

BRETAGNE
pêche et cultures marines



Le port de Penmarc'h à 4 heures du matin en février.

BRETAGNE

pêche et cultures marines

RECETTES OLIVIER BELLIN, L'AUBERGE DES GLAZICKS

TEXTES JEAN-RENÉ JAHÉNY

AVEC LA PARTICIPATION DE MARIE VANHAMME ET LUCILE MALOT

PHOTOGRAPHIES JEAN-PIERRE DUVAL

DESSINS MICHEL SZLAZAK

ROMAIN PAGES ÉDITIONS

S O M M A I R E

<i>Avant-propos</i>	6	<i>Les huîtres dans le Morbihan</i>	80
<i>La langoustine en Finistère</i>	8	Fiche huître	88
<i>Technique de pêche:</i> Le chalut de fond	14	Huîtres soubise	90
Fiche langoustine	16	Huîtres gratinées en sabayon	92
Fiche tourteau	17	Reportage: La filière conchylicole de la nursery à la distribution	94
Langoustine snackée, boudin noir, nougatine de poire	18	<i>La moule en Ille-et-Vilaine</i>	100
Tourteau, chou-fleur	20	Fiche moule	106
Reportage: Les criées de Penmarc'h et du Guilvinec	22	Salade tiède de moules au chorizo et parmesan	110
<i>Le bar en Finistère</i>	26	Soupe de moules	112
<i>Technique de pêche:</i> La palangre et la ligne de traîne	32-33	Reportage: Les bateaux à roue	114
Fiche bar	34	<i>La telline en Finistère</i>	118
Tartare de bar	36	Fiche telline	124
Bar en croûte de sel	38	Fiche coque	125
Reportage: Poissonniers et restaurateurs	40	Fiche praire	126
<i>La sardine en Finistère</i>	44	Fiche ormeau	127
<i>Technique de pêche:</i> La bolinche	50	Bicolore de linguine	128
Fiche sardine	52	Marinière de coquillages	130
Fiche maquereau	53	Reportage: Les mareyeurs	132
«Rollmops» frits de sardines	54	<i>Le homard et l'araignée dans les Côtes d'Armor</i>	136
Lisettes marinées au cidre	56	<i>Technique de pêche:</i> Les casiers	142
Reportage: La conserverie de Guyader	58	Fiche homard	144
<i>La saint-jacques en Finistère</i>	62	Fiche araignée	145
<i>Technique de pêche:</i> La drague	68	Blini de homard	146
Fiche saint-jacques	70	Guacamole d'araignée	148
Terrine de saint-jacques et poireaux	72	Reportage: Le port de Roscoff	150
Foie gras sur saint-jacques, échalotes confites au vinaigre celtique	74	Glossaire des recettes	156
Reportage: Exemples de gestion de la ressource: les coquillages	76	Glossaire de la pêche	158
		Remerciements	160

Avant-propos

Affronter l'océan pour y remplir casiers et filets, parcourir à pied les étendues de sable humide à marée basse, surveiller consciencieusement les parcs conchylicoles...en Bretagne, être marin est plus qu'un métier, c'est un art de vivre. De la baie de Douarnenez à celle du Mont Saint-Michel, en passant par la ville close concarnoise et le Golfe du Morbihan, la mer est le théâtre d'un spectacle quotidien. Un décor chargé d'embruns, qui voit chaque jour aller et venir les bateaux remplis de poissons ou de crustacés, et qui donne tout leur goût aux coquillages bretons.

Pour autant, la pêche ne s'arrête pas quand le marin rentre au port. À terre aussi, l'activité fourmille: vente à la criée, mareyage, transformation, conserverie, poissonnerie, restauration... c'est tout le territoire breton qui entre en effervescence et qui bénéficie de ces produits délicieux. Notre vision habituelle du pêcheur ou du conchyliculteur est bien loin des coulisses de ce parcours entre terre et mer, et entre mer et terre.

C'est cette réalité qu'a choisi de nous montrer ici Jean-Pierre Duval, en dévoilant dans ces pages toute la poésie ordinaire des travailleurs de la mer. Une sieste entre deux traits de chalut, des pieux taillés pour le bouchot, des bottes retournées qui attendent le prochain virage, sont autant d'exemples qui font de la vie maritime une véritable aventure humaine.

Entre tradition et innovation, à l'image des recettes présentées dans cet ouvrage, les marins de Bretagne prouvent, au gré de ces photographies, qu'ils sont résolument tournés vers l'avenir. Plus prudents, plus responsables, mieux équipés, ils sont les acteurs indispensables d'aujourd'hui et de demain, dans une région qui produit 40 % de la pêche française, dont un tiers pour la conchyliculture.

Découvrez ces portraits, embarquez pour un tour de Bretagne inédit et levez le rideau sur des métiers passionnés et passionnants.

LE PRÉSIDENT DU CONSEIL RÉGIONAL DE BRETAGNE



Le Cénacle, au large de Penmarc'h.

Ci-contre >
Port de Penmarc'h.

À droite >
Jean-Jacques Gourlaouen,
maître à bord



La langoustine

en finistère

chalut de fond





La pêche à la langoustine est avant tout un métier d'observation et d'expérience, dans lequel les pêcheurs de Penmarc'h et du Guilvinec excellent.

Jean-Jacques Gourlaouen, né en 1961, pêche depuis l'âge de 17 ans. Après un CAP général de fraiseur, il se décide à faire l'école d'apprentissage maritime de Concarneau et se spécialise comme motoriste de 750 chevaux. Il passe son capacitaire plus tard, en 1994.

Jean-Jacques Gourlaouen connaît, pour ainsi dire, toutes les techniques de pêche. Il débute sur un fileyeur pour pêcher le lieu et le merlu, puis pratique la palangre à congre, revient au filet, s'en va au large, revient sur un caseyeur et se spécialise enfin dans le chalut de fond. « Le chalut de fond est la technique que je préfère car il permet une vie plus régulière, qui sauvegarde les week-ends... À moins que le mauvais temps persiste pendant la semaine et que je sois obligé de ressortir ! J'aime aussi le filet et le casier à crabe. » Il travaille sur le *Cénacle* entre 1984 et 1991, puis dirige plusieurs bateaux avant d'acquérir le navire. Pays bigouden oblige, il pêche avant tout des langoustines.



< À gauche

Le chalut plein est viré: une fois remonté, il est enroulé sur le tambour du portique. Il se trouve alors au-dessus de la table de levage qui sert à recueillir son contenu.



À droite ➤

Le Cénacle arrive sur son lieu de pêche. Le jour se lève. Jean-Jacques Gourlaouen, le patron, étudie les cartes de pêche sur écran. Au fil des années, les marins-pêcheurs enregistrent chacune de leurs marées sur ordinateur (indications de courants, profondeurs, nature des fonds...). Ils constituent petit à petit une base de données qui entrera dans l'estimation de leur armement lors d'une cession.

Marin-pêcheur de père en fils depuis au moins quatre générations, il a toujours vécu dans les environs de Penmarc'h. Il est aujourd'hui marié et père de quatre enfants. Ceux-ci ont pris d'autres voies que la pêche, malgré des essais en mer...

Le Cénacle a aujourd'hui 37 ans. Jean-Jacques Gourlaouen est très satisfait de sa tenue en mer et il est équipé de tous les éléments de sécurité nécessaires. Il effectue en moyenne cent quatre-vingt-dix sorties par an. Jean-Jacques Gourlaouen a choisi d'être marin-pêcheur par passion et pour la liberté que permet le métier. Il se montre conscient des risques liés à sa profession.



Les changements intervenus au cours de sa carrière sont nombreux. Parmi les éléments positifs, la taille minimale de capture de la langoustine a augmenté (9 cm pour la petite et 12 cm pour la grosse langoustine), ce qui a permis de relever son prix minimum au kilo. Jean-Jacques Gourlaouen estime également que la gestion des ressources est très bien assurée, grâce aux quotas et au système de maille carrée préservant les juvéniles. En revanche, le contrôle administratif trop régulier empiète sur la belle liberté qu'il embrassait au début de sa carrière. « Mais le gros problème des générations à venir est le prix du gasoil qui augmente sans arrêt », ajoute-t-il.

Pour finir, Jean-Jacques Gourlaouen dit qu'il n'aurait pas pu faire un autre métier, ou alors il aurait fallu qu'il soit en rapport avec la mer et les voyages, marin de commerce par exemple...

