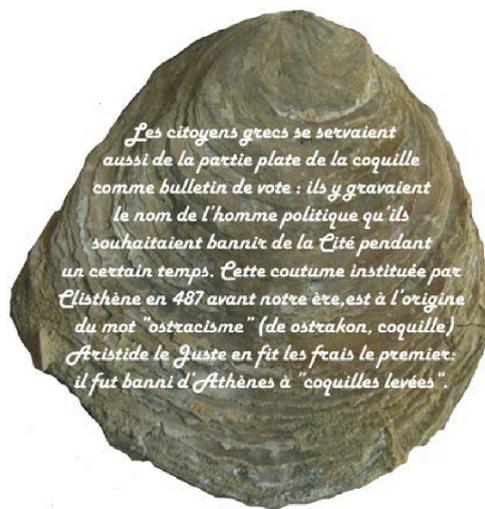


Dès l'Antiquité, l'huître a occupé une place de choix, sauf chez les Égyptiens et les Hébreux qui la considéraient comme un aliment impur puisqu'elle n'avait ni nageoires, ni écailles.

L'huître chez les Grecs

Les Grecs, au contraire, la mangeaient avec plaisir et lui prêtaient une valeur aphrodisiaque. Ils se servaient de leur coquille comme bulletin de vote : ils gravaient le nom de l'homme politique à bannir de la cité. Cette coutume instituée par Clisthène en 487 av JC est à l'origine du mot « ostracisme » (de ostrakon, coquille. Aristide le Juste en fit les frais le premier en étant banni d'Athènes à « coquilles levées »).

Ex d'illustration :



ILL 3_2

L'huître chez les Romains

Les Romains en étaient aussi de grands amateurs ; ils l'appelaient « callibléphares » signifiant « belles paupières » en référence aux bords de son manteau. *Caius Sergius Orata*, notable romain du début du 1er siècle avant J.C., passe pour l'inventeur de l'ostréiculture. De nombreuses coquilles de ce mollusque ont été retrouvées à côté de villas, témoins de cet engouement.

Après quatre siècles d'occupation romaine, les Gaulois avaient atteint un très haut degré de perfection dans le conditionnement de l'huître : elles étaient mises en saumure dans des barils, dans des vases d'eau de mer elles étaient mises en saumure dans des barils, dans des vases d'eau de mer. Des viviers alimentés en eau de mer, étaient prévus sur la route dans les villes loin de la côte (Poitiers, Jarnac) pour les stocker lors de leur voyage. Ainsi elles arrivaient vivantes et fraîches à Rome.

<https://leg8.fr/alimentation/huitres-empire-romain/>