

# ENTREZ AU CŒUR D'UNE ENTREPRISE OSTREICOLE



LA FERME MARINE  
L'AUORE 35260 CANCALE

☎ : 02.99.89.69.99

💻 : [ferme-marine.com](http://ferme-marine.com)

✉ : [ferme-marine@huitres-francaises.com](mailto:ferme-marine@huitres-francaises.com)

Cancale,  
En baie du  
Mont Saint Michel,  
où le soleil et la lune  
rythment le travail  
des ostréiculteurs.

# LA FERME MARINE, UN CADRE NATUREL EXCEPTIONNEL



Offrant une vue imprenable sur le port de Cancale et sa baie, la Ferme Marine a été bâtie à flanc de falaise. Elle s'intègre parfaitement aux éléments naturels qui l'entourent, dans un souci écologique. La floraison au printemps nous plonge dans un décor presque « japonais », comme aiment le remarquer nos visiteurs.

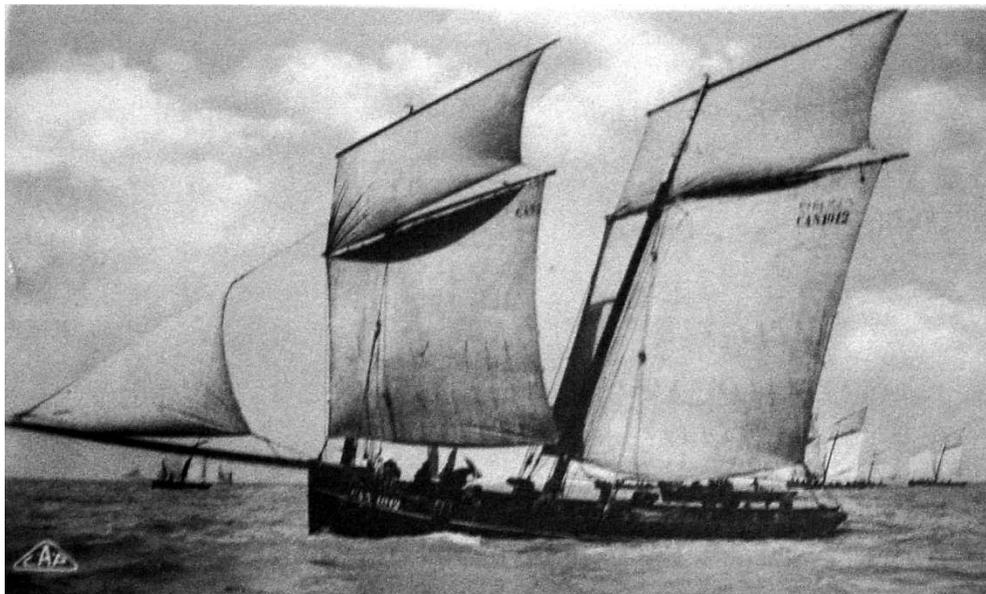
L'influence des marées sur le paysage de Cancale est également indéniable. A marée haute, le bruit des vagues accompagnera votre visite. Alors qu'à marée basse, ce sont les parcs à huîtres qui se dévoileront. Au loin, le Mont Dol, Granville et les côtes normandes sont visibles.

Tout comme bien sûr le Mont Saint Michel qui veille sur sa baie, classée au patrimoine mondial par L' UNESCO depuis 1979.

# LES HUÎTRES, UNE TRADITION LOCALE ...



Cancale, petite commune portuaire de 5500 habitants a construit sa réputation grâce à l'abondance de ses huîtres dans sa baie. Pêche à pied ou à bord des typiques bisquines, la course à ce trésor local a rythmé et rythme encore la vie des cancalais.



# UNE NOTORIÉTÉ DEPUIS DES SIÈCLES...

L'histoire des huîtres remonte à près de 350 millions d'années. Plus proche de nous, les grecs ont reconnu une qualité diététique à ce mollusque. Ils en écrasaient la coquille et collectaient la nacre qu'ils réduisaient en poudre pour la manger. Cette nacre avait paraît-il des vertus aphrodisiaques...

Mais ces coquilles étaient surtout utilisées comme bulletin de vote. Les écrits de l'époque romaine relatent une place considérable que prenaient les huîtres dans les banquets. Les besoins des romains en huîtres étaient si importants qu'ils venaient jusqu'à Cancale et auprès d'autres côtes bretonnes pour se fournir en huîtres. On pense qu'ils remplissaient des bacs d'eau de mer, qu'ils renouvelaient fréquemment.

Depuis, à travers les siècles, l'huître a séduit plus d'une personnalité. Marie-Antoinette se faisait livrer des cargaisons entières, Henri IV semblait les apprécier autant que « la poule au pot », et le maréchal Junot pouvait en gober jusqu'à 300 tous les matins.



# LA FERME MARINE, UNE INVITATION A LA DECOUVERTE DE L'OSTREICULTURE...

Joseph PICHOT, fondateur de l'entreprise ostréicole « Les Parcs St Kerber » en 1968 a eu l'idée de mettre en lumière après quelques années, son travail d'ostréiculteur. D'abord dans le but de renseigner ses clients de l'origine de ses produits, puis afin de familiariser le grand public aux singularités de sa profession.

