

ORMEAU

Les Viviers de Noirmoutier



Les ormeaux (*Haliotis* spp.) sont des mollusques marins appartenant à la famille des Haliotidae.

La nacre intérieure de sa coquille aux reflets changeants, qui peuvent varier du vert émeraude au bleu, en passant par le violet, le rouge et le brun, est parfois récupérée pour faire des bijoux ou des incrustations par les ébénistes et luthiers.

Les ormeaux sont appréciés pour leur chair tendre et savoureuse, qui est souvent comparée à celle des fruits de mer comme les coquilles Saint-Jacques. Ils sont consommés dans de nombreuses régions du monde, notamment en Asie, en Europe et en Amérique du Nord.

Grillés, poêlés, crus, marinés, au four, sautés.. Quelle que soit la méthode de cuisson choisie, il est important de ne pas trop cuire les ormeaux pour éviter qu'ils ne deviennent caoutchouteux

Techniques de pêche: *Pêche à pied*

Zone de pêche: ANE, BREST

Nom commun :

Orme

Nom scientifique :

Haliotis

Nom commercial :

Ormeau

Saisonnalité:

Printemps : *selon*

autorisation

Été : *selon*

autorisation

Automne : *selon*

autorisation

Hiver : *Selon*

autorisation

ORMEAU

Les Viviers de Noirmoutier



The mother-of-pearl inside the shell, with its changing shades of emerald green, blue, violet, red and brown, is sometimes used by cabinet-makers and violin-makers to make jewellery or inlays.

Abalone are prized for their tender, flavoursome flesh, which is often compared to that of seafood such as scallops. They are eaten in many parts of the world, including Asia, Europe and North America.

Grilled, pan-fried, raw, marinated, baked or sautéed? Whatever cooking method you choose, it's important not to overcook abalone to prevent it from becoming rubbery.

Fishing techniques : *Pêche à pied*

Fishing zone : ANE, BREST

Common name:

Abalone

Scientific name :

Haliotis

Commercial name:

Ormeau

Seasonality:

Spring: as

authorised

Summer: as

authorized

Autumn: as

authorised

**Winter: According to
authorisation**