

Les produits de la mer

Rencontre avec les professionnels de la mer à
Marennes et au port de La Cotinière qui nous livrent les
secrets de leurs poissons, coquillages et crustacés

Par Sandrine Lopez Photos Sébastien Laval



Cabanes ostréicoles de la Grève à La Tremblade avec, au premier plan, une «plate» qui sert à transporter les huîtres. En 1999, la mise en valeur de ces cabanes a été distinguée par l'Association des maires des stations touristiques, qui organise un concours national sur la valorisation des sites communaux. La mise en lumière des cabanes est visible tous les soirs d'été. Certaines sont reconverties en salle d'exposition ou en restaurant.





L'huître à dentelles

Pour que l'huître arrive dans nos assiettes, il a fallu qu'un Romain, sans doute moins fou que les autres, ouvre ce qui avait tout l'air d'être un fossile. Il y a ajouté une macération de jus de poissons proche du nuoc-nam pour donner à la chair crue du mollusque toute sa saveur. Deux mille ans plus tard, l'huître s'est affinée. Son goût, la fermeté de sa chair, son poids, sa taille obsèdent les ostréiculteurs de Marennes-Oléron. Dernière née de la marque, la Pousse en claire a obtenu le label rouge en janvier. Pourtant, on ne la mangera pas de sitôt. Il s'en produit 100 tonnes par an dans un bassin qui assure près de 50% de la production nationale, avec 30 000 tonnes de Fines et Spéciales de claire.

C'est que la Pousse en claire est une huître goulue et gâtée. Au pire, elles sont deux au mètre carré (contre 10 pour les Spéciales et 20 pour les Fines) à se partager le phytoplancton et, lorsque le printemps a été pluvieux, le pollen dont elles raffolent. Résultat : «Elles ont un poisson à couper au couteau», disent les ostréiculteurs. En six mois, la Pousse double de volume et de poids pour offrir une chair ferme et croquante. Et pour aguicher l'amateur, madame soigne son look. Sur sa coquille ronde et coffrée, elle forme des «dentelles», caractéristiques de ses lignes de pousse.

Des moules au pied des forts

Le goût de noisette, on le doit au bois des bouchots. Il faut un pieu en chêne, de 50 cm à 70 cm, et aussi un entretien régulier des lignes. Les mytiliculteurs y greffent des grappes de moules qui mesurent 2 cm. Lorsque les grappes deviennent trop grosses, les premières couches de moules sont jetées en pâture aux goélands, bigorneaux

perceurs et étoiles de mer. Prédateur sans pitié, le bigorneau perce la coquille et laisse sa victime agoniser, l'étoile de mer serre la moule jusqu'à écraser la coquille pour aspirer la chair. Mais les moules restantes, carnivores elles aussi, se vengent sur le zooplancton. Plus les courants en ramènent, plus gros et plus ferme sera le poisson orangé.

Depuis quelques années, les mytiliculteurs captent les naissains sur des "ossières", grosses cordes de 100 mètres de long placées à 50 cm sous le niveau de l'eau, dans le pertuis d'Antioche. L'Edulys, moule longue et fine, naît sur tout le littoral atlantique. L'élevage sur les bouchots est la spécialité de Charron, au-dessus de l'île de Ré. Mais entre Brouage et Oléron, une quarantaine de mytiliculteurs ont créé «la Moule de bouchot des forts charentais». Histoire de renouer avec une tradition d'avant-guerre et de fournir aux restaurateurs de la Cayenne (Marennes) de quoi préparer de très bonnes éclades.

Bouquets pour l'hiver

L'un des endroits les plus odorants d'une criée, c'est le vivier à crustacés. Comme la langoustine, la crevette est friande de cadavres de poissons. C'est sur de la chair morte, si possible en état de pourrissement avancé, que ces deux variétés de crustacés font ripaille.

