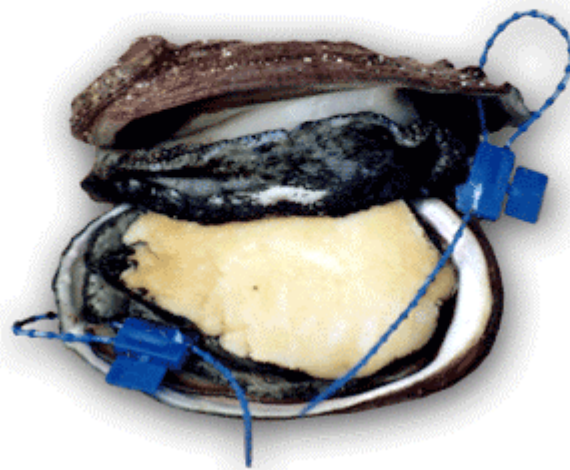
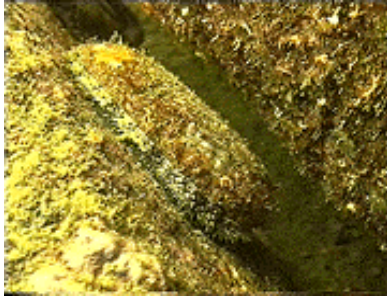


# L'ormeau





Les ormeaux appartiennent à la famille des Haliotides, mais sont appelés aussi dans certaines régions "oreilles de la mer".

Gastéropodes (archéogastéropodes, au même titre que la patelle).

Leur grand pied musculueux leur permet de s'attacher solidement aux rochers.

Il existerait actuellement plus d'un centaine d'espèces à travers le monde.

L'eau est aspirée sous les bords de la coquille, passe sur leurs branchies et s'évacue par leurs orifices naturels que sont les trous visibles sur la coquille.

Les ormeaux sont des animaux végétariens. Ceux des mers chaudes peuvent avoir une taille dépassant les 30 cm.

En Californie, l'haliotide noire a un prédateur naturel : le dauphin.

En France, le grand prédateur a toujours été l'homme (et spécialement l'homme à bouteilles), l'ormeau n'étant ramassable par le pêcheur à pieds que lors des très grandes marées.

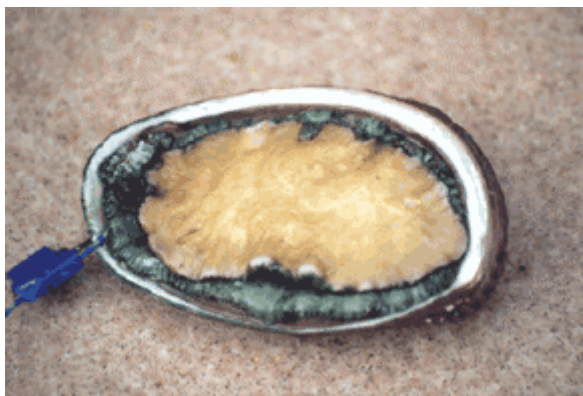
Les tentatives d'écloserie, d'élevage restent confidentielles, mais néanmoins ont permis un sauvetage de cet animal durement touché par les pollutions et l'imbécillité de l'Être humain.

Du coup, des dates de pêche ont été instituées, une taille minimale de capture décrétée et la pêche illicite fermement réprimée.

Il n'existerait plus en Bretagne que trois licences de pêche professionnelle, pour ce gastéropode. Chaque ormeau mis en vente devant posséder une bague, un bracelet prouvant qu'il a été pêché licitement. Son prix de vente se situe au alentours de 45 à 60 € le kg.

Ce coquillage était utilisé, du fait de l'irisation de sa coquille nacrée, à la fabrication de boutons et de bijoux de fantaisie, voire par des peintres sur nacre. En Bretagne il servait souvent d'objet décoratif ou de cendrier.





Gastronomiquement parlant, l'orveau est un met d'excellence.

La finesse de sa chair, sa saveur propre, sa rareté relative et donc son prix, ne permettent que bien rarement d'en faire des indigestions.

La consommation de l'orveau nécessite une préparation minutieuse :

À l'aide d'un couteau à lame tranchante, décoller le pied (muscle) de la coquille d'un mouvement circulaire appuyé.

Retirer la partie noirâtre derrière le talon.

Gratter et rincer légèrement.

Disposition la chair des orveaux sur une planche de bois, et les frapper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur la surface totale de chaque individu, durant une dizaine de minutes. Cette opération est destinée à « casser » les muscles. L'orveau s'allonge et perd de l'épaisseur.

Deux écoles s'affrontent alors :

- Certains d'entre nous les cuisinent immédiatement.
- D'autres préfèrent les sécher, les envelopper et les conserver dans un endroit frais, jusqu'au lendemain.

Pour ma part j'ai bien du mal à attendre le lendemain !!!

Mais il m'est arrivé d'en manger le jour même et le reste le lendemain.

La préparation de l'orveau est simple. Il suffit de le poêler dans un peu de beurre, à feu tout doux 10 à 20 minutes suivant sa grosseur et sa fraîcheur.

Oui je sais cela n'est pas très précis pour une fois, mais je suis incapable de vous en dire plus, c'est une question de "jugé".

Comme légume d'accompagnement, pour moi c'est net, rien ! Si l'on me forçait à mettre quelque chose ce serait sans nul doute des cèpes.



Ce guide a été créé par Fruits de la Mer.

Merci à Monique pour ses prises de vue.

Vous pouvez retrouver Fruits de la Mer et sa multitude de recettes de cuisine sur le web à l'adresse <http://www.fruitsdelamer.com>

Vous pouvez distribuer librement ce fichier. Toute modification est soumise à l'acceptation écrite de ses auteurs.