

« Les huîtres de la Ria » au salon international d'Intersuc 2000 à Paris

Au pâtissier d'Étel le premier prix

Pascal Piermattei a participé au 13^e Tour de France des spécialités organisé dans le cadre du salon international d'Intersuc 2000. Avec les « Huîtres de la Ria d'Étel », cet artisan pâtissier-chocolatier d'Étel a décroché le premier prix toutes catégories.

L'artisan Etellois ne croyait pas trop à cette chance en remarquant les produits présentés au jury par ses confrères qui provenaient de toutes les régions de France. Ils étaient au moins soixante à concourir et toutes les créations ont rivalisé de couleurs, d'originalité dans les formes et de qualité côté saveur. Mais du 10 au 14 février, les succulentes « Huîtres de la Ria d'Étel » ont eu la faveur des goûteurs. Leur emballage a également plu, les motifs qui les décoraient rappelant le bord de mer.

Pascal Piermattei a déposé un brevet pour cette gourmandise, il y a quelques mois après avoir testé le produit près de sa clientèle durant environ deux ans. Le 14 juillet dernier, cette création avait été rendue publique en présence du président de la Chambre de métiers de l'époque. Un peu plus tard, au moment de la Route des Hortensias, la Confrérie de l'huître avait sacré ce produit.

« C'est un honneur pour moi



De retour à Étel, Pascal Piermattei, son épouse, Nathalie et son fils Florian ont invité Rémy Guillevic, maire, à fêter l'événement en leur compagnie.

d'avoir gagné ce concours. C'est une carte de visite qui me pousse à participer à d'autres salons»,

confie Pascal Piermattei. Son prix lui a été remis par le président de la Confédération des chocolatiers

et confiseurs au côté du président de la Confédération des pâtisseries et glacières.