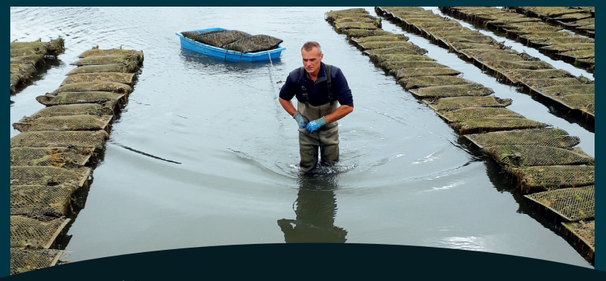
L'huître des Perles de Godec : l'authenticité, le goût avant tout !

Toutes nos huîtres creuses sont 100 % d'origine naturelle : elles sont nées et élevées en pleine mer. Notre démarche dans l'élevage traditionnel de ces huîtres est de contrôler entièrement toute la chaîne de production du naissain issu d'un captage naturel sans adjonction d'antibiotiques (aucun achat auprès des écloseries - laboratoires) jusqu'à ce long travail d'attention de plus de 3 ans pour l'obtention de leur taille consommable.
Afin de vous offrir des huîtres grandissant de manière homogène avec une coquille plus dure et un taux de chair généreux, nous avons fait ce choix de limiter la quantité d'huîtres par poche. Le goût avant tout !
Cette huître avec sa saveur très iodée et sa chair délicate est un trésor de bienfaits nutritionnels. Elle est riche en minéraux et peu calorique.

Les huîtres des Perles de Godec incarnent un savoir-faire et un terroir maritime breton préservé riche en planctons.



Nous vous garantissons cette émotion d'embrasser la mer sur la bouche !

Les Perles de Godec
Rue du Beguero - Pencadenic
56370 Le Tour-du-Parc

06 63 92 68 58
sbresson@lesperlesdegodec.com
www.lesperlesdegodec.com

ostréiculteur huîtres nées en mer traditionnel

Agence de communication *Terre en Vue* - Crédit photo île de Godec : Anthony Penel

GOLFE DU MORBIHAN

Les Perles de Godec

OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL

www.lesperlesdegodec.com

Son milieu de vie : Le Golfe du Morbihan

Le Golfe du Morbihan est situé sur le littoral sud de la Bretagne dans le département du Morbihan auquel il a donné son nom. Son nom breton, Mor bihan, signifie « petite mer ». C'est une mer intérieure, 12 000 hectares d'espaces maritimes parsemés d'îles et d'îlots, un concentré de paysages, une mosaïque de milieux d'un intérêt écologique majeur. Au cœur du parc naturel régional, c'est une réserve naturelle classée Natura 2000. Elle fait partie des plus belles baies du monde.

Sa résidence : L'île de Godec

Nos parcs d'huîtres sont situés aux abords de l'île de Godec, au sud des îlots du Golfe du Morbihan avec une superficie d'un peu plus de 8 hectares. Le nom semble provenir du breton god(ell), la poche, avec le suffixe en « ec » qui signifie « remarquable pour ». Peut-être certainement en raison de la forme de l'île dessinant une sorte de triskèle avec ses 3 pointes rocheuses qui forment des creux, des poches.

Qui sommes-nous ?

Nous sommes avant tout un agriculteur de la mer, un producteur…

Notre chantier ostréicole et lieu de vie sont situés sur la presqu'île de Rhuys dans le Morbihan.

Les Perles de Godec est une jeune entreprise créée suite à une rencontre amoureuse.

La face masculine : Norbert

C'est un ostréiculteur breton qui a appris son métier auprès de différents aînés. Il a acquis un savoir-faire de plus de 20 ans dans l'élevage de ce coquillage. Du fait de son identité bretonne, il est fier de perpétuer cette culture traditionnelle de l'huître avec passion.

La face féminine : Sandrine

C'est une parisienne amoureuse de la mer et du respect de celle-ci.
Epicurienne dans l'âme, elle a ce plaisir de vous faire découvrir un produit de caractère né du terroir maritime breton.

Ces deux faces se complètent et s'allient dans les mêmes valeurs profondes notamment celle de vous offrir une émotion en vous faisant déguster un produit sain et naturel de qualité.

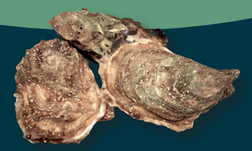
Pour nous, l'ostréiculture, c'est travailler de A à Z au cœur de la nature avec passion

Nos huîtres sont 100 % d'origine naturelle. Elles sont nées et élevées en pleine mer : un captage naturel sans appel à une écloserie. Elles font l'objet d'une traçabilité garantie, d'une vigilance accrue dans la sécurité alimentaire pour nos clients par notre exigence sur la qualité, la fraîcheur et la valorisation gustative de celles-ci.

Nous avons fait le choix de produire en petite quantité des huîtres traditionnelles car nous sommes très attachés à cet élevage ancestral respectant la croissance de l'huître au rythme des saisons.

Ce choix de production artisanale est à l'image de notre démarche éthique. D'une part en préservant la nature (mise en place d'un plan de gestion durable), d'autre part en répondant à la demande très forte des consommateurs d'aujourd'hui de se nourrir de façon saine et naturelle au quotidien.

Notre philosophie

« Avec du temps et de la patience, on vient à bout de tout ».

Sandrine & Norbert