

MON CARNET DE

Pêche
en baie du
MONT-
SAINT-
MICHEL

Texte et photographies :

André Mauxion

Éditions OUEST-FRANCE

Bouchées à l'encornet

recette de Claudine Madiou

Pour 4 personnes :

encornet, 1 échalote, sel, poivre, champignons de Paris, crème fraîche, lait, farine, beurre, huile d'olive.



Ciseler l'échalote. Tailler l'encornet en petits cubes dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'échalote. Ajouter les dés d'encornet et les faire sauter pendant 2 mn. Saler, poivrer.

Couper les champignons et les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre.

Dans une casserole, faire un roux blanc avec 30 g de beurre et 30 g de farine. Le mouiller avec le lait froid, ajouter de la crème fraîche. Laisser épaissir sur feu doux sans cesser de fouetter.

Ajouter les champignons, l'encornet. Garnir les bouchées et réchauffer au four pendant 10 mn. Servir. Pour plus de facilité, vous pouvez employer des bouchées feuilletées vides, prêtes à l'emploi.

Ragoût d'orbiches de Lily

recette des Ateliers solidaires de Cancale

2 orbiches (ou roussettes) épluchées par le pêcheur ou le poissonnier, 4 pommes de terre, 3 carottes, poivre, bouquet gami, 20 cl de vin rouge.



Prenez une cocotte, faites fondre du beurre salé. Hachez un oignon et faites blondir. Coupez les orbiches en tronçons et faites-les revenir avec les oignons en ajoutant un peu de farine. Délayez avec un peu d'eau. Ajoutez des pommes de terre et des carottes. Salez, poivrez et ajoutez un bouquet gami et les 20 cl de vin rouge. Laissez mijoter.

Seiches au beurre blanc citron

recette de Jocelyne Clément

Pour 4 personnes :

2 seiches, 125 g de beurre salé, 1 citron, 2 jaunes d'œufs.

Préparation de la sauce : faites fondre le beurre salé à feu doux en battant avec une fourchette. Dès que c'est mousseux, ajoutez le jus d'un citron et battez de nouveau.

Ajoutez ensuite un à un les 2 jaunes d'œufs. Bien mélanger jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Poivrez.

Faites cuire les seiches dans un court-bouillon pendant 40 mn. Dès qu'elles sont cuites, les couper en lanières ainsi que les tentacules qui seront aussi coupés en morceaux. Égouttez.

Mettez les morceaux de seiche dans un plat et recouvrez de sauce. Servez avec des pâtes coquillettes ou du riz.



LES PÊCHERIES EN PIERRE

En empruntant le sentier du littoral qui domine la côte entre Saint-Jean-le-Thomas et Sol Roc à Champeaux, on aperçoit distinctement sur la plage plusieurs grands V. Il s'agit de vestiges d'anciennes pêcheries en pierre, aujourd'hui abandonnées. Une est bien visible sur la plage de Sol Roc, haut lieu de la pêche à pied. Un récif d'hermelles très actif s'y développe depuis quelques années et va prochainement la faire disparaître.

Actuellement quelques pêcheries en pierre sont encore exploitées à Jullouville et à Granville. Comme celles en bois à l'ouest du Mont, elles demandent de l'entretien. Le mauvais temps fait glisser les pierres et, si elles ne sont

pas replacées, une brèche s'ouvre rapidement. Les pierres sont simplement entassées sans « *chaux, ciment ni maçonnerie* » dans la technique de pierre sèche, les unes sur les autres. Elles forment deux murs de 250 mètres chacune. La tête de la pêcherie fermée par une porte (la claie) retient le poisson à marée descendante. À l'ouverture, il est capturé dans un filet fixé à un cadre en bois (la carrée) glissé derrière la porte. Le tri s'effectue dans une auge ; seuls sont gardés les poissons de taille autorisée. Quelques poissons frais suffisent au bonheur de leurs propriétaires. Le plaisir de posséder une pêcherie réside dans la liberté de pratiquer cette activité dans un espace encore libre et aussi dans la délicieuse incertitude de faire une bonne pêche ou de capturer un beau poisson.



Xavier Huet ouvre la porte de sa pêcherie et tend un filet pour capturer le poisson.