^ Ci-dessus

Le portique de levage. Il permet de mettre à l'eau et de remonter le chalut plein à l'arrière du bateau sans risque de le déchirer: le chalutier est alors dit « de pêche arrière ». Pour ouvrir le cul de chalut, on frappe avec un marteau sur l'appareil qui le maintenait fermé. Les cordes orange que l'on aperçoit servent à préserver le chalut de l'usure lors de la traîne, elles forment ce que l'on nomme un tablier de protection.



le chalut de fond

Le chalut est un grand filet en forme d'entonnoir. Il en existe de toutes tailles: dans notre reportage, Jean-Jacques Gourlaouen, le patron du *Cénacle*, en utilise deux petits de 15,40 m adaptés à la pêche à la langoustine. Ils sont équipés d'une grille souple fixée sur le dessus du filet, qui permet aux juvéniles, les poissons trop jeunes, de s'échapper. Le chalut dispose en haut, sur son dos, d'une corde munie de flotteurs (en rouge sur le croquis). Le chalut de fond comporte également à l'opposé, sur son ventre, un bourrelet lesté de rouleaux qui permet de limiter les risques d'accrochage sur le fond rocheux. L'extrémité de l'entonnoir se nomme *cul de chalut*.

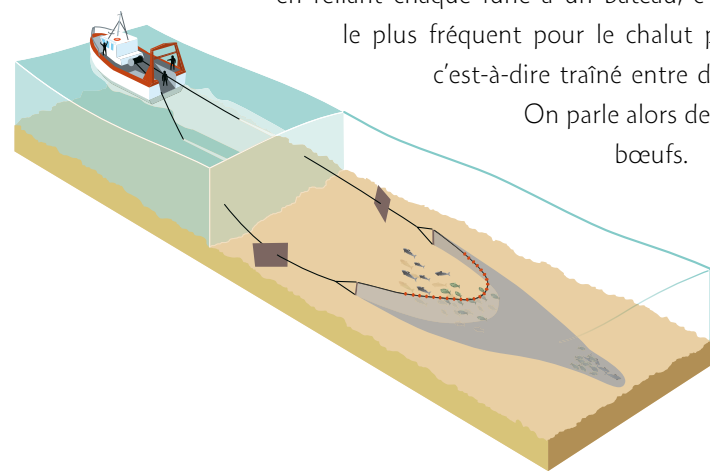
Le chalut est traîné par le navire (chalutier) à proximité du fond. Il y a alors trois manières de maintenir le chalut ouvert. Dans le cas du chalut de fond présenté ici, des panneaux divergents jouent ce rôle: deux plaques de bois ou de métal, ici de 1,50 m, fixées de part et d'autre du filet (voir schéma) l'écartent grâce à un effet hydrodynamique. Lorsque le bateau avance, la pression de l'eau abaisse le chalut. Chaque chalut est relié au navire par des funes de 16 millimètres de diamètre; ce sont des câbles d'acier qui encadrent la gueule du filet (son ouverture) et soutiennent également les panneaux divergents.

Les deux autres façons de garder le chalut ouvert sont:

– grâce à une poutre (perche) fixée sur deux patins qui glissent sur le fond marin. Cette technique très ancienne sert à pêcher des poissons plats. Une seule fune suffit à le tirer.

– en reliant chaque fune à un bateau, c'est le cas le plus fréquent pour le chalut pélagique, c'est-à-dire traîné entre deux eaux.

On parle alors de pêche en bœufs.



Les paniers contiennent la pêche du jour triée. La taille minimale de capture des langoustines est de 90 millimètres de longueur totale. Le rinçage s'effectue grâce à un tuyau d'eau de mer (la manche à eau).

Ci-dessus ^

Un moment de repos, en attendant l'arrivée sur le lieu de pêche ou entre deux virages*.



Ci-dessus ^
Débarquement à Penmarc'h
et criée de Penmarc'h.

À droite >
Criée de Penmarc'h.

Les criées de Penmarc'h et du Guilvinec

Penmarc'h se situe en Cornouailles, tout à côté du Guilvinec. Aussi appelé Saint-Guénolé, Penmarc'h s'est spécialisé dans la baudroie et la langoustine. Ses marins sont de sacrés navigateurs. Ils n'hésitent pas à faire le tour complet de l'Irlande pour rechercher la langoustine. Celle de la mer Celtique, plus grosse, se conserve glacée à bord des chalutiers hauturiers.

Mais Saint-Guénolé se distingue encore des autres ports bigoudens par sa flottille très diversifiée: chalutiers hauturiers de toute dernière génération, bolincheurs senneurs équipés des récentes technologies de conservation, ligneurs et fileyeurs pratiquant la pêche du jour, « petits bateaux »... Toute cette flottille approvisionne la criée d'une gamme très étendue de produits de la mer d'une fraîcheur irréprochable.

Dans la halle à marée, les arrivages de poissons frais font l'objet d'une vente aux enchères: la criée. Elle se tient à 6 h30 le matin et à 16 heures pour la pêche côtière. Les crieurs vendent et présentent leurs lots aux différents mareyeurs qui achètent à mainlevée et font monter les enchères. Le plus offrant emporte les lots de poissons qu'il vient d'acquérir.

En France, près de la moitié des criées disposent d'un système de vente aux enchères informatisé. À terme, toutes les transactions s'effectueront sur ordinateur, remplaçant ainsi les enchères à mainlevée.





Le Guilvinec, au sud de Penmarc'h, n'est à l'origine qu'un rocher sur la carte nommé *Ar Gelveneg*. En moins de deux cents ans, il est devenu l'un des tous premiers ports de France. Les améliorations de structure (quai, criée, terre-plein) sont très fréquentes et les navires sont eux aussi régulièrement rénovés sur la zone de l'élévateur. Dès l'aube, les chalutiers côtiers quittent le port. Seul un temps bien trop chaotique peut les convaincre de rester à quai. Ils rentrent dans la passe du port en fin d'après-midi et débarquent leur pêche pour la vente du soir. Les chalutiers hauturiers, eux, accostent plus tôt.

^ Ci-dessus
Guilvinec.

Les bateaux accostent et la pêche, déjà triée, est le plus rapidement possible débarquée et prise en charge par la criée.

> Ci-contre

Guilvinec. Les acheteurs, mareyeurs, poissonniers, restaurateurs, réservent les lots qui leur conviennent puis, le produit est dirigé vers les camions de transport.



Parmi les espèces qui font la notoriété du Guilvinec, on compte les langoustines vivantes, les baudroies (ou lottes), les rougets grondins et les saint-pierre.

Le Guilvinec possède également un lycée professionnel maritime et Haliotika, le centre de découverte et d'interprétation de la pêche en mer. Du haut du belvédère de la halle à marée, Haliotika a l'ambition de faire comprendre et aimer la mer, à travers son patrimoine économique et social, c'est-à-dire l'histoire des marins-pêcheurs.

L'activité du Guilvinec et le nombre impressionnant de ses bateaux pourraient faire penser que tout va pour le mieux au pays bigouden. Pourtant, les difficultés s'accumulent depuis quelques années, la pêche au large étant la plus affectée par la hausse du prix du carburant. En juillet 2007, un armateur bigouden perdait de 100 000 à 150 000 € par an sur une flottille de sept navires.



^ Ci-dessus

Guilvinec. Certains poissons sont préparés, les filets sont levés et souvent conditionnés en caissettes isothermes, parfois même en barquettes.

< En bas

Guilvinec. Lumière douce sur mer calme, le dernier chalutier rentre... La journée a été belle.



Nephrops norvegicus

Langoustine

- TAILLE COMMUNE: 13 cm, 10 cm pour la femelle.
MODE DE VIE: Libre grégaire, sédentaire.
MILIEU: Benthique, sur des fonds vaseux et sablo-vaseux de - 15 à - 800 m.
ZONES DE VIE: Atlantique Nord-Est, de l'Islande jusqu'au sud du Portugal, mer du Nord, Méditerranée.
SAISON DE PÊCHE: Surtout au printemps et en été.
MAILLE: 8,5 à 13 cm selon les zones.
RÉPARTITION DE PÊCHE: Principalement Irlande, Royaume-Uni, France et Danemark.
TAC ET QUOTAS: TAC: 78 138 t. Quota France: 10 047 t. (2009)

La langoustine vit dans des terriers creusés dans la vase et n'en sort qu'à l'aube ou au crépuscule, période où elle est pêchée au chalut de fond. Elle est surtout pêchée au printemps; en hiver, les femelles restent à l'abri de leur terrier durant l'incubation de leurs œufs.

La flottille du golfe de Gascogne a mis en place depuis plusieurs années une politique efficace, plus contraignante que la réglementation communautaire: nombre limité de licences, taille minimale de capture supérieure, dispositifs sélectifs.

Les chaluts sont dotés de grilles sélectives et de panneaux à maille carrée, qui permettent aux plus petits spécimens (langoustines et petits poissons) de s'échapper. Si le stock du golfe est encore fragile, les indications de biomasse sur ces dernières années laissent beaucoup d'espoir.



La langoustine ne supporte tout simplement pas une cuisson excessive. N'oubliez jamais cela pour une préparation réussie, quel que soit l'apprêt.

