

LES CAHIERS DE L'
Entre
LOISIRS-CULTURE
Deux
GASTRONOMIE
Mers

15 F

N° 17-NOVEMBRE 1996

**TOUS LES 2 MOIS,
PARTEZ A LA DECOUVERTE
DE L'ENTRE DEUX MERS.**

HISTOIRE
d'anguille

LE MIQUAU
de Martres

LES APPELLATIONS
**"Bordeaux" et
"Bordeaux Supérieur"**

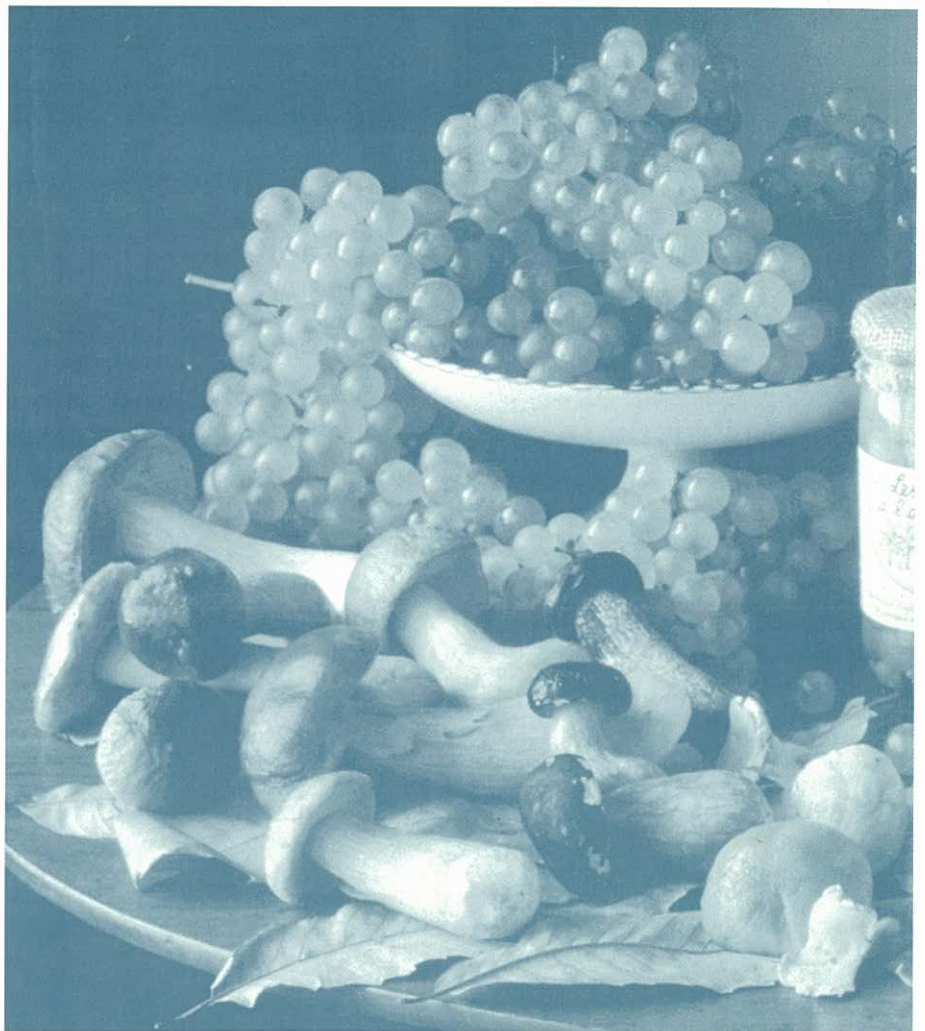
CHERCHER
l'erreur

DES CARREAUX
à se mettre à genoux.

LA TRILOGIE SACRÉE :
l'if, le buis et le cyprès

AVIS D'EXPROPRIATION
pour cause d'utilité privée.

ECHOS
et rubriques



EDITORIAL

Vous avez dit sens?

Il paraît qu'il faut redonner du sens aux choses de la vie (de la nôtre bien sûr,) voire mieux du sens au sens.

Ce qui semblerait dire que rien n'a plus de sens - à l'exception bien sûr du Crédit Agricole qui depuis bien longtemps, s'est approprié le bons sens, de préférence près de chez nous !

