



Bonjour,

Je me présente, je m'appelle Julien Lecouillard, j'ai 35 ans et voilà bientôt 12 ans que j'ai quitté ma Normandie natale pour mon travail et rejoindre l'Alsace. Je suis maintenant marié à une Alsacienne et papa de 2 petits enfants.

Issu d'une famille d'ostréiculteurs, c'est tout naturellement que j'ai eu envie rapidement de proposer des huîtres aux Alsaciens.

C'est au rythme des saisons et des marées que ma famille exerce avec passion le métier d'ostréiculteur depuis plusieurs décennies. Leurs exploitations ainsi que leurs parcs à huîtres sont situées dans le bassin de Blainville-sur-mer en Normandie. Egalement naisseurs, cela leur permet d'offrir un produit 100% naturel avec des huîtres issues du captage traditionnel et élevées pendant 4 ans en pleine mer.

Pour cela, j'ai créé mon autoentreprise depuis maintenant 5 ans pour partager ma culture et mon savoir de la mer dans ma région d'adoption. Je propose donc sur mon stand de la vente au détail, des commandes de bourriches pour les fêtes de fin d'année, et surtout mes fameux plateaux dégustations d'huîtres crues mais aussi chaudes avec un beurre d'escargot (beurre Normand bien sûr !). Et le tout agrémenté d'un petit verre de vin blanc Alsacien.

Certains me connaissent déjà car je suis présent sur plusieurs marchés pendant les périodes de fêtes de Noël (Kertzeld, Dambach-la-ville, Gresswiller,...). Mon but est de continuer de faire profiter ce produit frais et naturel aux Alsaciens. Pourquoi l'huître serait-elle connue et réputée uniquement sur nos côtes? L'Alsace est une région riche en gastronomie et viticulture, et La Perle Normande sera donc une valeur ajoutée!

Vous trouverez des images de mon stand sur les feuilles suivantes. *Vous pouvez trouver davantage de photos sur mon réseau social Facebook en tapant La Perle Normande.*



