

Actualités des Arts

Congrégation religieuse de Saint-Aubin-lès-Elbeuf Daniel Denis où l'art d'accommoder les huîtres

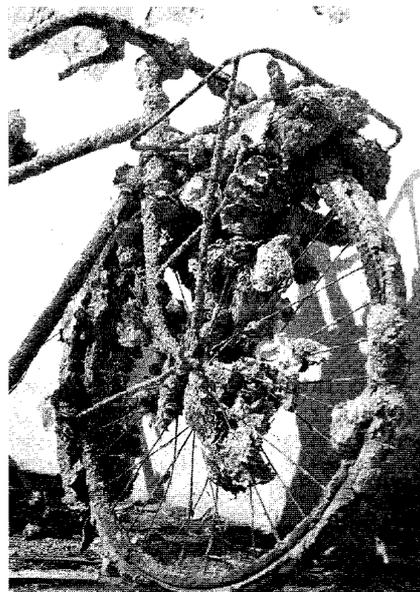
Une exposition photographique entièrement consacrée aux huîtres. Cela peut sembler relever d'une gageure. C'est le pari que Daniel Denis a engagé en présentant ses œuvres en noir-et-blanc à la Congrégation du Sacré-Cœur de Saint-Aubin-lès-Elbeuf. Le résultat mérite que l'on s'y intéresse. Des textes documentaires, judicieusement disposés, nous y expliquent dans le détail le merveilleux travail des ostréiculteurs. On ressort de l'exposition les papilles en émoi...

Nous ne connaissons de Daniel Denis que quelques photographies présentées à travers les salons de l'agglomération d'Elbeuf. Cette fois, nous sommes conviés à découvrir une œuvre d'ampleur. Passionné par l'élevage des huîtres, le photographe a consacré à ce sujet le meilleur de son savoir-faire. Associant l'intérêt esthétique à une volonté documentaire, il s'est acquitté de cette tâche avec un bonheur évident, cadrant ses sujets avec soin et cette pointe d'imagination qui fait toute la différence. Prenant son travail très à cœur, il s'est parfois livré au pur plaisir d'engranger des images d'ambiance, comme celle qu'une ancre de marine et de simples cordages offraient, entre autres détails, à son œil finement exercé. Adeptes du noir-et-blanc, ce que ne nous saurions lui reprocher, Daniel Denis aime visiblement les huîtres, mollusques bivalves auxquels les savants accordent quelques millions d'années d'ancienneté et dont la valeur nutritive va de pair avec les étonnantes qualités gustatives. A un mois des fêtes, on ne pouvait imaginer meilleur sujet.

«Oléron, la route des huîtres» est le titre générique de cette exposition pas comme les autres. Evoquant les lieux de production, comme le bassin d'Arcachon, l'île d'Oléron ou les sites de Marennes et de l'île de Ré, le texte accompagnant l'exposition dévoile toutes les phases utiles à la préparation de ce succulent mets de roi, ce «joyau de la diété-

tique» comme l'a surnommée un auteur. On ne saurait mieux dire. Notre bon Henri IV et la fantasque Marie-Antoinette, raffolaient, nous dit-on, de ce plat recherché. La consommation d'huîtres a connu une grande expansion au cours du XIX^{ème} siècle, mais ces animaux sont fragiles et sont, de temps en temps, victimes d'épizooties causées par des virus dont l'expansion s'avère rapidement ravageuse. D'où l'intérêt de veiller sur elles avec la plus grande attention. Immérgés en plein cœur des exploitations ostréicoles, nous suivons pas à pas les différentes phases du travail des ostréiculteurs : élevage, affinage, dégorgeage, lavage, calibrage, conditionnement. En été, période de

Fort bien conçue, l'exposition de Daniel Denis, eût mérité de rester plus longtemps sur les murs. Formons le vœu qu'elle puisse circuler à travers d'autres salles.



Huîtres au vieux clou

reproduction, les huîtres deviennent laiteuses. L'hiver est la période où elles sont le plus recherchées. Si elles réclament une assistance sophistiquée, les huîtres peuvent, à l'état sauvage, élire domicile dans des lieux parfois surprenants. Ainsi en voit-on toute une colonie accrochées sur les roues d'un vélo envoyé par le fond où l'engin est, semble-t-il, demeuré un certain temps. Cette note d'humour est appréciable. Détail intéressant, l'huître creuse filtre en moyenne 7 litres d'eau par heure. En dépit de sa nonchalance apparente, l'huître est donc très active.