



Les pêcheurs de Saint-Jean-de-Luz, ici Anne-Marie Vergez partent pour la journée pêcher le merlu à la ligne.

Au fil des ports

De La Rochelle à Saint-Jean-de-Luz, les criées voient passer des dizaines de tonnes de poissons. « Sud Ouest Gourmand » est allé rencontrer des pêcheurs et des chefs qui parlent des poissons stars. Premier volet, d'Arcachon à Saint-Jean-de-Luz

TEXTE : ANTOINE TINEL – PHOTOS : CLAUDE PETIT

Arcachon, Capbreton, Saint-Jean-de-Luz. Il y a donc trois criées le long des quelque 270 kilomètres du littoral aquitain de l'ancienne région, de la pointe du Médoc à la frontière espagnole. Trois criées, trois ports. Autant d'ambiances, et beaucoup plus d'histoires d'hommes, de récits de marin, de fortunes de mer.

Arcachon. D'emblée, c'est l'image de la station balnéaire qui vient à l'esprit. Pas forcément celle

du port de pêche, qui pourtant fut le deuxième derrière Boulogne, au tout début du XX^e siècle. C'était quand les premiers chalutiers à vapeur partaient vers l'Islande et Terre-Neuve. En 1904, par exemple, plus de 36 000 tonnes de poissons ont été débarquées. En 2015, année de l'embellie, selon le directeur du port et patron de la criée Yves Herszfeld, on dépasse à peine les 2 000 tonnes... Espèce star du port, la sole arrive en tête des volumes, avec pas moins de 461 tonnes. « Elle est

extrêmement représentative de notre criée », confirme Franck Lallemand, expérimenté patron de pêche. La sole présente l'immense avantage de se pêcher toute l'année. De janvier à avril, on va la chercher au large, à des profondeurs de 120 à 140 mètres. Au printemps, elle se rapproche des côtes. Les pêcheurs de sole apprécient les conditions météo un peu remuantes. Justement pour que ce poisson, plat comme une limande, soit soulevé du fond par les mouvements de la houle



et se retrouve pris au piège des filets. « C'est vrai que c'est dans le mauvais temps qu'on la pêche le mieux », sourit Franck Lallemand. « Un produit noble, assure le chef étoilé du Patio, Thierry Renou. Un poisson très fin, et pas difficile. » Mais attention à la cuisson. « Si elle n'est pas trop cuite, alors une sole peut être merveilleuse », dit le patron du Patio.

DRAPEAU BASQUE

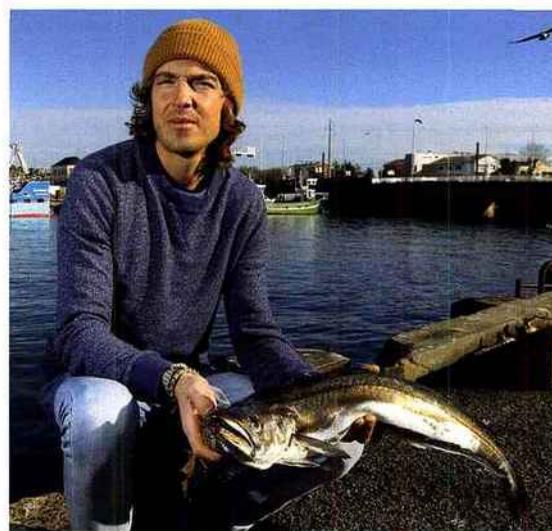
L'autre espèce indissociable des côtes aquitaines, c'est le merlu. De ligne, bien évidemment. Jeune chef talentueux du restaurant de l'hôtel **La Réserve**, à Saint-Jean-de-Luz, Fabrice Idiart ne peut pas s'en passer. « C'est le seul poisson que je ne sors jamais de la carte. » Une espèce qu'Anne-Marie Vergez connaît par cœur. Et pas seulement parce que « c'est la pêche de laquelle on vit ». Emblématique patronne de pêche du port luzien, « Aña », comme tout le monde l'appelle ici, l'attrape à la ligne. Bon, pas un par un, mais avec 1 500 hameçons à la fois, appâtés à la sardine. Le merlu est alors pêché vivant. Sa chair n'est pas traumatisée par un passage dans les chaluts, où elle est comprimée. Aussi étrange que cela puisse paraître, le poisson, pêché ainsi, meurt noyé. « Alors ses chairs se gorgent d'eau, et cela se ressent sur le goût », assure Fabrice Idiart. Qui ne jure donc que par le merlu « pinsé ». Entendez par là qu'on lui fiche sur le museau un signe distinctif, un petit drapeau basque, assurant qu'il a été pris à la ligne. Cette dénomination, que l'on retrouve sur les étals des poissonniers, n'est pas un label. Mais elle est la preuve que le pêcheur obéit à une charte qui respecte le poisson, et prévient toute prise accessoire. « Tout ce qui n'est pas du merlu est rejeté à l'eau vivant », promet Anne-Marie Vergez. Et garantit sa provenance : la fosse, ou gouf,

