

la Cité de l'Huître



*Une nature
authentique,
des expériences
uniques !*

*Amusez-vous,
apprenez, pêchez,
touchez, dégustez...*

*Nature at its best... a unique experience!
Have fun... learning, fishing, touching, tasting!*



Édition 2018



la
Charente
Maritime
LE DÉPARTEMENT



Bienvenue à Marennes, chenal de la Cayenne, haut lieu mondial de l'huître

À Marennes, tout au bout du chenal de la Cayenne, langue de terre émergeant des claires, ponctuée de cabanes multicolores, de petits bateaux et de chalands (embarcations à fond plat des ostréiculteurs), la Cité de l'Huître vous accueille en plein cœur du terroir de la prestigieuse Huître Marennes Oléron.

Welcome to Marennes on the Cayenne Channel, home of the internationally renowned oyster. Near Marennes, situated at the far end of the Cayenne Channel, on a strip of land appearing out of the salt ponds, interspersed by multicoloured huts, small boats and the oyster farmers' flat-bottomed barges is the 'Cité de l'Huître' in the land of the prestigious 'Marennes-Oléron' oyster.



© F. Boche - Atelier Culturel



© Istock

À ne pas manquer!

- **L'initiation à l'ouverture des huîtres.**

EN ÉTÉ :

- **La visite humoristique des claires** avec Bilout, comédien humoriste.

SAMEDI 26 MAI :

- **Balade gourmande** avec Bilout.

SAMEDI 9 JUIN :

- **Jazz sur l'eau et cocktail d'huîtres.**

Dès 16 h 30 : démonstration d'écaillage, cuisine d'huîtres chaudes et dégustation.

À partir de 19 heures : concert de jazz et cocktail d'huîtres. 29 € par personne. Sur réservation.

SAMEDI 30 JUIN :

- **Soirée repas et comédiens.**

Des comédiens incarnent Aliénor d'Aquitaine au cours d'un repas sur le ponton de la Cité de l'Huître.

SAMEDI 13 OCTOBRE :

- 8^e édition du **concours des écaillers.**

Not to be missed!

'How to open an oyster'

In the summer: amusing visit of the 'claires' salt ponds with storyteller, Bilout.

Saturday 26th May : Greedy walk with Bilout.

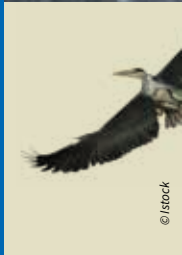
Saturday 9th June : Jazz on the water and oyster cocktail From 16h30 : opening

oysters show, hot oysters cooking and tasting. From 19h : jazz concert and cocktail party 29€/person, booking only.

Saturday 30th June : evening dinner and comedians.

Saturday 13th October: 8th contest

'The shellfish challenge'.



© Istock

La Cité de l'Huître passez de découverte en découverte

4 cabanes multicolores truffées de surprises...



La cabane verte vous conte l'**histoire** de l'ostréiculture, avec une exposition des traditions liées au métier et un film rare datant de 1907.

La cabane bleue aborde l'huître côté **scientifique**, vous en dit plus sur cet étonnant animal, ses multiples variétés et son élevage. Les plus curieux pourront aventurer leur main dans une boîte-mystère où les prédateurs veillent...

La cabane rouge est plus largement consacrée au **paysage, à ses hommes** et à la nature du terroir.

La cabane dorée, enfin, vous invite à **déguster** l'huître chaude au comptoir d'un bar à huîtres au décor surprenant tout droit sorti des romans de Jules Verne.



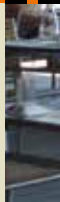
© Aline Pauwels

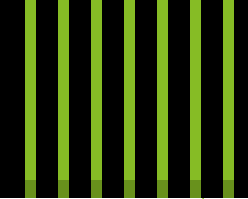
La Cité de l'Huître: one discovery after another
4 multicoloured huts, full of surprises... The Green Hut... learn about the story of oyster farming, visit an exhibition about 'traditions' and watch a very rare film from 1907. **The Blue Hut...** oysters from a scientific angle! Learn about these amazing 'creatures'... their many varieties and breeding habits. Feeling brave? Place your hand inside a mystery box, home to little predators! **The Red Hut...** learn about the local landscape, its nature and the people. **The Golden Hut...** come and enjoy a warm oyster at our Oyster Bar, with decor straight out of a Jules Verne novel.

