DEUX JOURNÉES DE CÉLÉBRATION *pour faire voyager* LES HUÎTRES DE CHARENTE-MARITIME



25 NOV.

MORNAC - SUR - SEUDRE | 11h30

Une histoire de territoire, de savoir-faire et de transmission.

En 2026, le Train des Huîtres fait revivre symboliquement le lien historique entre la ligne ferroviaire de Saujon - La Tremblade et l'ostréiculture de Charente-Maritime.

26 NOV.

PARIS - AUSTERLITZ | 18h00

Il y a 150 ans, cette ligne a contribué, à acheminer les huîtres de la Charente-Maritime vers Paris, à ouvrir de nou veaux marchés et à faire rayonner les savoir-faire du territoire.

Les 25 et 26 novembre, producteurs, professionnels, partenaires, institutionnels, médias et invités sont conviés à revivre les grandes étapes de ce voyage : du territoire ostréicole jusqu'à la capitale, puis vers une découverte renouvelée du produit.

À travers des rencontres avec les ostréiculteurs, des dégustations, des accords gastronomiques et une mise en scène immersive du train, l'opération met à l'honneur la diversité des huîtres de Charente-Maritime, le savoir-faire et la diversité de sa filière ostréicole et rappelle qu'elles se dégustent en toute saison.

ROYAN ATLANTIQUE · Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime · Cofinancé par l'Union européenne · Région Nouvelle-Aquitaine · LES TOQUES FRANÇAISES · la Charente Maritime

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026 | LE GRAND DÉPART

La première séquence se déroule entre les gares de la Tremblade et celle de Mornac-sur-Seudre. Elle célèbre l'histoire de la ligne ferroviaire et le rôle qu'elle a joué dans le développement économique, touristique et ostréicole du territoire.

DÉPART DE LA TREMBLADE | 10h30/45
Le train prend la direction de Mornac-sur-Seudre, première étape symbolique du parcours accompagné d'un récit autour de l'histoire de la ligne et de l'ostréiculture.

ARRIVÉE ET ACCUEIL EN GARE DE MORNAC | 11H30
Le passager du train marque le lancement de l'événement.

DÉCHARGEMENT DES HUÎTRES
Les ostréiculteurs prennent en charge les bourriches et font découvrir le produit au plus près de celles et ceux qui le cultivent.

DÉFILÉ JUSQU'AUX HALLES
Un cortège conduit par les chariots de gare accompagne les huîtres de la gare aux Halles, dans une mise en scène qui évoque leur acheminement historique.

PRISES DE PAROLE
Aux Halles, les représentants du Comité régional de la conchyliculture, la commune, et les intervenants associés sont invités à évoquer l'histoire de la ligne et l'identité ostréicole du territoire.

APÉRITIF ET DÉGUSTATION
La rencontre se prolonge autour d'une dégustation d'huîtres accompagnées de vins IGP et d'autres accords envisagés, dans un esprit de convivialité et de partage.



JEUDI 26 NOVEMBRE 2026 | ARRIVÉE EN GARE DE PARIS-AUSTERLITZ

À Paris, les quais 14 et 15 ainsi que les voitures historiques deviennent un même espace de réception : Le parcours est conçu en libre déambulation. Les invités passeront des quais aux voitures pour découvrir les savoir-faire et les produits du territoire.

ACCUEIL DES INVITÉS SUR LES QUAIS | 18H00
Un premier temps de rencontre autour des huîtres, des vins, des cocktails.

ENTRÉE DU TRAIN EN GARE | 18H10
Le Train des Huîtres rejoint les voitures historiques. Les écaillers ambulants descendent sur le quai et proposent les premières ouvertures et dégustations, tout en présentant leur métier.

DÉGUSTATIONS SUR LES QUAIS
Un banc d'écailler, des écaillers ambulants, une station dédiée aux huîtres et un espace cocktails composent une première découverte gourmande, accompagnée d'une scénographie visuelle évoquant la Charente-Maritime.

PRISES DE PAROLE OFFICIELLES
Des interventions institutionnelles et professionnelles sont prévues. Leurs horaires et la liste définitive des intervenants restent à confirmer.

IMMERSION DANS LES VOITURES HISTORIQUES
Les invités, en libre déambulation, découvrent deux univers complémentaires : **Automne/Hiver : « l'Huître célébration » | Printemps/Été « l'Huître festive ».**

RENCONTRES ET DÉGUSTATIONS AVEC LES CHEFS
Avec les Toques Françaises, les huîtres sont présentées à travers différents accords et propositions culinaires.

ÉCHANGES ET DÉPART DES INVITÉS
Un temps d'échange convivial permet de prolonger les rencontres.

À RETENIR :
La journée du 25 novembre met en lumière la mémoire ferroviaire, les femmes et les hommes de la filière et l'ancrage des huîtres dans le patrimoine de Charente-Maritime.

INFORMATIONS PRATIQUES :
Les horaires du 25 novembre sont indicatifs. Pour le 26 novembre, les prises de parole et certains détails de déroulé restent à confirmer. Le présent programme synthétise les éléments du document de travail et pourra être ajusté à mesure de la validation opérationnelle.

DEUX VOITURES, DEUX SAISONS, UNE MÊME IDENTITÉ

• **AUTOMNE/HIVER « L'huître célébration » :** Présentation des huîtres fines, spéciales, fines de claire et spéciales de claire. Les accords envisagés font notamment appel au caviar et au tarama au caviar, au Cognac, au Pineau des Charentes et au Baume de Bouteville.

• **PRINTEMPS/ÉTÉ « L'huître festive » :** Mise en avant des huîtres fines et spéciales, avec des accords autour des vins charentais de Royan Atlantique et des différentes expressions du Baume de Bouteville.

LE FIL ROUGE DE L'OPÉRATION : Au-delà de la dégustation, le Train des Huîtres raconte une filière, un territoire et une histoire collective. Il valorise la diversité des productions, la qualité des savoir-faire ostréicoles et la consommation d'huîtres tout au long de l'année. Le partenariat gastronomique avec les Toques Françaises apporte un regard culinaire complémentaire, fondé sur la créativité, le partage et la transmission.