

# Le cul de mulet

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

**C**'était au bord de l'eau, ça n'allait pas en mer, ça se découvrait et se recouvrait avec l'estran, ça lui revient, avec le printemps, pour elle c'est lié au printemps.

Au printemps, l'été, ils allaient manger à la côte. Tout Laleu, tous les Beulous allaient à la Repentie. Ils se retrouvaient là-bas, en haut de la falaise. Ils mettaient des vieux draps sur l'herbe. Les drôles se jetaient du môle. C'est là qu'ils apprenaient à nager. C'est là que ça vivait. Sur la banche. L'odeur de banche. Elle ne la retrouve que là, à la Repentie. Au pied du pont, le long de la digue de l'ancien port, c'est là qu'elle est la plus prononcée. Dans ce creux, le long du petit môle écroulé.

**MA SOPHRO, ELLE DIT, C'EST LA REPENTIE.** Entre la Repentie et Pampin, à la Maréchale, il y a un endroit en mer qui ne se voit qu'à grandes marées. La Table Ronde. Parce que la roche est plate. La nature a travaillé comme ça. Quand on pêche des crevettes, les meuils, c'est par là. Les meuils : les mulets. Ou à gauche de la Repentie, au Creux-du-Moulin. Avant le môle d'escale. Entre la Repentie et le viaduc du môle d'escale. Le Creux-du-Moulin. Il y avait un moulin. Ses arrière-arrière-grands-parents. Venus de Vendée. Les derniers meuniers. La famille habitait Laleu. Dans le vieux Laleu. Près de la vieille église, elle a été bombardée pendant la guerre. Les voisins étaient dockers ou travaillaient aux chantiers de construction navale Delmas-Vieljeux. On savait les bateaux. Son père allait comme docker occasionnel. Charpentier de navire à 14 ans. Le grand-père cap-hornier. Avec certificat de bon cabotage. Son mari, son grand-père allait à la courtine avec son pouce-pied sur la vase. La vase de Fouras.

La courtine était un petit bateau à fond plat qui naviguait sur très peu d'eau, qui suivait la marée. Il avançait par son genou, par sa botte et son genou. Le bateau était activé par son pied.

La famille, les voisins, tous étaient attirés par la mer. Axés sur la mer, comme elle dit. Elle dit qu'à ces familles pauvres, d'ouvriers, la mer donnait autant à manger que la terre. La mer était leur jardin. Ils y allaient à la pêche, aux huîtres, aux moules, comme on va à la plage. Aux palourdes et aux pétoncles.

**LES PÉTONCLES, ELLE LES REVOIT CUISANT** sur le dessus de la cuisinière à bois ou à charbon. Avec cette odeur que rappelle la plancha. Elle revoit le journal avec lequel on nettoyait après. Le journal et l'acier Paul.

Ils allaient aux lavagnons, aux jambes. Ce sont les patelles ou chapeaux chinois. Crues avec du vinaigre, les jambes. Sa mère prétendait que c'était très bon pour la gorge. Il fallait y croire.

Il y avait aussi les crabes verts. D'un vert lisse, elle précise, pas d'effet moquette. Cuits, ils sont rouges. Son père les écrasait avec ses bottes. Avec cette phrase : ça donnera à manger aux crevettes. Les crabes verts servaient en effet d'appâts pour les meuils, les crevettes. Pour mettre les balances.

Les crevettes, ils y allaient le jour, la nuit, surtout la nuit, ça pêche mieux la nuit, avec lampe à pétrole.

Le grand-père travaillait à l'Air Liquide, alors il avait du pétrole. Et du vin de Mareuil, qu'il allait chercher à Mareuil, en vélo. Du troc.

**ILS ALLAIENT PÊCHER LES CREVETTES.** Les boucs : des crevettes grises. Les boucs, les yeux brillaient plus que les crevettes ; ça n'avait pas la même brillance dans l'eau ; on savait à l'avance si c'étaient des boucs ou des crevettes.

Ils allaient à la Repentie ; à la Repentie, elle dit. Où j'entends qu'elle l'a arpenté, ce lieu. Qu'elle l'arpente toujours. Elle fait visiter le port. Elle montre les carcasses de bateaux, des bateaux qui ont été brisés. Des carcasses de coureurs.