Le tri s'effectue dans une auge en pierre.

Après quelques minutes de marche, je rejoins Xavier Huet et Mathéo à la pêcherie située sur la plage de Saint-Pair. Les pêcheries en bois, côté Bretagne, sont implantées beaucoup plus au large. La pêche s'effectue deux heures avant le bas de l'eau. Il faut conserver une hauteur d'eau suffisante pour que le poisson prisonnier ne souffre pas. L'ouverture de la porte libère la masse d'eau qui s'engouffre dans le filet. Moment important et toujours palpitant, lorsque les captures le gonflent et, parmi elles, parfois, un poisson de choix tel un bar ou

plus exceptionnellement un saumon. Autrefois, ces espèces nobles étaient apportées aux religieux du Mont ou au seigneur propriétaire de la pêcherie. Le tri, rapide, libère le fretin ou les poissons non maillés. Mais bien des fois, le résultat se compte en unités. *« À la belle saison, il arrive que des petits bancs de maquereaux envahissent la tête de pêcherie. Mais c'est exceptionnel. En réalité, il y a de moins en moins de poissons à la côte, en particulier à partir du mois d'avril lorsque les chalutiers rentrent en baie pêcher la margatte. »*

LES PÊCHERIES MOBILES

LES TÉSURES OU DÉSURES

La technique de pêche artisanale des crevettes grises au moyen de *tésures* * est l'une des pêches traditionnelles de la baie du Mont-Saint-Michel et elle constitue un élément original du patrimoine régional. La première mention d'une tésure se situe entre 1093 et 1100 et concerne une pêcherie du pays d'Alet (diocèse de Saint-Malo), appartenant à l'abbaye du Mont-Saint-Michel ⁽²⁾. Rien n'indique qu'elles servaient à capturer la crevette.

D'autres filets, comme les *banates* *, à l'ouverture plus grande, sont apparus dans les années 30 à l'ouest du Mont. Elles pêchaient la sole, la plie, le flet ou le bar. Des filets à poissons plats connus sous le nom de « tonnelle », « jojo » ou « bric-à-brac » furent utilisés sur la côte normande. Ces nouvelles conceptions provenaient de l'ingéniosité des pêcheurs, d'une bonne pratique du terrain et de la connaissance des mœurs des poissons.

Un survol aérien, effectué en 1982, a permis de comptabiliser 900 filets à crevettes ⁽³⁾. Dans



Batterie de tésures dans une rivière près de Tombelaine.

ENSEMENCEMENT ET RÉCOLTE

Le captage du naissain et son ensemencement marquent les phases importantes de l'activité ostréicole. La réussite de la future récolte en dépend.

Le captage des larves d'huîtres creuses s'effectue dans les bassins d'Arcachon et de Marennes-Oléron. Le naissain provient également d'écloseries. La production d'huîtres plates repose uniquement sur le captage naturel en mer.

François Salardaine exploite une concession d'huîtres plates en eau profonde de 110 hectares au large du port du Vivier. En ce début d'avril, nous l'accompagnons à bord de la Belon des Hermettes chargée de conteneurs remplis de naissains : « La concession est divisée en trois zones, une en cours d'ensemencement, une chargée d'huîtres d'un an et une qui sera récoltée en



François Salardaine se guide sur l'ordinateur de bord pour ensemer avec efficacité et précision sa concession d'huîtres en eaux profondes.

fin d'année. Les capteurs à naissains sont mis en place début juillet en baie de Quiberon. Il s'agit de coquilles de moules et de coupelles en plastique sur lesquelles se fixent les

Le naissain chargé dans les conteneurs est déversé dans une goulotte à l'arrière du bateau.