Le restaurant et sa terrasse : savourez des moments inoubliables

Le restaurant « La Claire » vous propose des rafraîchissements ainsi qu'un large choix de produits de la mer et d'ailleurs. Installez-vous en terrasse au-dessus de l'eau et profitez d'une vue exceptionnelle sur les marais.

La Claire. Enjoy an unforgettable moment in our restaurant 'La Claire' where you will find a large choice of drinks, seafood and much more. Relax on the terrace built over the water, and appreciate the outstanding views of the marshes.





Nouveau!

Des jeux pour les enfants

Nourrir les daurades, pêcher les crabes, tester la peinture sur huître... voilà un florilège des expériences - insolites - réservées aux plus jeunes.

Un spectacle sur grand écran

Confortablement assis et équipé de votre casque audio, regardez le film « *Entre Terre et Mer* » : un fabuleux voyage aérien et terrestre au cœur du bassin ostréicole. Attachez vos ceintures...

Fun for kids! Feed the sea bream, go crab fishing, paint oyster shells... unusual and interesting activities for our younger visitors.

The Big Screen. Put your headset and seatbelt on, sit back and enjoy the film 'Entre Terre et Mer' ('Between Land and Sea') which takes you on a fabulous journey over and around our oyster basin!

Des animations participatives pour toute la famille

dès le matin et tout au long de la journée: « drôle d'animal », « confection d'étalage »...

Des cours de cuisine d'huîtres pour les enfants

10 et 24 avril, 19 mai, 23 juin, 22 septembre, 23 octobre

Participative animation for the whole family. Starting in the morning and all day long « funny animals », «market stalls arrangement »

Oyster kitchen class for kids
10 & 24 April, 19 May, 23 June, 22 September, 23 October





© Sébastien Laval



La Cabane des Claires : découvrez le métier d'ostréiculteur en live

Depuis la Cité de l'Huître (ou du grand parking l'été), rejoignez la Cabane des Claires.

Les pieds dans l'eau, dans une authentique cabane d'élevage, un animateur-ostréiculteur vous dit tout du métier et vous fait découvrir ses secrets.

Terminez la visite par une balade entre les claires, à pied ou à vélo. Jumelles conseillées.

La Cabane des Claires: discover the work of an oyster-farmer... LIVE!
From the Cité de l'Huître (or the large carpark, in Summer), head to La Cabane des Claires. Visit a real oyster farm, right on the water where an oyster farmer will explain everything about the work involved in 'producing an oyster'. End your visit with a trip, by bike or on foot, through the salt ponds. Binoculars recommended!



© Olivier Chanoit





Ouvert du 1^{er} avril au 4 novembre de 10 h 30 à 19 h :

Open 1st April - 5th November: 10.30am - 7pm.

- Tous les jours pendant les vacances scolaires, toutes zones confondues.

During French school holidays: open daily.

- Tous les jours sauf les lundis et mardis hors vacances scolaires.
- All other periods: closed on Mondays and Tuesdays.*

- Tous les week-ends et vacances en octobre.
- October: weekends plus French school holidays only.*

Tarifs : visite, animations, dégustation et vélo inclus (selon disponibilité).

Prices: site visit, activities, tasting and bikes (if they are available) are included in the ticket price.

- Adulte : 9 €
Adults: 9€
- Enfant de 6 à 16 ans : 5 €
Children from 6 to 16: 5€
- Enfant - de 6 ans : gratuit
Children under 6: free
- Famille, 2 adultes + 2 enfants jusqu'à 16 ans : 23 €
Family Pass, 2 adults and 2 children 6 to 16: 23€

© T. Delmarre

Nos visites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Accessible for people with reduced mobility.

Les chiens sont interdits.

Please note that dogs are not permitted.

Pour venir, prendre direction île d'Oléron jusqu'à Marennes puis suivre la signalisation locale.

To get to La Cité de l'Huître, head towards Ile d'Oléron then follow local signage.

Coordonnées GPS

Rue des martyrs 17320 Marennes
Lat : 45.7941083 /
Long : -1.1217083
En juillet et août :
Lat : 45.8124583 /
Long : -1.1131778

+ d'infos au 05 46 36 78 98

sur cite-huitre.com

sur  et 

© François Poche - Atelier Culturel



charente-maritime.fr   

Département de la Charente-Maritime

85, boulevard de la République - CS 60003

17076 La Rochelle cedex 9

Tél. 05 46 31 70 00

