

Exposition photos « 13 à la douzaine » à La Mascotte

La Mascotte, restaurant Montmartrois organise une exposition photos originale et inédite intitulée « 13 à la DOUZAINÉ », du 1 octobre 2017 au 7 janvier 2018. Véritable coup de projecteur sur le métier d'écailler, les clichés, réalisés dans toute la France, sont une ode à un savoir faire unique mal connu du grand public.

Le métier d'écailler requiert de nombreuses compétences, dont une connaissance approfondie des fruits de mer et particulièrement des huîtres (terroirs, saisonnalité, techniques d'élevage), une excellente maîtrise des gestes techniques, une rapidité d'exécution. Seul ou avec d'autres écaillers, l'écailler tient le banc de fruits de mer situé, le plus souvent, à l'extérieur d'un restaurant. Au quotidien l'écailler veille aux approvisionnements, contrôle la qualité des produits, et gère les cuissons des fruits de mer. Il ouvre les huîtres et autres coquillages et compose des plateaux de fruits de mer à la commande. Directement en contact avec les consommateurs, les écaillers jouent un rôle essentiel pour faire connaître et faire apprécier les fruits de mer et ont par ailleurs une influence très importante sur la réputation des établissements gastronomiques.

-Histoire d'un métier à part entière : Dès 1890, un restaurateur parisien, débute la commercialisation des huîtres avec des livraisons à domicile en bicyclette...., rapidement il propose des huîtres ouvertes, couchées sur un lit d'algues dans des plateaux, prêtes à déguster.... Face au succès rencontré avec ces livraisons chez les particuliers, il s'adjoint les services d'un conducteur de fiacre originaire de Savoie (Canton de la Chambre) pour dans un premier temps, livrer ses plateaux puis il l'embauche comme écailler... Ce savoyard ne manqua pas de faire la publicité de ce nouveau métier à ses compatriotes 'sans travail' pendant les mois d'hiver (mois en 'r'), un métier à la mesure de ces montagnards, capables de passer des journées entières, dehors, les mains dans la glace, à ouvrir des huîtres pour les clients des brasseries parisiennes. Les Savoyards, ont été jusqu'à un millier à travailler à Paris et font incontestablement partie de ces provinciaux qui ont créé un métier à part entière...

Chaque photo de l'exposition sera mise en vente au profit de l'association **les P'tits Poulbots**, organisation à but non lucratif. Les P'tits Poulbots, nom du dispensaire créé en 1920 par Francisque POULBOT pour aider les enfants nécessiteux de la butte Montmartre. La République de Montmartre est créée en 1921 afin de trouver les subsides nécessaires au bon fonctionnement de ce dispensaire.

Les P'tits Poulbots, fidèles aux vœux de ses fondateurs, œuvrent au profit de l'enfance défavorisée et à la création de liens de solidarité et d'amitié entre artistes plasticiens, musiciens, gens de lettres, de cœur et d'esprit. Dans la tradition montmartroise, tous veillent à préserver l'esprit frondeur et humain qui bâtit la légende de Montmartre, en restant fidèle à la devise : **Faire le bien dans la joie !**

Fondée en 1889 La Mascotte, brasserie chic et chaleureuse aux tables nappées de blanc, fréquentée par Michou et propriété de Thierry Champion, est une institution à Montmartre qui fait la part belle aux fruits de mer et aux huîtres en particulier. Ce fils d'aveyronnais de Pons, près d'Entraygues, passionné de coquillages a fait de cet établissement une référence en la matière.