À la poêle bien chaude, elles seront sautées pendant 1 petite minute; au four à 250 °C (th. 8-9), elles seront grillées pas plus d'1 minute là aussi.

La taille des langoustines (10/15, 15/20, etc.) indique un nombre de pièces au kilo, la plus courante étant la 15/20. La royale correspond à moins de 10 pièces au kilo.

Châtrer la langoustine consiste à enlever le boyau intestinal dont l'extrémité peut se saisir sous la queue. Vous éviterez ainsi de communiquer un goût amer à la préparation.

Cancer pagurus

Tourteau

- TAILLE COMMUNE: 14 cm.
MODE DE VIE: Solitaire, sédentaire et migrations chez les femelles.
MILIEU: Benthique, fonds rocheux ou sablonneux (femelle) en zone côtière puis, adulte, dans les eaux plus profondes.
ZONES DE VIE: Atlantique, de la Scandinavie au Maroc.
SAISON DE PÊCHE: Toute l'année, majoritairement en automne pour la France.
MAILLE: 11,5 à 14 cm de carapace en largeur, mesurée dans sa plus grande dimension.
RÉPARTITION DE PÊCHE: Sud de la Norvège, autour des îles Britanniques et de l'Irlande, Manche et nord du golfe de Gascogne.
TAC ET QUOTAS: Aucune réglementation communautaire.

Dans les eaux communautaires, la pêche du tourteau est assujettie à l'obtention d'un permis de pêche spécial (PPS) encadré par une limitation par pays et par zone. En France, la diminution du stock lui vaut d'appartenir à la liste des espèces prioritaires pour le contrôle des tailles et calibres minimaux. Une licence de pêche (uniquement au casier), délivrée sur une base annuelle par les Comités Régionaux des Pêches et cultures Marines, est obligatoire. Le tourteau se pêche au casier.



La cuisson du tourteau est de 20 minutes au kilo dans l'eau bouillante salée.

ingrédients
POUR 4 PERSONNES

- * 4 LANGOUSTINES
TAILLE 10/15 (VOIR
PAGE 20)
- * 100 G DE BOUDIN
NOIR PLUTÔT DOUX
- * 1 POIRE
- * 50 G D'AMANDES
ÉMONDÉES (FRAÎCHES
EN SAISON, OU
SÈCHES)
- * 130 G DE BEURRE
DEMI-SEL
- * CONDIMENT D'AGRUMES
(VOIR CI-CONTRE)
- * PASTILLES DE CITRON
CONFIT (FACULTATIF,
VOIR CI-CONTRE)
- * VINAIGRE CELTIQUE*
- * 10 CL DE FOND*
BLANC DE VOLAILLE
- * 1 G DE CURRY
(1 CUILLÈRE À CAFÉ)
- * HUILE D'OLIVE
- * PIMENT D'ESPELETTE
EN POUDRE
- * SEL

LANGOUSTINE SNACKÉE, BOUDIN NOIR, NOUGATINE DE POIRE



Si vous utilisez des amandes sèches, mettez-les à tremper la veille dans un bol d'eau froide afin de les réhydrater. Épluchez la poire, enlevez son cœur, taillez-en les trois quarts en brunoise* et le reste en julienne*. Concassez grossièrement les amandes au mixeur.

Placez les langoustines au congélateur pendant une petite heure afin que la chair se rétracte (sinon elles seront plus difficiles à décortiquer), décortiquez-les à cru, châtrez-les (voir page 20). Assaisonnez de sel et piment d'Espelette. Dans une poêle, amenez moussoux 50 g de beurre additionnés d'un trait d'huile d'olive. Faites colorer les langoustines 1 minute de chaque côté afin qu'elles restent juteuses, croquantes.

Faites sauter la brunoise de poire dans 30 g de beurre, ajoutez les amandes concassées et une pointe de curry, faites sauter encore 1 minute, réservez cette nougatine.

Faites réduire le fond* blanc de volaille avec une pointe de curry puis montez* avec 50 g de beurre frais en dés.

Faites pocher le boudin dans une eau à 60 °C pendant 1/2 heure, égouttez, laissez refroidir. Détaillez-le en tronçons. Au moment de servir, passez-les au four à 180 °C (th. 6) pendant 2 à 3 minutes pour les faire tiédir.

Dressez dans les assiettes le boudin chaud et la nougatine de poire, disposez une langoustine, ajoutez la julienne de poire et du condiment d'agrumes. Arrosez de sauce curry et ajoutez un trait de vinaigre celtique*, décorez d'une pastille de citron confit*.

* *Condiment d'agrumes: prélevez l'écorce de différents agrumes non traités, selon le marché: orange, citron, pamplemousse... Taillez-les en fine julienne puis retaillez en très fine brunoise. Pastille de citron confit: tranchez un citron non traité extrêmement finement, passez ces rondelles dans le sucre glace, faites-les sécher au four à 30 °C (th. 1) pendant une demi-journée.*

LA VEILLE : 5 MIN - PRÉPARATION : 30 MIN - REPOS : 1 H - CUISSON : 40 MIN



ingrédients
POUR 2 PERSONNES

- * 1 BEAU TOURTEAU
- * 1 PETIT CHOU-FLEUR
- * 100 G DE BEURRE
- * LE JUS D'1 CITRON
- * SEL ET FLEUR DE SEL

T O U R T E A U , C H O U - F L E U R



Faites cuire le tourteau dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes au kilo. Ouvrez-le en détachant la carapace côté dos puis récupérez la chair à l'aide d'un outil pointu en prenant garde de bien éliminer toutes les membranes cartilagineuses. Récupérez le corail et réservez-le.

Décortiquez soigneusement les pinces et pattes en utilisant des ciseaux pointus et coupants pour découper la carapace et récupérer les morceaux de chair entiers.

Faites blanchir* le chou-fleur puis faites-le cuire dans l'eau bouillante salée avec un jus de citron. Une fois qu'il est bien tendre, égouttez-le et faites-le chauffer dans une casserole avec le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien desséché, tout en l'écrasant grossièrement. Mixez en purée, salez et poivrez.

Mélangez la chair de tourteau à moitié moins de purée de chou-fleur. Garnissez-en un emporte-pièce que vous démoulez dans le récipient de présentation de votre choix. Servez avec les pinces et pattes, saupoudrez de fleur de sel.

Hachez le corail de tourteau et confectionnez de petites tartines grillées de tourteau au chou-fleur surmontées de corail.



PRÉPARATION : 45 MIN - CUISSON : 50 MIN ENVIRON



< Ci-contre
Le ligneur de bar croise
régulièrement Jean-Floc'h,
le célèbre dauphin.

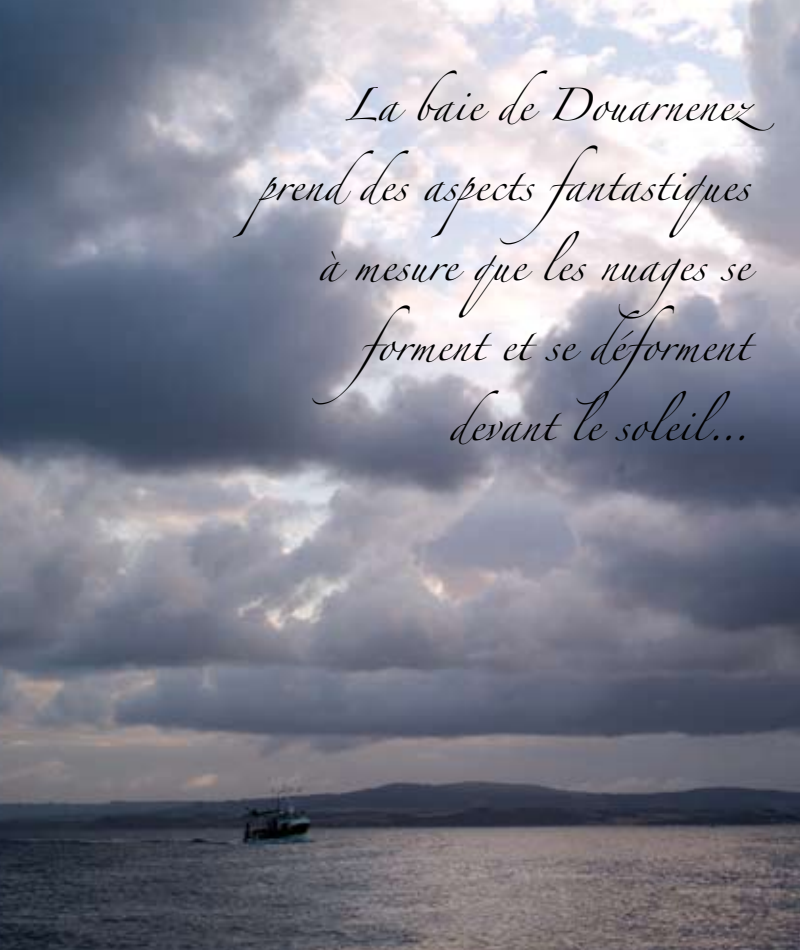
À droite >
Gilles Kerdoncuff, patron de
l'Albatros, est un ancien chef
d'atelier dans l'agroalimentaire.
Il s'est converti à la pêche à la
palangre à 39 ans.



