Alors la rade de Brest, c'est un milieu très riche, avec beaucoup de plancton, beaucoup de nourriture. On a commencé par les huîtres plates. Mon père faisait ça déjà il y a quelques dizaines d'années. Et puis on a diversifié les huîtres creuses. On a une hutte qui est très développée, très charnue, avec un gros muscles, donc on a une combinaison de sucré salé un peu. Donc c'est ce qui fait vraiment la caractéristique d'un lieu. C'est surtout au niveau de la chair à mon goût aussi, parce que plus c'est charnu, plus c'est sucré. Oui, c'est charnu, plus c'est salé. Il y a des gens qui peuvent faire du très salé, donc là ils vont produire du film et par contre des gens qui vont préférer un peu plus sucré, ils vont aller sur la première en production. Huit t'en fait à peu près une centaine entre 100 et 120 tonnes. Du fait qu'un jour on a une grande marée, donc on profite de cette grande marée pour aller tourner les poches. Voir il y a des algues qui se forment sur les poches. Il y a le filtre plus comment Là on est en période de Noël, donc toutes les huîtres ont été calibrées au mois d'octobre, elles ont été remises sur les pas en attente pour qu'elles se destresse. On va remonter toutes les huttes qui en avaient besoin en fonction des commandes de nos clients et elles vont être remontées et elles vont passer huit jours après. On va ça. On envoie plein de micro bulles dans les bassins. C'est les bulles vont encore, l'huître va s'ouvrir, vont passer dans l'huître et enlever toute la vase, les impuretés pour épurer, pour que le produit soit optimal pour les têtes qui ont vendu de maintenant toute l'année. Et il faut savoir quand même que Noël, c'est une grosse période. On fait à peu près 30 % de notre affaire sur sur cette période là. Mais tous les autres mois, on réussit à vendre régulièrement. On dirait que c'est venu naturellement parce que les gens voyaient une production d'huîtres à côté de chez eux. Et puis après, on travaille aussi avec des producteurs aux alentours qui eux ne l'expédie pas. Ils font que de la production, donc on leur achète une partie de leur production. Donc on a en plus évite forcément tout cette gamme de produits et trouve vraiment de tout pour composer le tableau de couverture. Et c'est ouvert le samedi dimanche. Donc les gens viennent directement prendre leur deuxième nuit des coquilles Saint-Jacques après un peu tous les coquillages. Tout est en haut donc c'est super frais. Il y a tout le côté sanitaire comme si on était dans un rêve. Ah ça c'est cool ! Ils ont des produits qui sont qui sont nettoyés tout le temps purifié. On peut nous retrouver sur le site très local sur internet et là, tous nos produits sont proposés.