Le bons sens vivant désormais à crédit difficilement remboursable en ces temps difficile, nous préconisons de nous recentrer sur nos cinq sens. Capital inestimable propre à chacun mais dont on ne soupçonne pas toujours la valeur.

L'Automne nous paraît particulièrement bienvenue car nulle autre

saison ne peut se prévaloir autant qu'elle de mettre tous nos sens en éveil. Comme si Dame Nature avant d'hiberner avait prit le parti de "s'éclater" dans tous les sens !

On en prend "plein la vue" avec une débauche de couleurs. Tout flamboie, se couvre d'or, de cuivre et de lumière.

On en prend "plein le nez" avec les odeurs de sous-bois, d'herbe mouillée par les brouillards matinaux, d'humus, de feuilles agonisantes.

On en prend "plein les doigts" en farfouillant, en grattant au pied des chênes, des bosquets et dans les prés en quête de champignons : trompettes de la mort, girolles ou cèpes...

Histoire d'anguille

On en prend "plein les oreilles" à écouter le silence de la campagne lorsque nous nous promenons.

On en a "plein la bouche" en savourant la poêlée de cèpes ou de civelles, en croquant la châtaigne accompagnée d'un verre de bourrut, en dégustant la noix fraîche qui se marie si bien avec le pain à peine sorti du four.

Toutes choses de grande simplicité à ne pas déguster qu'entre amis ou personnes aimées. En bref, des gens avec lesquels on se sent "sens-timentalement" bien!

Colette Lièvre

La photo de première page, de Jean Luc Pongibaut, nous a été aimablement prêtée par Bernard Lafon, Ho! Légumes oubliés

LES ELIXIRS DE FLEURS DU Dr BACH

Une méthode simple et naturelle pour établir au moyen de fleurs sauvages l'équilibre et l'harmonie émotionnelle.



Importateur - Distributeur :
LASSERRE S.A.
BP 4 - 33720 ILLATS
TEL : 05 56 62 57 00

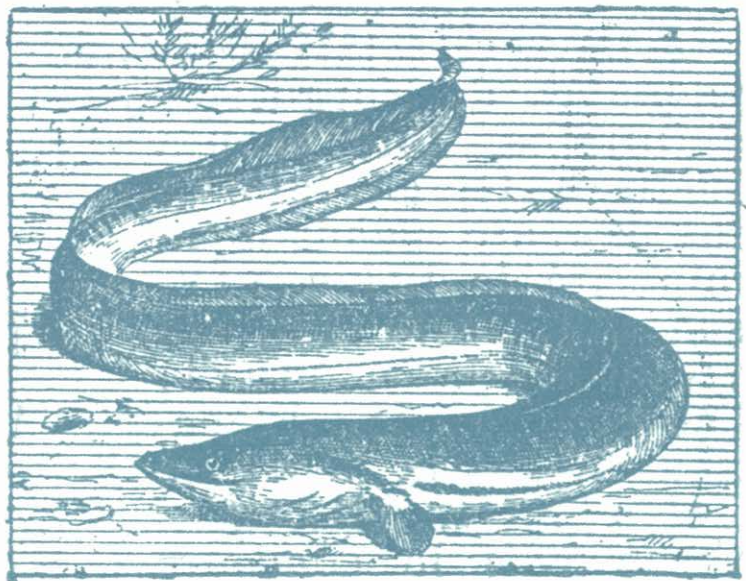
Les gens de ce pays ont quelques passions dont ils parlent passionnément. L'alose, la lamproie et l'anguille en font partie et sont capables avant d'alimenter les tables, d'alimenter les sujets de conversation, et ce pendant des heures.

Chacun y va de son récit pour raconter ses prouesses de pêche, ou encore pour faire état de recettes culinaires transmises par quelques aïeules

La croissance de l'anguille va s'effectuer selon un cycle écologique très complexe comportant 4 stades.

- d'abord larve en forme de feuille de saule, elle devient civelle ou piballe, puis anguille jaune et enfin anguille argentée.

Adulte elle peut atteindre une taille de 30 cm à 1 mètre et peser de 300 grammes à 3 kilos. Il faut préciser que si pêcheur gourmand ne l'a pas pêchée avant, sa longévité est de 12 à 18 ans.



dont de ce fait on garde un souvenir ému. En ces temps de vendanges, de rencontres festives autour de champignons ou encore de châtaignes grillées, l'anguille peut encore figurer sur les tables bien que la saison de pêche soit finissante.