*Le bar
en finistère
palangre*

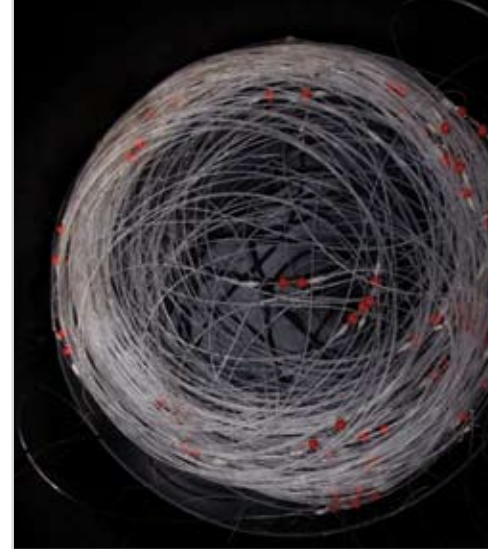
L'Albatros est polyvalent. La technique de la palangre à bar se pratique surtout au printemps et en été. Le reste du temps, Gilles pêche la praire et la coquille saint-jacques à la drague.

*La baie de Douarnenez
prend des aspects fantastiques
à mesure que les nuages se
forment et se déforment
devant le soleil...*



Gilles partage son année en deux saisons: six mois d'octobre à mars en rade de Brest pour pêcher la coquille saint-jacques et les praires, six mois d'avril à septembre en baie de Douarnenez en tant que ligneur de bar (palangre). Il remarque: « Les deux "métiers" que je pratique actuellement sont intéressants bien que très différents. J'apprécie la diversité. »

Il n'est pas issu d'une famille de pêcheurs. Son enfance a cependant été bercée par les bords de mer, entre Méditerranée, Bretagne et Tahiti. Son père a travaillé dans le pétrole offshore, puis à l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer): le roulis des vagues l'a toujours accompagné. Habitant aujourd'hui tout près de Douarnenez, il est encore trop tôt pour dire si ses enfants de 10 et 13 ans marcheront dans ses pas...



Gilles pêche les petits poissons (lançons) qui serviront d'appâts pour la palangre. Il manœuvre le chalut à l'aide d'un treuil.

Gilles Kerdoncuff a 44 ans. Il a commencé à pêcher tardivement, à 39 ans seulement, car il travaillait auparavant dans l'agroalimentaire. Reconversion donc... Effectivement, son premier métier, chef d'atelier à la laiterie Bel à Vendôme ne le prédestinait pas forcément à la mer. Mais sa formation (DUT Industries agroalimentaires et Capacitaire à la pêche) l'a peu à peu amené à se passionner pour le monde de la pêche. C'est un licenciement qui le décide à changer radicalement de mode de travail pour privilégier son indépendance. Un an matelot sur un dragueur d'amandes, il s'est rapidement mis à son compte en achetant l'*Albatros*.



< *Ci-contre*
Gilles trie les petits poissons pêchés au chalut. Ces lançons serviront à escher les hameçons de la palangre.

^ *Ci-dessus*
La palangre.

Gilles Kerdoncuff esche les hameçons.

¹ Les pêcheurs, particulièrement ceux travaillant en solo, leurs comités des pêches et l'Institut maritime de prévention, se mobilisent afin de s'équiper de balises individuelles qui viendraient en plus des VFI (Vêtement à flottabilité intégrée). Ainsi, en cas de chute à la mer, les autres navires pourraient localiser le naufragé et le retrouver.

À l'origine destiné à la pêche aux casiers et au filet, l'*Albatros* a aujourd'hui 23 ans et s'est donc lui aussi reconverti en dragueur palangrier pour assurer une activité annuelle. Gilles Kerdoncuff en est très satisfait. Après deux années à pêcher en duo, il travaille seul. De ce fait, Il pense souvent aux risques liés au métier, car les conséquences prennent vite de l'ampleur¹. Il effectue environ deux cents sorties par an et gagne environ 1500 € par mois.

Gilles n'est guère optimiste pour l'avenir. Il pense que le secteur est en crise et en déclin depuis longtemps, et il ne voit que peu de signes encourageants. Quant à la gestion de la ressource, il juge la prise de conscience tardive, parfois exemplaire comme en rade de Brest, parfois inadaptée et caricaturale... Comme pour beaucoup de métiers, il estime que l'on doit s'attendre à de profonds changements pour la profession de marin-pêcheur. Gilles pense qu'il pourrait faire un autre métier – d'ailleurs, il est déjà passé par d'autres professions – mais ce n'est pas au programme pour le moment.

Quand on lui demande ce qui lui plaît dans son métier, Gilles répond sans hésiter l'indépendance. Vient ensuite la grande diversité, l'environnement et la vérité...

Ci-contre ➤
Gilles Kerdoncuff met à l'eau ses lignes munies d'avançons. Elles comportent chacune entre trente-cinq et quarante hameçons appâtés, espacés de 5 mètres les uns des autres. Gilles en file dix à la fois, deux fois par jour, ce qui représente huit cents hameçons quotidiens!

Gilles s'aide d'une époussette pour terminer la prise et remonter à bord les bars qui ont mordu.





la palangre

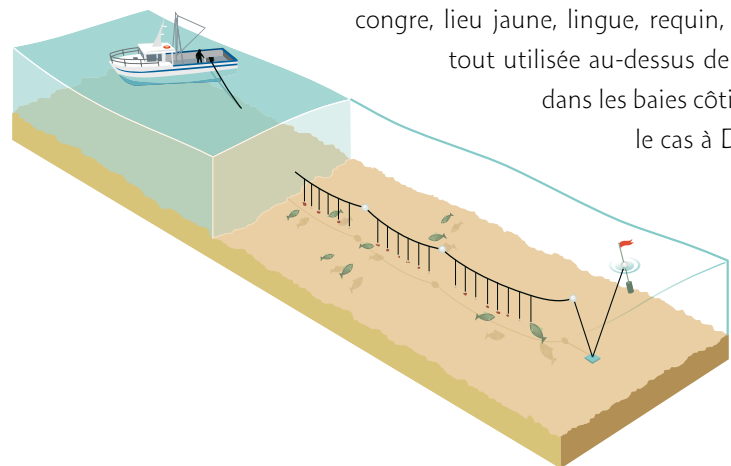
Avec la ligne de traîne, la palangre est une des techniques les plus anciennes et les plus simples. Aussi appelée corde, elle comporte une ligne principale (mère ou maîtresse) sur laquelle est attachée toute une série d'avançons, c'est-à-dire de lignes munies d'hameçons. La palangre utilisée sur l'*Albatros* mesure 200 mètres. Elle est installée (on dit qu'elle est calée) par deux ancrs et deux bouées équipées de fanions en surface.

Quand il s'agit d'une palangre flottante, la ligne maîtresse est munie de flotteurs afin qu'elle se maintienne entre deux eaux. Quant à la palangre de fond, la ligne principale est lestée et repose sur le fond. La palangre à bar de Gilles Kerdoncuff est de ce type, mais elle est parfois semi-flottante: les hameçons sont alors maintenus à quelques mètres du fond par des flotteurs (voir schéma).

L'*Albatros* se transforme en chalutier le temps de pêcher les petits poissons pélagiques qui garniront les hameçons. Certains palangriers (aussi appelés cordiers) utilisent à grande profondeur des bâtons lumineux pour éclairer les appâts.

Gilles Kerdoncuff met à l'eau sa palangre sur une zone de passage, en garnissant les hameçons au fur et à mesure: on dit qu'il les esche. Il laisse ensuite filer la palangre une heure environ, trois heures maximum, pour garder le bar bien frais. La série de flotteurs lui permet ensuite de retrouver les lignes et de les relever.

Si Gilles Kerdoncuff capture uniquement des bars, la technique qu'il utilise permet de pêcher toutes sortes de poissons pélagiques: congre, lieu jaune, lingue, requin, raie. Elle est surtout utilisée au-dessus de fonds rocheux et dans les baies côtières, comme c'est le cas à Douarnenez.