On y pêche la crevette, les jambes, des guignettes qui sont ici des petites choses de peu de valeur : des escargots noirs, des bigorneaux. Dans la banche, dans les creux, on pêche aussi les dails. Elle

en a entendu parler, mais elle n'en a pas mangé. Celui qui en parle, qui pourrait en parler des heures, c'était le meilleur soudeur. De la SCAN. Capable de tout souder, tout ce que les autres ne pouvaient pas souder. L'inox. Quelqu'un qui avait travaillé sur le *Reina del Mar*, sur le *Reina del Pacifico*. Rien ne lui résistait. Les dails pas plus que l'inox.

Il y avait là, à la Repentie, des barques. Des barquettes. Le principal c'était que ça flotte. Des casiers en osier, ils étaient tous en osier, on les appelait des mannes.

Les mannes, on avait ça de famille. On mettait les crabes verts écrasés dedans et on pêchait la seiche. Ou des têtes de poissons. On lestait les mannes avec un galet ou une ancre.

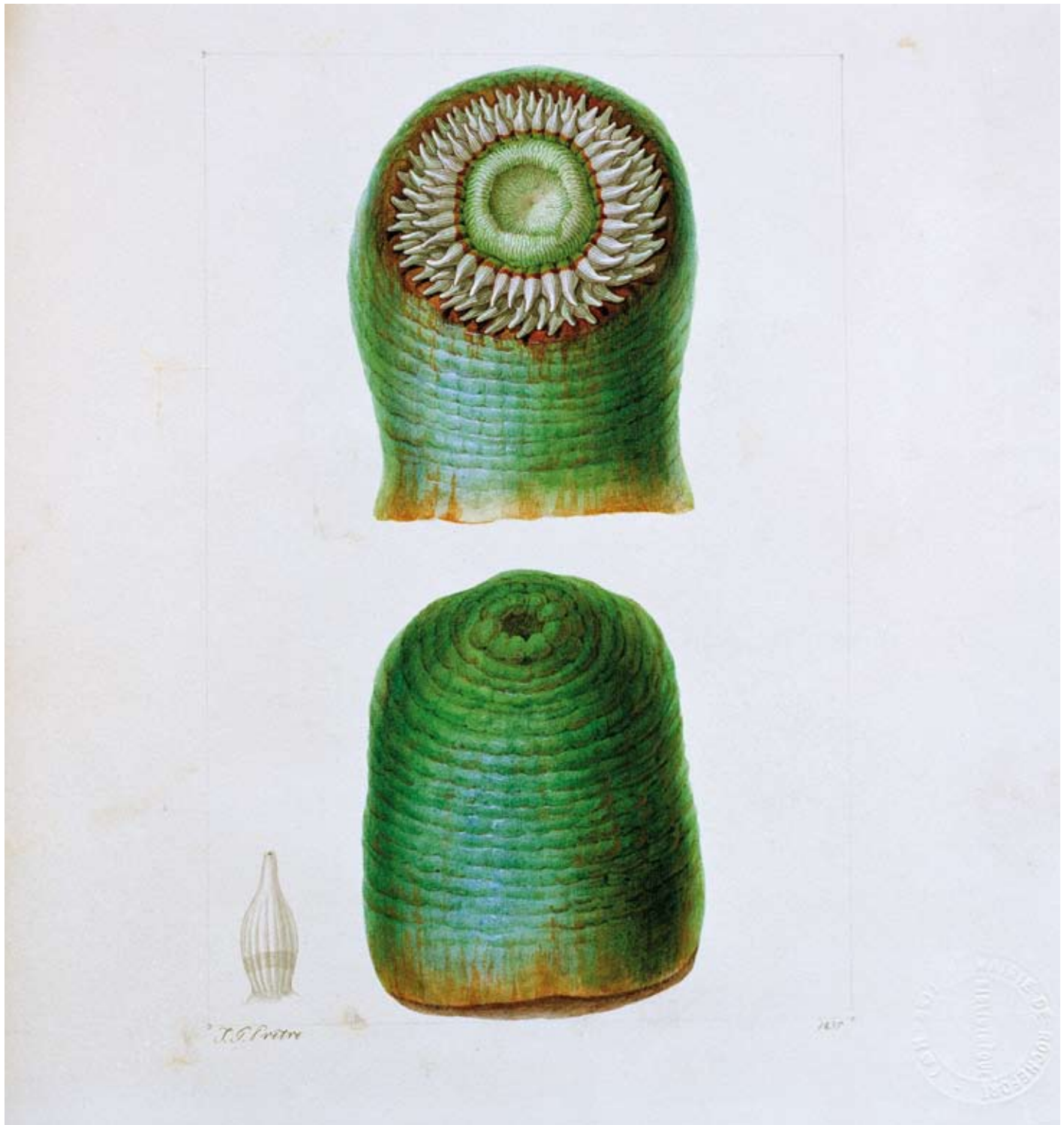
**COMME C'ÉTAIT DE LA BANCHE, IL Y AVAIT SUR LES GROSSES PIERRES DES HÛTRES.** Des ostréiculteurs. Une Chinoise, elle avait onze enfants. Elle écalait les huîtres. Les femmes écalaient les huîtres. Cela faisait des buttes, des dunes de coquilles. Et une odeur qui la ramène toujours là, à la Repentie ; à la banche.