de Capbreton, à environ une heure et demie de navigation des pontons luziens.

AU BORD DU GOUF

Capbreton, justement. La cité landaise était, il y a bien longtemps, surnommée « la Ville aux cent capitaines ». Une formule qui montre à quel point son passé maritime est tout aussi riche que celui des autres ports de la côte. Alors, bien évidemment, on n'en part plus pour pêcher la baleine comme c'était le cas au XVI^e siècle. Aujourd'hui, deux poissons essentiellement se disputent la tête d'affiche sur les étals réfrigérés du port : le merlu et le bar. Ici encore, le premier a la cote auprès des restaurateurs. Michel Bondi, patron du Regalty, l'a à la carte « toute l'année ». Pêcheur depuis plus de vingt ans, Patrick Courtiau ajoute la daurade au duo précédemment cité. « Ce sont des espèces phares, qui ont toujours été pêchées ici », dit-il. Il pêche le bar à la ligne. « On dit qu'on a trois saisons ici. L'hiver, le bar, le printemps, c'est le merlu, et l'été, on prend du thon. » La vingtaine de pêcheurs de Capbreton a la chance d'avoir à quelques encablures des pontons ce qu'on appelle le « Gouf ». « C'est comme une petite réserve à poissons », illustre Patrick Courtiau pour parler du canyon sous-marin unique au monde et qui traverse le golfe de Gascogne. C'est à ses abords qu'il prend ses bars, lors de leur migration. Il les vend, comme ses collègues pêcheurs, directement sur le marché au poisson, ouvert tous les jours, toute l'année. Il s'agit ici d'une des particularités du port. Les pêcheurs peuvent vendre directement leurs poissons sans passer par une criée. Et ce qui n'est pas vendu est collecté chaque jour par les camions de la criée de Saint-Jean-de-Luz.

« Le merlu est le seul poisson que je ne sors jamais de la carte »



Le Luzien Fabrice Idiart ne jure que par le merlu de ligne.

La « Coti » débarque à Bordeaux



Quand le port de la Lune se transforme en port de pêche... Ce sera les 21 et 22 mai 2016. Ce week-end-là, une quinzaine de bateaux de pêche de la Cotinière viendront de l'île d'Oléron pour rejoindre Bordeaux. Ils accosteront au ponton d'honneur de la ville, où ils resteront donc deux jours.

Une opération, née de la volonté de l'Organisation de producteurs de la Cotinière, baptisée « La Cotinière débarque à Bordeaux ». Le port oléronnais devient le plus important de la nouvelle grande région, en termes de volume de poissons débarqués. Cette manifestation, qui devrait attirer des dizaines de milliers de personnes, a plusieurs objectifs. Faire connaître les produits locaux, les métiers de la pêche et le travail des marins. Le grand public pourra ainsi déguster le fruit de la pêche, visiter les navires, rencontrer les professionnels. « Le port de la Cotinière est situé au cœur de la façade maritime atlantique française, explique Éric Renaud, directeur de l'Organisation de producteurs de la Cotinière. Il est connu pour sa pêche artisanale réalisée sur des marées à la journée. Ces marées courtes garantissent une qualité et une fraîcheur des poissons qui sont très largement reconnues. »

Un partenariat avec des chefs bordelais va être mis en place durant ces deux jours. Ils réaliseront des démonstrations de cuisine. Il sera également possible d'acheter sur place des plats cuisinés avec des produits en provenance directe du port oléronnais, comme les incontournables langoustines, ou encore de la brandade de morue.