C'est ainsi qu'en juin 1989, le « Musée de l'huître » a ouvert ses portes. 25 ans plus tard, sous la direction sa fille, Véronique ALLEAUME, ce site touristique rebaptisé « La Ferme Marine », enregistre une fréquentation de plus de 30000 visiteurs par an.

Cette entreprise familiale accueille aujourd'hui tant des groupes de touristes constitués, que des visiteurs individuels, de passage dans la région.



# UNE VISITE GUIDÉE, ADAPTEE A SON PUBLIC...

## ↳ Le déroulement de la visite :

- ♦ La visite débute dans une salle de projection, où le guide aborde avec son groupe, l'histoire des huîtres, les différentes espèces élevées ou encore leur goût unique.
- ♦ Un film documentaire d'une vingtaine de minutes met en exergue le travail rigoureux des ostréiculteurs en mer, auprès des parcs. Les visiteurs apprendront aussi comment les huîtres peuvent créer des perles...
- ♦ Le groupe est enfin conduit dans les ateliers, près des machines et des bassins, où le travail de ces « jardiniers de la mer » apparaît plus concret. En effet, en semaine, les laveurs, calibreuses et autres chariots élévateurs sont en fonctionnement.



## Une dégustation conviviale :

A l'issue de la visite le groupe a la possibilité de se rendre dans une charmante salle de dégustation pour découvrir ou redécouvrir la saveur iodée des huîtres de Cancale. Fraichement ouvertes et disposées en assiette, elles seront accompagnées d'un verre de vin blanc, d'une tranche de pain de seigle beurrée et d'une rondelle de citron.



### Formules de dégustation

**A** : 3 huîtres creuses

**A+** : 2 huîtres creuses et 1 huître plate

**B** : 6 huîtres creuses

**C** : 3 huîtres creuses et 3 huîtres plates

**D** : 2 tartines de rillettes de la mer

**Prestige** : 6 huîtres creuses **Tsarskaya** \*

**Excellence** : 3 huîtres creuses **Tsarskaya** et 3 huîtres plates 00

\* Les huîtres « **TSARSKAYA** » sont des huîtres spéciales, avec un taux de chair important, à la saveur iodée. Ce produit issu de notre établissement a été primé plusieurs fois au concours général agricole de Paris.

## ↪ Une salle d'exposition de coquillages aux couleurs surprenantes

Pour achever leur parcours à la Ferme Marine, les amateurs de coquillages pourront s'émerveiller devant plus de 1500 espèces. De nombreux nautilus, lambis ou autres étoiles de mer sont habilement mis en valeur, derrière des vitrines.

Le bénitier, plus grand coquillage du monde, saura aussi étonner les petits comme les grands...



# UNE BOUTIQUE DE SOUVENIRS ORIGINALE...

Notre boutique de souvenirs lumineuse offre un choix très large de bijoux, textiles, produits cosmétiques et gastronomique, livres, coquillages ou encore de nombreux objets de décoration sur le thème de la mer.



# GENERALITES SUR NOS PRESTATIONS...

↳ La totalité de ces prestations représentent environ 2h sur notre site.

↳ Nous accueillons nos groupes de 9h à 17h00, tous les jours de l'année excepté les 3 dernières semaines de décembre.  
(Le week-end les ateliers ne sont pas en activité).

↳ 55 places assises sont disponibles pour la dégustation. Pour les groupes plus conséquents, une préparation sous forme de buffet peut être organisée.

↳ Des questionnaires sur l'ostréiculture et le monde de la mer peuvent être distribués aux groupes scolaires.

↳ Une salle de pique-nique est à disposition sur place.

↳ Il est possible d'organiser ces visites en anglais ou en allemand.

↳ Concernant les tarifs et si vous souhaitez de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter...

# Comment nous trouver ?



## Pour nous trouver : différents itinéraires possible.

**En venant de la 4 voies de Rennes :** tournez à droite direction Cancale. Roulez 13 km sur la D74, jusqu'au panneau Cancale et tournez à droite devant 4 drapeaux, route de la corniche, VC15, vous trouverez la Ferme Marine sur votre droite après 200m.

**En venant de St Malo par St Coulomb :** entrez dans Cancale et allez jusqu'au feu de croisement. Au feu tournez à droite et roulez 2km en sortant de Cancale. Au niveau de 4 drapeaux, tournez à gauche vers la route de la corniche, VC15, vous trouverez la Ferme Marine sur votre droite après 200m.

**En venant de St Malo par St Méloir :** traversez le bourg de St Méloir direction Cancale, au carrefour tournez à gauche sur la D74, jusqu'au panneau Cancale et tournez à droite aux 4 drapeaux, route de la corniche, VC15, vous trouverez la Ferme Marine sur votre droite après 200m.

**En venant du Mont St Michel :** Longez la baie sur votre droite, traversez les villages côtiers. Après St Benoit des ondes roulez 1km puis tournez à droite direction Cancale, sur la D74, jusqu'au panneau Cancale et tournez à droite devant 4 drapeaux, route de la corniche, VC15, vous trouverez la Ferme Marine sur votre droite après 200m.

*A BIENTÔT*  
*A LA FERME MARINE !!!*