TABLE DES MATIÈRES

- 7 **PRÉFACE**
- 8 **UNE PÊCHERIE DE L'ÂGE DE BRONZE**
- 10 **LES PÊCHERIES FIXES D'ESTRAN**
- 11 L'histoire mouvementée des pêcheries
- 14 Les pêcheries en bois
- 16 La pêche
- 20 L'anguille
- 21 La civelle
- 24 Les pêcheries en pierre
- 28 **LES PÊCHERIES MOBILES**
- 28 Les tésures ou désures
- 36 Le filet fixe maillant
- 39 Le saumon atlantique
- 43 Émile Jugan, dit Toto
- 45 Bâchon, hotte, dossier, bourriche, dranet...
- 47 Coup de filet dans la rivière
- 50 Coup de dranet dans l'estuaire de la Sélune
- 53 Le grand filet
- 56 La pêche au carrelet
- 57 La seiche ou margatte
- 60 **L'ARCHIPEL DE CHAUSEY**
- 65 Parmi les îlots sur le Rebelote
- 67 Une marée d'équinoxe à Chausey
- 68 Les mammifères marins
- 72 **UN VILLAGE DE PÊCHEURS, LE MONT-SAINT-MICHEL**
- 74 **LES CULTURES MARINES**
- 74 L'ostréculture
- 77 La *caravane* * et l'apogée des bisquines
- 80 L'élevage des huîtres
- 85 Ensemencement et récolte
- 88 Une marée avec Christophe Desmares
- 90 **LA MYTILICULTURE**
- 93 Et les Charentais arrivèrent
- 95 L'évolution d'un métier
- 98 Crabe vert et macreuse
- 100 Les moules de Chausey, à bord de l'Éden
- 102 **LES CRÉPIDULES**
- 104 Une journée sur le Papy
- 106 **LA VÉNÉRICULTURE**
- 106 Les jardiniers de Chausey
- 110 Les mains dans la vase
- 112 **LA PÊCHE À PIED**
- 114 Les coquillages
- 117 La coque
- 119 La palourde japonaise
- 120 La praire
- 121 Le couteau
- 121 Le bulot ou coucou
- 122 Basse mer aux « crassiers »
- 125 L'huître plate
- 127 Les hermelles
- 129 La crevette au dranet, le bouquet à la bichette
- 134 Bibliographie
- 135 Pour en savoir plus
- 136 Lexique
- 137 Remerciements

TABLE DES RECETTES

- 19 Bouchées à l'encornet, *recette de Claudine Madiou.*
- 19 Ragoût d'orbiches de Lily, *recette des Ateliers solidaires de Cancale.*
- 19 Seiches au beurre blanc citron, *recette de Jocelyne Clément.*
- 21 Anguille fumée, pressée de pommes de terre au sarrasin
et pousses de roquette, *recette de Pierrot Gautier.*
- 27 Merlan frit, *recette de Michel Samson.*
- 27 Dorade à la crème de cerfeuil, *recette d'Annie Lehoussel.*
- 35 Crêpes aux crevettes, *recette de Jeannine Richard.*
- 35 Potage aux crevettes, *recette de Jeannine Richard.*
- 37 Rillettes de maquereaux, *recette de Jocelyne Clément.*
- 38 Cassoulet de maquereaux, *recette d'Annie Lehoussel.*
- 52 Filet de mullet, *recette de Jocelyne Burgot.*
- 52 Pain de poisson au mullet, *recette de Michelle Mauxion.*
- 55 Filet de mullet fumé, *à la façon de Gilles Menier.*
- 55 Salade de mullet fumé, *recette de Karine Plihon.*
- 55 Galette de blé noir et mullet fumé, *recette de Karine Plihon.*
- 59 Margattes à l'armoricaine, *recette des Ateliers solidaires de Cancale.*
- 59 Seiche en vinaigrette, *recette de Jocelyne Clément.*
- 73 Rillettes de mullet, *recette de Michèle Jugan.*
- 84 Huîtres en amuse-bouches, *recette de Jocelyne Burgot.*
- 84 Huîtres farcies, *recette de Didier Roberge.*
- 87 Omelette aux huîtres, *recette des Ateliers solidaires de Cancale.*
- 97 Clafoutis aux moules, *recette de Jean-Jacques Hélie.*
- 97 Moules à la vivaraise, *recette d'Alain Bunoult.*
- 99 Soupe de crabe vert, *recette de Guy Burgot.*
- 103 Samoussas de berlingots de mer, *recette d'Adeline Debos.*
- 122 Bulots à l'ancienne, *recette de Jocelyne Clément.*
- 128 Soupe de congre, *recette des Ateliers solidaires de Cancale.*
- 133 Bouquet flambé à la goutte (calva), *recette de Gisèle Legoff.*