Mais d'où vient l'anguille ?

L'anguille est le seul grand migrateur Amphihallin à se reproduire en mer au large des côtes de Floride, dans les fosses de la mer des Sargasses à quelques 6000 Km de l'Entre deux mers.

Le mâle productif pendant 5 ans s'accouple à une femelle qui produit de 3 à 4 ans mais est particulièrement généreuse puisqu'elle pond de 800.000 à 1.300.000 œufs.

La Civelle

Mais avant d'avoir l'anguille dans l'assiette, apprenons à mieux la connaître.

- au stade larvaire, les larves lepto-céphales issues de la reproduction se nourrissent de plancton marin. Elles arrivent sur nos côtes en se laissant porter par le courant marin du gulf stream, ce qui prend quand même un certain temps : de trois à quatre ans avant d'atteindre nos rivages atlantiques.

-c'est en Août et septembre lorsque les larves translucides arrivent à la limite du plateau continental qu'elles se métamorphosent en civelles (ou piballes) et se pigmentent, pour leur plus grand malheur et le plus grand bonheur des amateurs de leur chair tendre, amateurs surtout Espagnols.

C'est donc au début de l'automne jusqu'au printemps que les civelles remontent l'estuaire, colonisant tous les milieux et rendant "fous" les pêcheurs !

La pêche :

La pêche à la civelle est pratiquée de nuit à la lumière d'un lampe, à l'aide d'un grand tamis dont la profondeur et le diamètre ne doivent pas dépasser 50 cm pour les pêcheurs amateurs, et 1,20 m pour les professionnels.

98 % des prises sont vendues à un réseau de professionnels, ramasseurs, mareyeurs, qui assurent la revente en France, à l'étranger, principalement en Espagne.

Le Kilo de civelles se négocie en moyenne autour de 350 francs (1kg = 1800 à 2000 alevins) c'est dire si l'intérêt économique est important et si cela suscite bien des appétits chez les braconniers. Il paraît d'ailleurs qu'il s'en passe des choses la nuit à la lueur des lamparos !

L'anguille jaune.

Quand la civelle a la chance de passer entre les mailles du tamis, elle peut espérer se la "couler douce" dans l'eau de la rivière et continuer sa croissance pour devenir anguille jaune.

L'anguille argentée

En vieillissant, au bout de 10 à 15 ans les anguilles comme les humains se parent d'argent. Leur dos devient noir et leur ventre argenté.

C'est alors qu'elle sent l'appel du grand large et qu'elle entreprend le grand voyage du retour, "dévale" la rivière pour rejoindre la mer.

Devenue une sorte de poisson abyssal, elle prend le large pour rejoindre la mer des Sargasses, retrouver ses racines, s'y reproduire et y mourir!

Pêche à l'anguille.

Au stade adulte, l'anguille est très vorace et se nourrit d'invertébrés, crevettes blanches et grises, crustacés, mollusques et poissons...

La pêche se pratique à la ligne mais surtout avec des bourgnes ou des nasses appâtées avec des poissons morts.

Elle est essentiellement vendue (à 80 %) en vente directe.

Attention espèce en danger.

Depuis plusieurs années les quantités de civelles et d'anguilles sont en baisse en raison de causes multiples.

- une pêche intensive au stade civelle comme au stade anguille.
- obstacles à la migration
- dégradation de la qualité de l'eau
- apparition d'un parasite d'origine asiatique qui se loge dans la vessie de l'anguille.

Conclusion. Il n'est pas dit que nos petits enfants pourront encore se goberger de civelles ou d'anguilles au moment des vendanges...en 2050.

Nous remercions Monsieur M.Delbos de Sainte Terre de nous avoir fait part de ses connaissances.

BLASONS & DEVICES
D'ENTRE DEUX MERS

Le Tourne



D'or aux trois arbres de sinople au chef d'azur chargé de trois coquilles d'argent accompagnées en pointe d'une alose d'argent.

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU CARIGNAN

PREMIERE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION PREMIERE CÔTES DE BORDEAUX CONTRÔLÉE

G.F.A. Philippe Pieraerts

33360 CARIGNAN DE BORDEAUX

TEL : 05 56.21.21.31. - FAX : 05 56.78.36.65.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION