

AVANTAGES
DECEMBRE 2017

*Utiles
ustensiles*

Spécial débutant

Un kit super malin comportant, d'une part, un socle antidérapant muni d'une poignée en silicone avec revers pour protéger les doigts ; de l'autre, un couteau à lame à double tranchant : lisse pour ouvrir, dentelée pour détacher l'huître. 25 €, Zyliss.



Design

Un outil compact (10 cm), made in France, en acier trempé, dont l'ergonomie originale permet d'ouvrir les huîtres par plusieurs micro-mouvements : en introduisant la mini-lame, mais aussi en brisant ou en sciant la coquille. Un maniement efficace en pinçant le pouce et l'index dans le trou central. Edecoy Arto, 14,50 €, chez Culinarion.



*Pour
les pros*

Si on doit les ouvrir à la chaîne, on investit dans la véritable lancette, increvable, avec son manche ergonomique et sa fine lame, maniable et ultra-robuste. Les plus flemmards et plus fortunés opteront pour le couteau à percussion mécanique sans effort, dont le support de lame coulisse pour créer un choc sur la coquille 42 €, Wüsthof. 79 €, O'Knife Novac, chez Culinarion.



Ouvrir
les huîtres?

Même pas peur!



Set fruits de mer

Un chouette petit coffret en bois contenant 1 couteau à huître long et fin tout inox, 1 pince spéciale crabe en aluminium, 6 curettes à homard et 6 pics à bigorneaux. 30 €, Jean Dubost.



Haut les mouffles !

Elles existent désormais en 2 tailles (dont une XL) et en version droitier ou gaucher : leur silicone épais protège efficacement la main qui empoigne les huîtres ou les oursins à la fois des écailles ou des épines... ou des dérapages du couteau. A partir de 23,50 €, Marlux par De Buyer.



Sabat de bois

Grâce à sa butée, il se cale sur le bord d'une table. On glisse l'huître dans la cavité prévue, puis on la maintient avec le clapet en bois pour l'ouvrir gentiment, avec le couteau fourni, au manche en hêtre lui aussi. 7 €, Pradel.