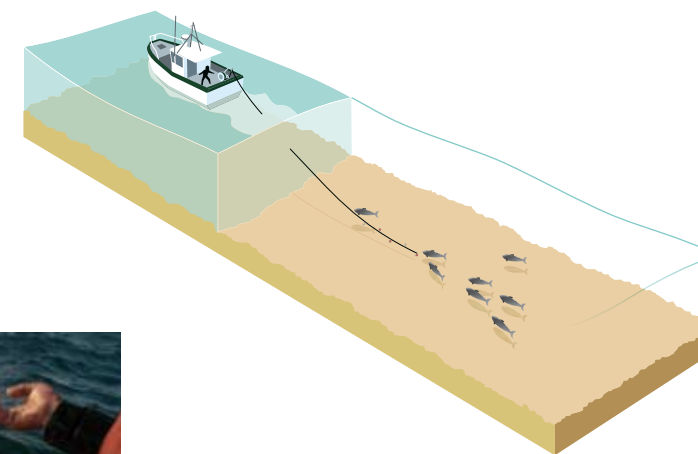


la ligne de traîne

Autre technique de pêche du bar de ligne, la ligne de traîne (ou traînante), est fabriquée en nylon et équipée d'une quinzaine d'hameçons. Elle est installée sur un moulinet hydraulique qui sert de vire-ligne. Les hameçons sont garnis de leurres. On peut aussi pêcher au préalable des maquereaux qui serviront d'appâts vivants.

La ligne est mise en œuvre en dérive (navire à l'arrêt) ou « à la traîne » (navire en marche) dans des zones brassées et à forts courants ou sur des fonds rocheux. C'est pourquoi cette technique peut s'avérer très sportive! Quand le bar mord à l'hameçon, on remonte la ligne et on termine la prise à l'aide d'une épuisette.

C'est une technique qui préserve entièrement la qualité du poisson, il faut donc faire très attention que le bar ne reçoive aucun choc pour que son aspect soit le meilleur possible lors de la vente. La ligne traînante a aussi l'avantage de ne pas abîmer les fonds et d'être très sélective: elle ne prélève quasiment que du bar adulte (excepté un peu de lieu jaune). Si le bar mesure moins de 36 centimètres (sa taille réglementaire de capture ou maille), il est immédiatement relâché.



La technique de la ligne traînante est très exigeante: elle demande beaucoup de concentration et d'observation.

Elle se pratique seul la plupart du temps et le pêcheur n'utilise qu'une seule ligne à la fois. C'est pour toutes ces raisons qu'elle est aussi prestigieuse.

Le ligneur de bar doit interpréter les éléments naturels pour choisir son lieu et ses jours de pêche.

Les coefficients de marée sont les principaux indices, les grandes marées étant les plus propices à la pêche au bar. La bonne saison pour le bar est la période estivale, mais on continue à pêcher à la traîne jusqu'en septembre ou octobre.

*À gauche
Eschage de la ligne avec des leurres.*

Bar

TAILLE COMMUNE:	40 cm, jusqu'à 100 cm.
MODE DE VIE:	En bancs ou solitaire selon les périodes de sa vie, migration saisonnière.
MILIEU:	Bentho-pélagique.
ZONES DE VIE:	Atlantique, du nord-est de la Norvège au Maroc, Méditerranée et mer Noire.
SAISON DE PÊCHE:	Toute l'année, en hiver pour les chalutiers.
MAILLE:	36 cm, 25 cm en Méditerranée.
TAC ET QUOTAS:	Néant.

Le bar, dont les essais d'élevage ont débuté en France dans les années 70, fait partie des quelques espèces « pionnières » de l'aquaculture marine. Les alevins d'écloserie français sont exportés partout en Europe.

Il se pêche à la ligne (palangre et ligne de traîne). Ou encore aux chalut de fond et pélagique lors de sa reproduction en hiver, parce qu'il se déplace alors en bancs. Cela engendre des tensions avec les pêcheurs à la ligne car le chalut, s'il est trop pratiqué, pénalise la reproduction et fait peu de distinction de taille. Son impact sur le stock doit être suivi.



Lorsque l'on pêche le bar à la ligne (palangre ou ligne de traîne), toutes les précautions sont prises pour que le poisson ne soit en rien abîmé. Son aspect et sa fraîcheur sont en effet essentiels à la vente.

Outre les manipulations qui se doivent d'être délicates, dès que le bar a été pêché, on sectionne l'ouïe d'un coup de couteau afin que le poisson reste bien blanc une fois débarqué.



*Label de Bretagne
Matérialisé sous la forme d'une étiquette, ce label est gage de qualité et fait considérablement augmenter le prix du poisson. Le bar de ligne atteint les 16 € le kilogramme (plus il est gros, plus son prix au kilogramme est élevé), alors qu'un bar pêché au chalut n'en vaut que la moitié.*

Le bar est également très prisé des plaisanciers, et leurs pratiques sont mal évaluées en termes de quantité de prélèvements. C'est donc un autre aspect à respecter. En effet, il est toujours préférable de poser des jalons avant que la situation d'un stock n'atteigne un état critique.

Or, aujourd'hui, le stock est de manière générale en bon état. Il est plutôt raisonnablement exploité mais sans danger pour sa capacité de reproduction. En outre, il semblerait que le réchauffement des eaux en Manche et Mer du Nord depuis une vingtaine d'années crée des conditions plus favorables à son développement.

Les mesures de régulation de la pêche du bar doivent avoir pour but de répartir la ressource entre les différents types de pêche.

ingrédients
POUR 4 PERSONNES

TARTARE DE BAR



Découpez le poisson, le chorizo et la betterave cuite en brunoise*. Assaisonnez de sel, poivre, jus de citron et huile d'olive, réservez au frais.

Faites réduire au tiers le vinaigre balsamique, salez et poivrez.

Pour la décoration, réalisez des cristallines (voir ci-dessous) de betterave crue et de topinambour.

Tranchez très finement un pain au blé noir et aux fruits secs acheté chez votre boulanger ou confectionné par vos soins. Faites sécher ces dentelles au four à 90 °C (th. 3) pendant 2 heures.

Dressez le tartare dans les assiettes à l'aide d'un emporte-pièce. Décorez d'une dentelle de pain et de cristallines de betterave et de topinambour. Arrosez d'un filet de vinaigre balsamique réduit.

- * 500 À 600 G DE CHAIR DE BAR TRÈS FRAÏCHE
- * 50 G DE CHORIZO ARTISANAL DOUX, UN PEU SALÉ
- * 60 G DE BETTERAVE CUITE
- * 1 PETITE BETTERAVE CRUE (FACULTATIF)
- * 1 TOPINAMBOUR (FACULTATIF)
- * 25 CL DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- * JUS DE CITRON
- * HUILE D'OLIVE
- * SEL, POIVRE

** Vous pouvez décliner ce tartare en explorant les saveurs crues de la daurade, du thon ou encore des saint-jacques, en les choisissant toujours très frais (évités le saumon sauf s'il est sauvage et de très bonne qualité).*

Pour confectionner des cristallines: tranchez le légume le plus finement possible, placez ces très fines lamelles sur une plaque à four, saupoudrez d'un peu de sucre glace et faites sécher au four à 90 °C (th. 3) pendant 1 heure environ.



PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 2 H 15

ingrédients
POUR 4 À 6 PERSONNES

- * 1 BAR DE 1,5 À 1,8 KG
- * 1 KG DE GROS SEL
- * 200 G DE FARINE
- * 6 À 8 BLANCS D'ŒUFS
- * 1 POIGNÉE D'ALGUES :
LAITUE DE MER,
WAKAMÉ, VARECH
(GOÉMON)...
- * 1 POIGNÉE DE GRAINES
DE SARRASIN
- * SEL, POIVRE

B A R E N C R O Û T E D E S E L



Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Ébarbez* et écaillez* le bar, videz-le, ôtez-en les ouïes, salez et poivrez-le.

Mélangez le sel, la farine et les blancs d'œufs pour obtenir un mélange bien humide. Ajoutez les algues coupées grossièrement et les graines de sarrasin, mélangez.