Gloire du port de La Cotinière, le bouquet, crevette rose amateur de fonds rocheux, est pêché au casier durant l'hiver, époque à laquelle la langoustine s'enfonce jusqu'à un mètre en sous-sol pour un long sommeil qui dure de septembre à avril. Les pêcheurs de crevettes accorchent dans les casiers, dans lesquels ils ont accroché l'appât. Par l'odeur alléchée, le bouquet s'engouffre

dans les entonnoirs situés de chaque côté de la cage et n'en ressort que sur le bateau.

Au printemps, lorsque la langoustine s'éveille, les chalutiers font route vers le golfe de Gascogne. A 140 km au large d'Oléron, le banc de Rochebonne est un nid pour ce décapode sédentaire. Le pêcheur lance du poisson mort à l'arrière du bateau. Au sol, le bas du chalut, lesté par un fil d'acier, râcle le fond sableux et vaseux. La langoustine pointe ses pinces, se rue sur son repas et se prend dans les mailles du filet.

En été, la langoustine est au meilleur de sa forme. En témoigne le corail qu'elle contient dans sa tête. Attention, en revanche, à la crevette rose qui pourrait bien, en réalité, n'être qu'une crevette blanche d'Afrique, trempée dans du colorant. Cette dernière est généralement plus grosse et, forcément, plus pâle que le bouquet cotinard. Car à cette saison, la seule crevette qui se pêche dans les rochers d'Oléron, excepté «les dépressives» égarées et isolées loin de leur terroir, est très petite et surtout bien grise. Idéale à l'heure du pineau.

gentées et très brillantes le distinguent alors du bar, que l'on pêche à la ligne pour ne pas l'abîmer. Dans le Midi, le bar est le loup de mer. Un loup à chair ferme et savoureuse qui nage près des côtes en été, au large l'hiver. Carnivore, il avale les petits céteaux et les lançons. Produit haut de gamme, car remonté à bord vivant, le bar de ligne doit avoir un corps parfait. Ce qui le différencie du bar de filet, souvent marqué par les mailles.

Très délicat le céteau

La sole, qui se pêche toute l'année, est la première production du port de La Cotinière. Mais l'une de ses plus grandes fiertés, c'est le céteau, poisson saisonnier (d'avril à septembre) que l'on trouve dans l'embouchure de l'estuaire de la Gironde. Parce qu'il ne supporte pas les voyages, le céteau est une exclusivité régionale. Dites à un marin cotinard que c'est une petite sole et il bondit : «*Il est*



Le retour du maigre

Le maigre avait disparu des pêches cotinardes. Il revient au moment où les marins viennent d'obtenir un label pour le bar de ligne. Sans doute trop pêché il y a vingt ans, le maigre est un poisson fin et moelleux qui abonde de juin à octobre dans l'estuaire de la Gironde jusqu'au pertuis d'Antioche. Il se pêche en yole. Les marins ont le choix entre le sonar et coller leur oreille au fond de la cale pour savoir s'il rôde dans les parages. Car le maigre grogne et, comme il voyage en banc, il prévient à temps pour que les pêcheurs tendent leur filet. Aveuglé par la seiche ou l'encornet qui l'attend dans une maille, le maigre se retrouve ainsi sur l'étal du poissonnier. Ses petites écailles ar-

très fin et bien plus goûteux que la sole !» Moins épais, plus allongé et aussi bien moins cher.

L'an passé, à la criée de La Cotinière, le kilo de céteaux s'est vendu aux environs de 20 F contre 60 F pour la sole. D'où la tendance de certains commerçants à nous faire croire qu'il s'agit de petites soles tant il est difficile de les distinguer.

Poissons des fonds sableux, avec lesquels ils se confondent pour mieux tromper leurs proies, soles et céteaux mordent à l'hameçon d'une palangre en croyant avoir piégé de petits crabes. L'art du pêcheur consiste alors à ne pas noyer son poisson. Il doit le remonter vivant et lui retirer l'hameçon sans marquer sa chair, dont la fermeté est un gage de fraîcheur.

Car chez les céteaux, on ne peut guère se fier à la couleur des ouïes, elles sont minuscules. Mais si le poisson est mou et son dos blanchi, mieux vaut se méfier. ■