: de allerbeste oesters van Fonteneau, speciaal voor Sligro geselecteerd, hebben minimaal zes maanden in de claires geleefd. De best gevulde oester van allemaal.

maar is dat geen probleem? Nick: "Nee hoor, integendeel, de planten beschermen de oesters juist tegen de felle zon." We wachten tot de zee zo hoog gestegen is dat de ponton naast de tafels kan komen. De ponton ligt te laag om de motor te kunnen gebruiken en wordt daarom handmatig geduwd en getrokken. Het nut van de tafels wordt nu meer dan duidelijk: we zakken hier zeker tien centimeter diep weg in het slib, dus een oester die zou vallen kan hier niet overleven. De mannen die net duizenden kilo's oesters hebben afgeladen, laden nu in hoog tempo eenzelfde hoeveelheid oesterzakken op de ponton. Als de ponton vol is varen we rustig naar de 'cabane', de thuisbasis van het bedrijf. Hier worden we met ponton en al uit het water getrokken door de tractor. Aangekomen worden de zakken geleegd en de oesters gespoeld, waarna ze worden geselecteerd.

Groei-spurt

De kapotte en dode exemplaren gaan weg, de rest wordt op maat sorteerd en opnieuw in zakken gepakt. Morgen zullen de oesters worden teruggeleed in zee, een deel gaat naar een 'parc d'elavage' om gewoon rustig verder te groeien en een deel gaat naar een 'parc d'engraisement' om nog eens zes maanden een flinke groei-spurt te maken. Waarom al die moeite? Je kunt ze toch ook in zee gooien en over een paar jaar weer opvissen? Nick: "Ja, dat kan. Dat gebeurt hier soms ook, in Nederland ook. Maar geloof me, je kunt het verschil zien en proeven! Wat wij doen is bewerkelijk. Een oester, klaar voor consumptie, is 3 tot 4 jaar oud. Ik heb eens berekend dat we een oester in die tijd wel tachtig keer in onze handen hebben gehad voor hij wordt verpakt om te worden verkocht. Op deze manier hebben we optimaal inzicht in de ontwikkeling en groei van ons product. Door te steeds op te vissen, te sorteren en in nieuwe zakken te doen groeien ze bijvoorbeeld niet aan elkaar, behouden ze hun mooie vorm en hebben ze allemaal dezelfde maat. De oesters die minder hard groeien stoppen we bij elkaar en leggen we nog een tijd terug in zee. Alleen de beste oesters gaan door naar het volgende stadium van hun ontwikkeling. Het resultaat is dat een mandje Fonteneau oesters altijd van dezelfde hoge kwaliteit is. En dan hebben we het nog niet gehad over de oesters die nadat ze uit zee gevestig zijn nog een laatste en belangrijkste fase doorbrengen in onze 'claires'."

Een oester met terroir

Christelle is samen met een groep dames bezig de oesters te sorteren; sommigen zijn nog aan de kleine kant en gaan straks terug naar zee; anderen zijn op gewicht en worden straks in mandjes verpakt voor de verkoop. In de tussentijd neemt Nick ons mee naar de tientallen vijvers die rond de 'cabane' van Fonteneau liggen. Nick: "Wat jullie net ingepakt zagen worden zijn de gewone oesters, van prima kwaliteit, dat garandeer ik je. Maar echt speciaal worden oesters pas als ze uit deze vijvers, de 'claires' komen. Van

Oesters van Fonteneau

hal september tot eind april verkopen we oesters die nadat ze uit zee zijn gehaald, nog eens minimaal dertig dagen in de claires zijn verwijfde." Wat maakt het nu uit of de oesters in zee liggen of in een vijver? Nick: "De omstandigheden in een claire zijn heel speciaal. De oesters hebben geen last van eb of vloed, liggen de hele dag onder water en kunnen zich dus de hele dag voeden. Bovendien ligt er nooit meer dan drie kilo oesters per vierkante meter in de claires.

Voor La Reserve is dat zelfs nooit meer dan drie oesters! De claires staan via speciale kanalen in open verbinding met de zee zodat er wel steeds vers zee water, dus voedsel, binnenkomt. Maar de claire is zelf ook een voedingsbron! De bodem van de claires is anders dan de zeebodem en bevat allerlei micro-organismen en sporen van elementen die je niet in de zee vindt. Deze extra voeding komt via de bodem in het water terecht en geeft de oester een bijzondere smaak. Met andere woorden: het verblijf in de claire geeft een oester 'terroir'. Nick geeft een voorbeeld: "Onder bepaalde omstandigheden groeit in sommige claires een bepaald soort algen, de 'navicule bleu'. Deze alg geeft de oesters een mooie groene rand op het vlees en is zeer geliefd bij de oesterkenners. Alleen deze groene oesters komen in aanmerking voor het prestigieuze kwaliteitslabel 'Label Rouge'. Nick: "Wij hebben in totaal ongeveer 25 hectare aan claires en daar zijn we heel blij mee. Het maakt het mogelijk dat wij een uniek product kunnen leveren. Een oester uit een claire van Fonteneau smaakt namelijk altijd anders dan een oester van elders."

'Het verblijf van de claire geeft een oester terroir'



RECEPT

Velouté d'huîtres chaudes aromatisé Kruidige roomsoep van oesters

Amuse voor 12 personen

Ingrediënten

- 500 gram spinazie
- 24 stuks Fines de claires no. 3
- 500 ml zoete witte wijn (bijvoorbeeld Pineau des Charentes blanc)
- 400 ml room
- scheutje olijfolie
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- zout, versgemalen peper, suiker en nootmuskaat

Bereiden

Was en droog de spinazie en verwijder de dikke stelen. Open de oesters en vang daarbij het vocht dat vrijkomt op in een schaal. Snijd de oesters los en leg ze in het oestervocht. Breng de wijn aan de kook, en laat inkoken tot circa 150 ml. Breng de room aan de kook en laat inkoken tot de helft. Voeg de gereunde wijn eraan toe en houd warm. Haal de oesters uit het vocht en giet het oestervocht door een schone doek. Breng het vervolgens aan de kook en giet het zodra het kookt bij de oesters. Breng de room opnieuw aan de kook en voeg het oestervocht (zonder de oesters) eraan toe. Bak onderuutsen de spinazie in wat olijfolie, voeg de knoflook toe en breng op smaak met zout, peper, suiker en nootmuskaat. Bak tot de spinazie geslonken, maar nog wel knapperig is. Laat even uitlekken en leg de spinazie onder in het glas. Neem de oesters uit de schaal en leg in elke glas twee oesters. Schuim de warme room met een staafmixer op en giet wat van de saus over de oesters en spinazie. Serveer direct.