



LES PÊCHES MÉDITERRANÉENNES

Voyage dans les traditions

JEAN MONOT

PRÉFACE DE PATRICIA RICARD

JEAN MONOT

PRÉFACE DE PATRICIA RICARD

LES PÊCHES
MÉDITERRANÉENNES

Voyage dans les traditions

Éditions Quæ
RD 10
78026 Versailles cedex
www.quae.com

© Éditions Quæ, 2011
ISBN 978-2-7592-0934-7

Le Code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction, même partielle, du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

SOMMAIRE

Remerciements	6
Préface	9
Avant-propos	11
RÉCIT 1 LA PÊCHE À L'OURSIN : DE LA CRAMPE À LA GRAPPE	12
RÉCIT 2 LA PÊCHE DES GAMBAROTI À MONACO : LES CREVETTES DE LA SAINTE-DÉVOTE	22
RÉCIT 3 LE DERNIER PÊCHEUR DE PORT-CROS OU « L'HISTOIRE DE M. FERRI »	32
RÉCIT 4 PÊCHEUR DE CORAIL À LA CROIX OU EN SCAPHANDRE, « L'OR ROUGE » DE MÉDITERRANÉE	42
RÉCIT 5 LA PÊCHE AU FEU : DE LA TORCHE D'ANTAN AU LAMPARO D'AUJOURD'HUI	52
RÉCIT 6 « LA FESTA DE SAN PEÏRE » : SAINT PIERRE, LE PATRON DES PESCADOUS	62
RÉCIT 7 LES PRATIQUES DE PÊCHE CORSES, D'HIER À AUJOURD'HUI	70
RÉCIT 8 L'ÉTANG DE DIANA, DE ROME À NOS JOURS : HÙITRES, MOULES ET BORDIGUES CORSES	80
RÉCIT 9 LA PÊCHE À LA LANGOUSTE : DE LA NASSE D'HIER AU FILET MAILLANT D'AUJOURD'HUI	92
RÉCIT 10 LA PÊCHE À L'ANCHOIS : MAILLES, LAMPAROS, BARQUES CATALANES ET CONSERVES À L'ANCIENNE	102
RÉCIT 11 LA PÊCHE AU THON ET À L'ESPADON : DE LA THONAILLE À LA PALANGRE DÉRIVANTE	112
RÉCIT 12 LA PÊCHE DU POULPE AU POT	122
RÉCIT 13 LA PÊCHE ANCESTRALE DU REQUIN GRISET : UN FOSSILE VIVANT AU LARGE DE NICE	130
RÉCIT 14 LES PRATIQUES DE PÊCHE VAROISES, DE ROME À NOS JOURS : VIVIERS, BORDIGUES ET AUTRES NASSES	142
RÉCIT 15 LA PÊCHE À LA PALANGRE EN PROVENCE	150





RÉCIT 16	LES PÊCHES ANCESTRALES DANS LE NORD TUNISIEN	160
RÉCIT 17	LES PÊCHEURS D'ÉPONGES DANS LE SUD TUNISIEN : EN APNÉE, AU NARGUILÉ, À MAINS NUES OU AU TRIDENT	172
RÉCIT 18	FÉLOUQUES, PÊCHERIES ET POULPES À LA GARGOULETTE DU SUD TUNISIEN	182
RÉCIT 19	LES PÊCHES SCIENTIFIQUES EN MÉDITERRANÉE : CENT VINGT ANS D'OcéANOGRAPHIE !	192
RÉCIT 20	DU GARUM ROMAIN AU PISSALAT AZURÉEN : PÊCHES, SALAISONS ET AUTRES SAUCES DE POISSON	200
RÉCIT 21	LES EX-VOTO MARINS DE PÊCHE : QUELQUES FORTUNES DE MER OUBLIÉES	210
RÉCIT 22	LES POISSONS DE LA MER DE NICE CROQUÉS PAR VINCENT FOSSAT : DE L'AQUARELLE AU VIVANT	220
RÉCIT 23	LES POISSONNIERS DE SAINT-FRANÇOIS : LE MARCHÉ AU POISSON DU VIEUX-NICE	230
RÉCIT 24	LA ROUTE DU PAN-BAGNAT : VOILE, RAME OU MOTEUR, LE « POINTU » À L'HONNEUR !	242
	Et demain ?	253
	Pour en savoir plus	255



N°1 - CONSOLATION

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier chaleureusement, les patrons-pêcheurs et autres intervenants cités dans l'ouvrage, pour leur précieuse collaboration et leurs témoignages éclairés. Tout particulièrement les personnes suivantes :

