



## **Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France commercialise l'Huitre décoquillée**

**C'est à la villa Rabelais à Tours (37) lors de la conférence de presse de présentation du festival « Tours et ses Francos Gourmandes » qui aura lieu les 15, 16 et 17 septembre 2017, que Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France 2007 est venu parler du festival auquel il avait déjà**

## participé à la Rochelle. Mais le chef n'est pas venu les mains vides ! Il a offert une dégustation d'huitres Marenne Oléron IGP décoquillées !



Stephanie et Johan Leclerre commercialisent Marenne Oléron IGP décoquillées  
©SandrineKauffer

Rochelais, **Johan Leclerre** est petit-fils et fils de cuisinier-marin Pêcheur...ce qui fait naître une vocation. Elu Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 2007, élu 8ème Grand Chef de Demain Gault et Millau, et élu Chef de la région Poitou-Charentes en 2000, il doit ses distinctions à sa formation auprès de chefs de renom : **Gérard Cagna, Pierre Gagnaire, Jean Michel et Michel Lorain, Pierre et Michel Troisgros, Alain Ducasse** avant de s'installer à son compte avec son épouse Stephanie et de décocher une étoile au guide Michelin à La Maison des mouettes à Aytré. La tempête Xynthia en 2010 leur impose une fermeture, et ils ouvrent ensuite & La Suite au cœur du quartier historique de La Rochelle, au pied des deux tours, place de la Chaine  
Aujourd'hui, ils ajoutent une corde à leur arc, en créant leur « **Société MER** » pour commercialiser les huitres decoquillées et conditionnées aux professionnels et au grand public, avec toujours pour fil conducteur, l'excellence dans la sélection des meilleurs produits.



Les huitres peuvent être présentées, redéposées dans leur coquille  
©SandrineKauffer

Ses huitres Marenne Oléron IGP sont élevées sur le littoral atlantique français, mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron, conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron, certifiées par un Organisme Certificateur indépendant, et ontrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur.

Avec une IGP et deux Label Rouge pour les Huîtres Marennes Oléron, le Meilleur

Ouvrier de France conditionne une huitre généreusement charnue, décoquillée présentant la garantie « 0 coquille, 0 déchet, 0 imperfection, 0 blessure, 0 perte de temps, 0 encombrement » ... Ca c'est du slogan !



Dégustation des Huitres décoquillées dans la villa Rabelais à Tours  
©SandrineKauffer

Les Huitres décoquillées, sélectionnées dans la catégorie « spéciale, numéro 0-1-2 », puis ouvertes à la main et conditionnées en FRAIS, avec une DLC de 7jours sont vendues aux professionnels et aux particuliers avec du beurre Poitou Charentes et 6 coquilles vides pour ceux qui souhaitent les re-constituées.

**Par Sandrine Kauffer**

**Crédit photos ©Sandrine Kauffer**

**Plus d'infos**

**06 12 90 70 55**

[www.lhuitre.com/](http://www.lhuitre.com/)