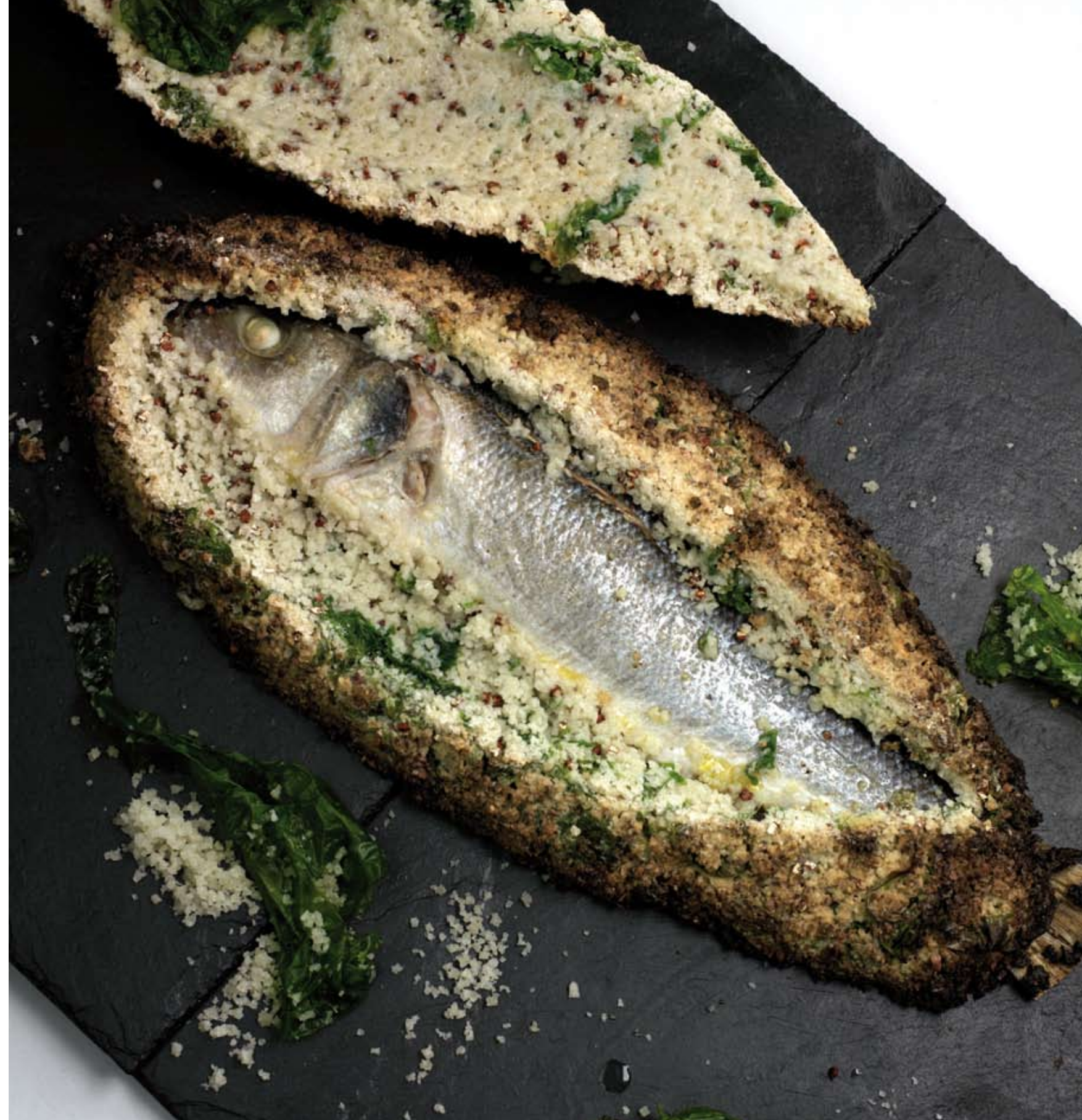
Placez une couche de pâte de sel sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé, disposez le poisson par-dessus et recouvrez-le de la pâte de sel, tassez bien. Placez au four pendant 15 à 20 minutes.

** La recette traditionnelle en croûte de sel parfumée aux algues offre la chair dans sa plus splendide simplicité, elle sera absolument délicieuse si vous n'avez pas laissé cuire trop longtemps.*

Pour être sûr de votre réussite testez la recette avant de la réaliser pour des convives! En effet, la puissance de votre four et votre façon de faire peuvent jouer sensiblement sur le degré de cuisson. En outre, n'oubliez pas que, tant que la croûte n'est pas ouverte, le poisson, même sorti du four, continuera de cuire plusieurs minutes..

Les algues comestibles sont assez nombreuses, demandez à votre poissonnier de vous en fournir une poignée ou achetez-les sèches en épicerie. Les wakamé japonaises sont par exemple assez répandues.

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 15 À 20 MIN



La poissonnerie Michel Pierre

D'une manière générale, la poissonnerie de détail en Bretagne représente 325 entreprises soit 83 % des entreprises artisanales du secteur. On peut constater une disparité du nombre d'entreprises selon les départements, avec un nombre plus important dans le Finistère (42,6 %) et dans le Morbihan (28,3 %). Le nombre plus faible dans certains départements est compensé par une taille plus importante et un nombre de points de vente par entreprise oscillant entre deux et trois magasins. On compte environ une poissonnerie pour 10 000 habitants en région Bretagne, et 1,2 point de vente pour 10 000 habitants. Le nombre total de points de vente en poissonnerie de détail est estimé à environ 380.

À Vannes, vous ne pourrez manquer la halle aux poissons, à l'ombre de la solennelle Tour du Connétable non loin de l'imposante porte Saint-Vincent où des touristes bariolés jettent un œil distrait aux murailles du XIII^e siècle en se délectant de kouignou amann et de galettes de sarrasin au beurre salé.

Le poisson est une autre face de la gastronomie bretonne et les poissonniers y apportent un soin jaloux. C'est le cas de Philippe, Christophe et Sandrine Pierre qui ont repris la poissonnerie de leurs parents, créée en 1960. Aujourd'hui, c'est une florissante affaire installée dans le cœur historique de Vannes. Le magasin principal se trouve à deux pas de la halle des lices et de la halle aux poissons. Les Pierre possèdent également une autre boutique plus petite au nord de Vannes. Ils emploient en tout huit personnes à temps plein.

Certains poissonniers bretons, du fait de la proximité des côtes, vont eux-mêmes à la criée dès 4 h du matin pour sélectionner le meilleur poisson possible. Leur œil de professionnel juge de la fraîcheur du poisson, des ventres tendus, des branchies écarlates, de l'œil clair et de la cambrure de la bête, dont jamais les images d'Internet ne pourront rendre compte parfaitement. Ils s'adressent même parfois directement aux patrons de ces petits bateaux côtiers dont les marées n'excèdent pas 48 heures. Ils ont ainsi l'assurance de ne trouver que des poissons de catégorie E (extra), peut-être A... quant à la catégorie B, elle ne concerne pas la clientèle de la poissonnerie Michel Pierre !

Cette obsession de la qualité conduit les poissonniers à s'adapter aux marées. Les bateaux qui pêchent en zone côtière ne rapportent que ce qu'ils trouvent mais ce sera toujours le *nec plus ultra*. Les poissonniers pourront compléter avec d'autres arrivages tout aussi qualitatifs : des filets en provenance de grossistes soigneusement sélectionnés, des coquillages



venant de toute la Bretagne et de rares produits venant de l'étranger comme le saumon d'Écosse et les grosses crevettes des Seychelles, préparées et cuites à Lorient.

Cette qualité est encadrée par la Charte de Qualité des Artisans et Poissonniers de Bretagne dont l'objectif est double : la satisfaction du client et la pérennisation des entreprises. Pour pouvoir y adhérer, le poisson et les coquillages doivent être à 80 % bretons. Ce regroupement devrait encore se développer dans les années à venir.

Chez les Pierre, on a un réseau de producteurs fidèles : tel bateau coquillier qui ne fait de la coquille saint-jacques que pour eux, les huîtres du golfe du Morbihan en direct, les moules AOC de la baie du Mont Saint-Michel, ou de Pénestin pour leur goût particulier, les lottes et les gros tourteaux de Roscoff... Bref, on ne tolère que de l'extra frais de 24 heures et l'on perpétue une certaine tradition en vendant la pêche sous les halles les plus proches, comme le font encore quelques femmes de marins.

Évidemment, cette manière de faire supprime les intermédiaires, ce qui permet à la poissonnerie Michel Pierre de maintenir des prix raisonnables. Elle vend 70 % de sa marchandise en direct et environ 30 % partiront chez les professionnels de la restauration. La marge sera exceptionnellement de 2, mais le plus souvent, elle est de 1,7. Ainsi, la fidélité des clients est telle que bien souvent, c'est le vendeur de la poissonnerie qui fait leur menu et qui les accueille d'un jovial : « Aujourd'hui, je vous ai mis deux belles lottes de côté ! »... pour la satisfaction de tous !



Ci-dessus ↗

L'étal de la famille Pierre à la halle aux Lices de Vannes.

À droite ➔

Un poisson et des crustacés de 24 heures, grâce à des pêcheurs fournisseurs fidèles de longue date. Fraîcheur et qualité chez Michel Pierre c'est l'exigence première.

La gastronomie bretonne

« Il s'assit tranquillement sur le bord du chemin, tira de son sarrau quelques morceaux d'une mince et noire galette de sarrasin, repas national dont les tristes délices ne peuvent être compris que des Bretons ! » *

Manifestement Balzac n'avait rien compris à la gastronomie bretonne. Il n'aura pas la chance de déjeuner chez Olivier Bellin, à l'Auberge des Glazicks, deux étoiles au guide Michelin, à Plomodiern, petit village non loin de Douarnenez au pied du Menez-Hom (330 m) et de goûter son beurre breton de blé noir, servi par du personnel en sarrau blanc.

