



**Aurélie Ancelin, responsable
du développement des huîtres Ancelin**

« Mon huître a une double culture !

Aurélie Ancelin a 30 ans et le dit en professionnelle : « je veux que nos huîtres soient au top ! » Depuis peu de temps, elle a rejoint son père, Philippe, et son frère, Alexandre, à Bourcefranc-le-Chapus, berceau de cette famille d'ostréiculteurs de Marennes-Oléron depuis cinq générations.

« Je me sens bien avec eux, j'ai le sentiment d'avoir trouvé ma place. Je suis convaincue que je peux apporter beaucoup pour le développement commercial de ces huîtres que j'adore. »

Il faut dire que cette entreprise charentaise doit beaucoup aux femmes. Il y a d'abord Emilienne, son arrière-arrière grand-mère, une femme à poigne qui, à la fin du XIX^e siècle, s'occupe seule des parcs de Bourcefranc. Adelia, sa fille, la rejoint. Les années passent, You, la fille d'Adélia, se lance aussi dans l'ostréiculture et se marie avec James Ancelin, ébéniste de métier, mais vite happé par la mer.

Dans les années 70, naît la Spéciale Ancelin, une huître dont le naissain se déploie en Charente-Maritime avant de rejoindre, au bout de trois ans, les parcs d'Utah Beach, en Normandie, où elle se charge de phytoplancton. Réacheminée à Bourcefranc, elle termine sa maturation sous l'œil de Philippe et d'Alexandre. « Voilà pourquoi elle est ferme, croquante et charnue ! Je sais que les connaisseurs dégustent les numéros 2 mais moi j'ai un faible pour la toute petite, la 5, qui porte le joli nom de papillon. »

Consommées à l'exportation, les huîtres Ancelin, sont aussi sur la table de Jean-Marie Amat, à Bordeaux ou de l'hôtel Plaza, à Paris. Aurélie, cuisinière, les aime avec un tour de moulin à poivre, en tartare, chaudes au beurre blanc ou montées au champagne avec une julienne de légumes composée de carottes, de céleri et de courgettes. « Saisies au four 10 minutes, c'est un délice ! »

Retrouvez toutes nos adresses et contacts en page 113.