C'était collé sur la banche. Sur la pierre. Une bouche qui faisait ventouse. Faisait comme une jambe. Mais c'était plus fort qu'une jambe, ça agrippait la pierre. Il fallait pas la rater. La bouche, quand on l'avait, elle se refermait. Comme une anémone, mais ce n'était pas une anémone. Une demi-loche, elle dirait, en plus musclé. Ressemblait à un bon morceau de viande. Du veau.

Pour un qui allait comme elle à la Repentie, au Creux-du-Moulin, dans les rochers cueillir avec son couteau le cul de mulet, ça ressemblait à une grosse fraise, c'était beige rosé, et rond, elle est d'accord, mais pas rond rond, pas comme une orange, plutôt comme une clémentine, et sans tentacules, surtout pas, ce n'est pas une anémone (elle prononce comme aumône), c'est un mollusque avec sa peau couverte de graves, de brisures, assimilé oursin. Des gravillons, des brisures de coquillages, d'huîtres surtout, c'était fixé dessus la peau extérieurement. Sa mère raclait la peau. Elle l'enlevait. Elle retournait ça. Comme un gant. Elle ôtait l'intestin. Elle coupait en petits morceaux. Les faisait frire à l'ail et au persil, comme les anguilles. Ce qui explique le goût d'anguille que certains ont gardé. Alors

Les textes et photographies de cette chronique parus depuis 1998 sont réunis en deux volumes aux éditions Le temps qu'il fait : *Fouaces et autres viandes célestes* (2004), *Le diable, l'assaisonnement* (2007).

À paraître en janvier 2011 : *Mon secret de Pétrarque*, de Denis Montebello, aux éditions du Cerf.



*Illustrations de zoologie, de René-Primevère Lesson, dessin J.-G. Prêtre, 1843, coll. médiathèque de Rochefort.*

que pour elle avec l'aillet, le persil tendre du jardin, le cul de mulet tout frais ressemblait une fois cuit à la noix de veau. Au quasi.

Et c'est toujours pour elle lié à l'ail nouveau. Au printemps. C'est le printemps qui vient avec, qui revient.

Ou qui ne revient pas. Car le cul de mulet a disparu. On n'en trouve plus. Tout ça a crevé depuis qu'ils ont fait la propreté. Depuis les bateaux à moteur. Les bulles d'huile les ont fait crever.

«Mémoire de Mireille Moreau, épouse Riffaud»

### L'ACTINIE CORIACE

Le voyageur naturaliste René-Primevère Lesson (Rochefort 1794-1849) affirme que l'Actinie coriace (*Actinia coriacea*) est nommée «vulgairement *Cul de mulet* sur les côtes de l'Aunis» (*Zoophytes*, 1833).

À la fin de sa notice de deux pages rédigées en 1833, il précise : «Cette Actinie paraît en grande quantité sur le marché de Rochefort, dans les mois de janvier, février et mars. Elle est estimée de quelques personnes, et des marins principalement, par la délicatesse

de sa chair, que l'on dit être savoureuse. Elle vit sur les rochers qui découvrent à mer basse, soit à l'île d'Aix, à Enette, sur les côtes de Fourras et de plusieurs autres points de l'Aunis ou ancienne Saintonge maritime.»

Aujourd'hui, le nom d'*Actinia coriacea* n'est plus utilisé. La classification a été revue. Selon Jacques Pigeot, biologiste qui connaît bien l'écosystème de l'estran, président de l'association Iodde (île d'Oléron développement durable environnement), le cul de mulet est une *Urticina felina*.