Olivier Bellin, le « chef du pays bleu » a fait une partie de ses classes chez les grands chefs et notamment chez Joël Robuchon. En plus de redonner sa noblesse à des produits aussi simples que le beurre salé et ce que l'on appelait « le blé noir », le sarrasin, il pense que sa cuisine est là pour magnifier le goût, pour faire comprendre une région et servir les terroirs et les gens.

À l'Auberge des Glazicks, on vous proposera à 70 % du poisson, mais pas n'importe quel poisson, celui pêché par des petits pêcheurs le long des côtes, choisi par le mareyeur attitré d'Olivier et qui aura tout au plus 24 heures. Ce poisson d'exception aura été pêché exclusivement à la ligne pour éviter qu'il ne soit écrasé dans les filets, il ne sera pas abîmé et il aura continué à s'oxygéner dans les viviers des bateaux et de la cuisine de l'Auberge.

Ce souci de la « fraîcheur extrême » gomme les différences, chez Olivier Bellin presque tous les poissons sont nobles, et une humble lisette marinée est tout aussi somptueuse qu'un saint-pierre au beurre d'agrumes. Pour conserver le goût inimitable de ces poissons exceptionnels, dans les cuisines des Glazicks, on cuisine à basse température, jamais au-dessus de 70 à 80 °C, parfois même à la simple vapeur et ils seront servis nacrés, tout juste roses à l'arête.

Avec ces poissons et tous les crustacés, Olivier a réfléchi aux accompagnements et là encore c'est la Bretagne et le terroir qui lui ont donné les solutions. « Que va-t-il mieux



accompagner ce poisson ? » et la réponse se trouve bien souvent dans la dizaine de légumes typiquement bretons. On mangera des choux-fleurs à l'odeur fine, des artichauts « goûtus » et tout simplement des pommes de terre en provenance de toute la Bretagne et du Val de Loire.

Grand voyageur et amoureux de toutes les saveurs extrêmes et de toutes les épices, Olivier Bellin vous emmènera au Japon, à l'Île Maurice et dans bien d'autres aventures gustatives mais en se les réappropriant, en les mariant à l'identité bretonne et en les faisant renaître à d'autres voyages.

* *Les Chouans*, Honoré de Balzac



^ *Ci-dessus*
L'Auberge des Glazicks
7 rue de la Plage
à Plomodiern.

< *À gauche*
Olivier Bellin n'est pas un
bavard, concentré et imaginaire, il
compose des tableaux inimitables
de couleurs et de saveurs.

*Franck Jacob sur estran. Dans le Golfe du Morbihan, les parcs sur estran sont ceux qui découvrent à marée basse et dans lesquels les huîtres sont en poches, par opposition aux parcs de pleine mer où les huîtres reposent simplement sur les fonds entre six et dix mètres.
(Ci-contre : Une huître creuse bonne à commercialiser.)*



L'huître

dans le morbihan

Chantier Franck Jacob





Descendre une route étroite toute en virages sous le couvert des pins parasols et au milieu d'une végétation de lande, ajoncs et genets mélangés, comme on imagine une rude Bretagne romantique. Puis, par intermittence, l'éclat scintillant d'une étendue d'eau, immobile, lac, rivière, bras de mer? Ici, pas de ressac, la mer se reconnaît au seul étiage. Au passage, un vieux moulin à marée et son barrage submersible de gros moellons de granit.

C'est le secret et le privilège du golfe du Morbihan que ces paysages immuables et éblouissants. C'est aussi dans un de ces décors de marines que se niche le chantier de Franck Jacob qui murmure en guise d'accueil: « Nous travaillons dans un site qui supporte bien le temps gris ».

L'ostréiculture à Baden, une affaire de famille

« Chantier », c'est le nom donné aux bâtiments qui abritent les entreprises ostréicoles. Ce sont des structures le plus souvent transmises au sein des familles et lancer un chantier demande d'avoir du foncier pour les bâtiments et des concessions de parcs situés sur le domaine maritime inaliénable. Le sud Morbihan compte, à peu de chose près, 400 conchyliculteurs.

Les Affaires Maritimes accordent des concessions par baux de 35 ans maximum, moyennant une redevance annuelle, après avoir apprécié la capacité professionnelle du demandeur pour éviter que des non-professionnels ne viennent spéculer sur ces emplacements privilégiés.

Aujourd'hui, on reconnaît une valeur aux parcs, et la Commission des Cultures Marines, sous tutelle de l'État, a mis en place une valeur de référence. Dans le golfe du Morbihan, l'indemnité de transfert varie entre 10 000 et 15 000 euros l'hectare, la variation est fonction de la valeur des locaux, de l'accessibilité, de la profondeur et du potentiel de « pousse » du site.

Les ostréiculteurs peuvent céder leurs parcs, soit de gré à gré, soit « à l'affichage » si on n'a aucun acquéreur à proposer. Ces échanges sont supervisés par les Affaires Maritimes et sa Commission des Cultures Marines qui valident la transaction pour éviter toute surenchère sur les prix. Néanmoins, Il faut reconnaître que les prix sont inabordables pour un jeune installant non issu du milieu des conchyliculteurs.

Le chantier actuel de Franck Jacob date de 1995, c'est son grand-père qui a commencé l'exploitation dans les années 50. Il produisait du naissain d'huîtres plates (*Ostrea edulis*) en double activité avec la pêche au thon. À l'époque, les familles étaient importantes et les enfants apportaient aussi leur complément de main-d'œuvre pour l'activité ostréicole.

En 1973, le père de Franck, qui était terre-neuvas, décida de changer de métier et reprit le chantier. C'est malheureusement à cette époque-là que le golfe a connu sa première épizootie sur les huîtres plates. Pour compenser les pertes, les syndicats professionnels locaux autorisèrent l'exploitation de l'huître creuse japonaise (*Crassostrea gigas*), en remplacement de la portugaise qui tendait déjà à suppléer la plate. Aujourd'hui, c'est la Japonaise que l'on retrouve sur les étals.



^ *Ci-dessus*
Franck Jacob, près de son chantier de Baden, se prépare à travailler ses huîtres.

< *À gauche*
Magie du golfe, près de Baden où, comme le dit Franck Jacob « Nous travaillons dans un site qui supporte bien le temps gris. »... Alors, quand il fait beau !



Ci-dessus ^

Franck aux commandes de son ponton dragueur, se rend sur les parcs de pleine mer tandis que Michel Robino rejette à la mer des huîtres qui n'ont pas la taille minimum.

Heureusement, car au début des années 80, est arrivée la seconde épizootie sur l'huître plate qui a définitivement fait diminuer le cheptel même si le transfert de sa culture en eau profonde en baie de Quiberon, a sauvé l'élevage.

Justement, l'entreprise a connu son véritable essor quand les concessions ont été ouvertes en baie de Quiberon. Au lieu de travailler des huîtres en poches sur des parcs qui découvrent, « sur estran », les huîtres, la plupart plates, se récoltent entre 3 et 10 mètres de profondeur en pleine mer. Sur les 2500 ha concédés à la profession pour ce type d'exploitation, Franck Jacob en possède 22, transférés du père au fils en 1978. Ce site extraordinaire, protégé des vents dominants d'ouest par la presqu'île de Quiberon, a contribué à l'évolution du métier. En effet, la profondeur des parcs supprimant la contrainte du rythme des marées, les producteurs ont investi dans des pontons-dragueurs en eau profonde de plus en plus gros, afin de récolter les huîtres qui reposent sur le sol.

Depuis 1990, d'autres investissements relativement lourds, ont aussi simplifié le travail en mer, par l'utilisation du GPS (*Global Positioning System*) et des tables traçantes, là où jadis les alignements pris à terre guidaient le marin sur ses parcs. Cela a permis aussi de limiter les interventions sur ceux-ci grâce à des capacités conséquentes de stockage sur le pont.

Ainsi, malgré les coûts élevés de construction – de l'ordre de 400 à 500 000 € suivant la taille des bateaux – les tonnages produits en baie de Quiberon ont longtemps maintenu les entreprises dans une forte dynamique d'investissement.

Bien sûr, à la fin des années 80, les étoiles de mer ont fait des ravages au point qu'il a fallu abandonner des concessions de pleine mer. La profession a réagi de manière solidaire, les plus exposés étaient ceux qui étaient en bordure et au large de la zone

À droite >

Michel Robino positionne la drague qui remonte les huîtres qui ont poussé naturellement sur les fonds sablonneux de la baie de Quiberon.





de concessions. On a utilisé des « fauberts », sortes de dragues parées de cordes de chanvre, les aspérités du chanvre piègent les étoiles de mer et facilitent leur remontée à bord.

