



Médoc Atlantique : Huîtres, cépages oubliés et douceurs locales, un territoire qui se raconte dans l'assiette

Peut-on lire un territoire dans une assiette ? À Médoc Atlantique, les huîtres élevées dans les marais de l'estuaire, les vins du vignoble et les spécialités sucrées racontent une même histoire : celle d'un territoire façonné par ses paysages, ses savoir-faire et celles et ceux qui les font vivre. Entre traditions familiales, renaissance de productions locales et créations gourmandes, ces spécialités dessinent le portrait d'un Médoc vivant, où le patrimoine culinaire continue de se transmettre et de se réinventer.



@Medoc Atlantique Tourisme

De l'estuaire aux marais, des saveurs façonnées par l'eau

Dans le Médoc, l'eau ne façonne pas seulement les paysages : **elle nourrit aussi des activités et des traditions culinaires profondément ancrées dans l'histoire locale**. À Saint-Vivien-de-Médoc, **Bertrand lung** cultive cette relation **depuis 1989**, à la ferme aquacole **Eau Médoc**. Après plusieurs années d'interruption de l'ostréiculture dans le Médoc, il fait partie de ceux qui ont contribué à faire renaître cette production locale.

Sur près de 17 hectares, l'élevage et l'affinage des huîtres s'inscrivent dans un environnement singulier, entre chenaux, bassins, marais et anciens ports ostréicoles. Dans ces bassins alimentés en eau salée, le phytoplancton nourrit naturellement les huîtres. La ferme produit notamment les **Gigas Meduli**, des huîtres charnues et croquantes, élevées au cœur des marais. **Derrière leur dégustation se dessine tout un savoir-faire**, intimement lié à la maîtrise de l'eau et à l'histoire ostréicole de la pointe du Médoc.

À quelques kilomètres, à Talais, Sophie, du **Relais de Sophie**, fait découvrir une autre spécialité liée aux zones humides médocaines : **l'anguille**. Longtemps présente dans les habitudes alimentaires locales, elle témoigne d'une cuisine étroitement liée aux ressources de son environnement. Installé le long du port de Talais, ancien port ostréicole, le restaurant perpétue ce lien entre paysage, produits et traditions culinaires.



@Medoc Atlantique Tourisme



@Gaetan Leprevost

Dans les vignes, la tradition se transmet et se réinvente

Impossible d'évoquer les saveurs du Médoc sans parler de son **vignoble**. Ici, le vin ne se résume pas à ce qui se trouve dans les bouteilles : **il a façonné les paysages, accompagné l'histoire des familles et donné naissance à des savoir-faire qui se transmettent de génération en génération**. Mais préserver cet héritage ne signifie pas nécessairement figer les pratiques. Certains domaines choisissent aussi d'explorer de nouvelles voies pour faire découvrir autrement les vins du territoire.

À **Queyrac**, au **Château Carmenère**, Richard Barraud et sa famille perpétuent **cinq générations de savoir-faire viticole**. Leur particularité ? Avoir choisi de **remettre à l'honneur le Carménère**, un cépage bordelais devenu rare dans la région. Une démarche qui illustre la volonté de faire vivre le patrimoine viticole tout en explorant de nouvelles expressions du vin.

Cette curiosité se retrouve également dans les cuvées proposées par le domaine. Aux côtés de ses vins, le **Château Carmenère élabore notamment un vin rouge pétillant et un blanc de noirs**, deux créations qui invitent à découvrir le vignoble médocain sous un autre jour. Une manière de montrer que les traditions viticoles peuvent aussi s'accompagner d'une certaine liberté de création.



@Medoc Atlantique Tourisme



@Medoc Atlantique Tourisme

Le Médoc prolonge ses savoir-faire en gourmandises

Le terroir médocain se prolonge aussi dans des **spécialités sucrées** qui puisent leur inspiration dans les paysages viticoles, l'histoire locale et les savoir-faire familiaux.

À **Blaignan**, les **Noisettines du Médoc** en sont une illustration. **Depuis 1979**, la **famille Noyez** développe un savoir-faire autour de la noisette, décliné au fil du temps en gourmandises à croquer, pâtes à tartiner et créations sucrées. Au fil des générations, cet ingrédient est devenu **la signature d'une maison familiale** et d'une spécialité associée à l'identité gourmande du Médoc.

Autre création emblématique, les **Sarments du Médoc** puisent directement leur inspiration dans le vignoble. En reprenant la silhouette des sarments de vigne pour en faire une gourmandise chocolatée, cette spécialité fait passer un symbole du paysage viticole dans l'univers de la confiserie. Une façon de prolonger, jusqu'à dans les douceurs, le lien entre les productions locales et leur territoire d'origine.

Ces deux spécialités trouvent notamment leur place aux **Halles du marché de Soulac-sur-Mer**. Ouvert toute l'année, selon les horaires en vigueur, ce marché couvert constitue un point de rencontre entre habitants, visiteurs et commerçants. Les Sarments et les Noisettines y côtoient d'autres produits du territoire, offrant l'occasion de prolonger la découverte du Médoc autour d'une dernière note sucrée.



@Gaetan Leprevost



@Noe Bugnot

CARNET D'INSPIRATION AUTOMNE-HIVER 26-27

À propos de Médoc Atlantique

Médoc Atlantique est une communauté de 13 communes située dans le département de la Gironde, en Nouvelle-Aquitaine (Lacanau, Soulac-sur-Mer, Carcans-Maubuisson, Hourtin, Naujac-sur-Mer, Grayan-et-l'Hôpital, Vensac, le Verdon-sur-Mer, Saint-Vivien-de-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Queyrac, Valeyac et Talais). Ce territoire, riche en diversité naturelle et culturelle, s'étend le long de la côte atlantique, offrant une variété de paysages, allant des plages immenses aux forêts de pins. L'économie locale est fortement influencée par le tourisme, l'agriculture et les activités maritimes, avec un accent particulier sur l'aquaculture et l'ostréiculture. La communauté de communes Médoc Atlantique s'engage activement dans des projets de développement durable, d'aménagement du territoire, et de protection de l'environnement. Elle soutient également les initiatives locales et accompagne les entreprises dans leur croissance. Enfin, Médoc Atlantique valorise son patrimoine naturel et culturel pour promouvoir un tourisme responsable et attractif.

Contacts presse :

AGENCE REVOLUTIONNR :
Camille Videau - 06 08 04 01 34 - cvideau@revolutionnr.com
Constance Bonnet - 07 89 30 61 68 - cbonnet@revolutionnr.com

OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE :
Emmeline Azra - Directrice adjointe Office de Tourisme Médoc Atlantique - 07 85 64 94 58 - emmeline@medoc-atlantique-tourisme.com
Manon Pereira Ribeiro - Chargée de relations presse et promotion - 06 78 53 91 41 - manon@medoc-atlantique-tourisme.com