À cette époque, un chantier comme celui de Franck Jacob employait près d'une dizaine de personnes en saison pour récolter, calibrer et expédier jusqu'à 300 tonnes d'huîtres à l'année, creuses et plates confondues, et tenaient pleinement son rôle d'acteur économique et social en Bretagne Sud.

Mais les rendements ont, plus récemment, baissé avec l'apparition d'un nouveau prédateur: les dorades. Un banc de dorades royales est capable de détruire totalement les semis d'huîtres en peu de temps. On ne retrouve alors qu'un tapis de petites coques blanches broyées ! Pourtant, il y a toujours eu des dorades en baie de Quiberon, alors que faut-il incriminer ? L'arrêt du chalutage dans cette zone, la tendance au réchauffement climatique, aucune explication rationnelle ne peut être avancée à ce jour.

*Sous un ciel gris passager,
Michel Robino est à la
manœuvre et remonte les
huîtres.*

À droite >

*Une fois débarquées dans
le chantier, les huîtres sont
nettoyées, débarrassées
des coquillages parasites
puis elles sont calibrées et
conditionnées. Franck Jacob
travaille à « flux tendu », il
n'a pas de stock. Parfois, il
conserve des huîtres quelques
jours dans des parcs de
décantation à proximité
du chantier.*



Ainsi, la richesse de cet écosystème en souligne aussi la fragilité. Les étoiles, les dorades, le bigorneau perceur et les autres soucis de production affaiblissent les rendements. C'est pourquoi, depuis peu, la baie de Quiberon est beaucoup moinsensemencée et les entreprises qui le peuvent réorientent une partie de leur production vers l'intérieur du golfe... L'histoire n'est qu'un éternel recommencement.

Le golfe du Morbihan est une mer très fermée, mais animée d'une marée importante, de courants sauvages parmi les plus forts en Europe, il existe donc un brassage du milieu très tonifiant pour la pousse et la qualité gustative de l'huître.

Toutefois, malgré la bonne qualité générale des eaux, les productions ostréicoles sont sujettes à des mortalités importantes, le golfe du Morbihan n'arrive plus à bien préserver le cheptel de naissains que les ostréiculteurs lui confient. Depuis deux ans, pendant les périodes de reproduction en mai-juin, les mortalités sur les stocks de juvéniles semblent excessives. Cette mortalité reste jusqu'à aujourd'hui inexplicée. Face à ce fléau, la profession doit admettre que les milieux sont de plus en plus fragiles et qu'elle doit évoluer et trouver des solutions pour survivre.

Les années de progression de la production sont maintenant bien loin. Même si, grâce aux travaux de recherche de quelques écloséries, la profession réussit à mettre en culture quelques souches d'huîtres résistantes aux mortalités juvéniles qui touchent désormais tous les bassins producteurs, elle n'échappera pas à une remise en question de fond pour assurer sa pérennité. La recherche de labels de qualité et de reconnaissance de terroirs peuvent y aider.

La valorisation de la production par un renforcement du travail sur la qualité du produit et la reconnaissance de la typicité des terroirs, doivent redonner courage à un métier mis à mal par des changements environnementaux de plus en plus brutaux. Le rêve de continuer à travailler dans cette « petite mer » si convoitée est à ce prix.

Crassostrea gigas et
ostrea edulis

Huître

TAILLE COMMUNE:	7 à 8 cm.
MODE DE VIE:	Grégaire en bancs, sédentaire.
MILIEU:	Benthique, zone littorale jusqu'à 25 m de profondeur.
ZONES DE VIE:	De nombreux genres partout dans le monde.
SAISON DE PÊCHE:	Toute l'année, le goût diffère car en été elles sont laiteuses à cause de leur ponte.
TAC ET QUOTAS:	Aucune réglementation communautaire. Réglementation pour la conchyliculture (voir page de droite).

Naturellement présentes dans l'océan Pacifique, les huîtres japonaises (*Crassostrea gigas*) ont été importées en France entre 1966 et 1974 pour remplacer l'huître creuse portugaise décimée par deux maladies virales. D'après les données de l'Ifremer, la France en est aujourd'hui le premier producteur européen.

Les gisements naturels d'huître plate (*Ostrea edulis*), espèce indigène française, sont entrés en déclin suite à une pêche abusive. Il y a eu alors mise en élevage de ces huîtres pour préserver les bancs naturels. Mais deux épidémies ont failli faire disparaître les huîtres plates aussi bien en bancs naturels



qu'en élevage, et ont provoqué un déplacement des concessions vers le large (eau profonde). Les épidémies sont toujours présentes, d'où l'élevage extensif des huîtres plates.

Cet élevage, essentiellement en Bretagne, fait de la France l'un des principaux pays producteurs d'huîtres plates, avec l'Espagne.

On trouve des huîtres à peu près n'importe où dans le monde, en général dans les endroits abrités (bassins, étangs, lagons...). Les différentes espèces ont su s'adapter aux différents milieux, biotopes du monde. Le sel est toutefois un des éléments quasi-indispensables aux huîtres. Chaque espèce est adaptée à une température mais là aussi, de fortes variations soudaines entraînent des pertes. L'huître nécessite aussi une eau assez oxygénée et riche en nourriture (plancton).

Il n'existe pas de réglementation communautaire sur la production des huîtres, mais le régime d'exploitation du Domaine Public Maritime conditionne les tonnages. En effet, l'acte de concession (Décret n° 83-228 du 22 mars 1983 fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines) est complété par un cahier des charges qui:

- fixe la durée de l'autorisation, les conditions d'occupation et d'utilisation du domaine public concédé,

y compris les aménagements et ouvrages nécessités par cette utilisation ainsi que la nature des cultures autorisées et les techniques utilisées;

- indique le montant de la redevance domaniale due à l'État;

- comporte l'obligation d'une déclaration annuelle de la production et de la situation des cultures en cours ainsi que d'une déclaration du personnel employé préalablement à la mise en activité de celui-ci. Le nombre de concessions aussi est limité. Lorsque la création d'une nouvelle concession est demandée, il faut passer par une procédure d'enquête publique et d'étude d'impact.

L'interprofession conchylicole s'impose également des schémas des structures et se concerte pour une limitation de la densité en poches.



Pour ouvrir des huîtres: posez une huître dans votre main, sur torchon plié en quatre, passez la pointe d'un couteau solide sur le côté de l'huître, faites levier pour soulever légèrement la coquille supérieure puis passez la lame du couteau le long du couvercle afin de détacher le manteau (partie supérieure de l'huître). Finissez d'ouvrir en ôtant le couvercle. Les huîtres plates s'ouvrent en passant la pointe dans le haut (au niveau de l'articulation des coquilles), les creuses sur le côté.

ingrédients
POUR 4 PERSONNES

- * 12 HUITRES
- * 200 G D'OIGNONS DE ROSCOFF AOC
- * 10 G D'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ
- * 1 PETIT DÉ DE GINGEMBRE FRAIS
- * 1 CRÊPE DE BLÉ NOIR (VOIR CI-CONTRE)
- * BEURRE DEMI-SEL
- * 5 CL DE JUS DE VIANDE

H U Î T R E S S O U B I S E



Ouvrez les huîtres (voir page 88), décoquillez-les et rincez-les dans l'eau salée 2 ou 3 fois, réservez-les au frais, lavez les coquilles.

Épluchez les oignons, émincez-les et mettez-les à compoter avec un peu de beurre pendant 20 à 25 minutes.

Ôtez la peau de l'andouille, taillez-la en brunoise*. Détaillez la crêpe de blé noir en fines lanières, faites-les sécher au four préchauffé à 90 °C (th. 3) pendant environ 20 minutes. Hachez le gingembre très finement et mélangez-le au jus de viande.

Ajoutez au dernier moment la brunoise d'andouille dans la compotée d'oignon chaude (avant cela parfumerait trop l'oignon). Dressez-la dans les coquilles d'huîtres, posez une huître crue par-dessus et arrosez de jus de viande au gingembre. Décorez de lanières de crêpe.

* *Le jus terrien de la viande en réplique à la puissance de l'iode, et l'Oignon de Roscoff qui fait le lien entre terre et mer. Le prince de Soubise, quant à lui, devait également apprécier l'oignon puisqu'il en fit le socle de la sauce qui porte aujourd'hui son nom.*

Si vous voulez réaliser vous-même des crêpes de blé noir: 250 g de farine de blé noir, 1 grosse pincée de sel, 10 cl d'eau. Salez la farine tamisée, ajoutez l'eau en mélangeant, ajoutez un peu de lait si nécessaire pour une consistance adéquate. Façonnez les crêpes. Ne conservez pas cette pâte plus d'une journée car elle fermente vite.

PRÉPARATION : 1 H - CUISSON : 45 MIN