Joseph Ferrua, pêcheur retraité à Antibes ; Alain Soli, pêcheur à Golfe-Juan ; René Stefanelli, historien des traditions à Monaco ; Jacques Barral, pêcheur sportif à Monaco ; Gérard Rinaldi, pêcheur à Monaco ; Jean-Claude Ferri, pêcheur à Port-Cros ; Thierry Geoffroy, corailleur au Lavandou ; Camille Pinto, marin au Lavandou ; Jean-Louis Marchand, corailleur à Saint-Aygulf ; Vincent Costa, AC Création (corail), Nice ; Marc Ghieu, pêcheur à Nice ; Ange Ghieu, pêcheur retraité à Nice ; Vincent Catania, criée de Port-Vendres ; Marie-Laure Pomada, Pro-Qua-Port à Port-Vendres ; Hubert Baty, prud'homme de pêche à Marseille ; Christian Coran, club La Mouette à Nice ; Jérôme Orsini, pêcheur retraité, vannier à Calvi ; Éric-Roch Villain, prud'homme de pêche à Calvi ; Jean-Claude Ottaviani, conservateur du musée d'Archéologie d'Aléria ; Jean-Claude Franceschi, historien local à Aléria ; Bernard Pantalacci, Sté Étang de Diana à Aléria ; Christian Chanuc, ostréiculteur à Aléria ; Marc Allari, pêcheur retraité à Saint-Jean-Cap-Ferrat ; Patrick Allari, pêcheur à Saint-Jean-Cap-Ferrat ; Antoine Djian, pêcheur à Nice ; Michel Juncy, association Les Amis de la barque à Argelès-sur-Mer ; Roger et Joël Chiajèze, chalutier *Oued-Souss* à Port-Vendres ; Samuel Villevielle, Mission du patrimoine maritime à Perpignan ; Robert Desclaux, Anchois Desclaux à Collioure ; Victor Lucido, prud'homme de pêche à Port-Vendres ; Lionel Brezzo, pêcheur à Menton ; Frédéric Quattrocchi, pêcheur à Menton ; Olivier Azais, pêcheur à Frontignan ; Antoine Saissy et Flavien Falchetto, pêcheurs au Cros-de-Cagnes ; Jean-Pierre Joncheray, archéologue sous-marin à Saint-Raphaël, Anne Joncheray, conservateur du musée d'Archéologie sous-marine de Saint-Raphaël ; Robert Quessada, pêcheur à Saint-Aygulf ; Daniel Cozzolino, pêcheur à Marina-baie des Anges ; Fethi Chebbi, ancien conservateur du musée de Carthage, Tunisie ; Taher Ghalia, conservateur du musée du Bardo à Tunis ; Brahim Nefzi, pêcheur à Tabarka, Tunisie ; Saïdi Béhir, restaurant Pescadou à Tabarka, Tunisie ; Les Frères Dhaouadi, charpentiers de marine à Bizerte, Tunisie ; Hédi Taga, Sté Tunisie Lagunes, Lac Ichkeul ; Ridha Mrabet, INSTM à Salammbô, Tunisie ; Maâouia Hamaïed, service des Pêches à Sidi Daoud, Tunisie ; Salah Aït Brahim, ancien capitaine de madrague à Sidi Daoud, Tunisie ; Salem Knis et son équipage, pêcheurs d'éponges à Houmt Souk, Djerba, Tunisie ; Les Frères Aouida, pêcheurs d'éponges à Zarzis, Tunisie ; Hanem Djabou, INSTM à La Goulette, Tunisie ; M' Barek, grossiste en éponges à Sfax, Tunisie ; Ely Boissin, chasseur sous-marin à

Marseille ; Nourredine Benaouida, École des pêches de Zarzis, Tunisie ; Slimane Omrane, propriétaire d'une pêcherie, île de Kerkenah, Tunisie ; Mesba Habib, marin et pêcheur, île de Kerkenah, Tunisie ; Janine Cuzin-Roudy, station zoologique de Villefranche-sur-Mer ; Jean-Claude Braconnot, station zoologique de Villefranche-sur-Mer ; Éric Delaval, conservateur du musée d'Archéologie d'Antibes ; Jean-Claude Veziario, boulanger à Antibes ; Robert Turc, ancien restaurateur à Antibes-Juan-les-Pins ; Alain Bottero, fabricant de pissalat à Antibes ; Père Gautheron, recteur du sanctuaire de Notre-Dame-de-Laghet, La Trinité ; Charles Astro, conservateur du Palais Lascaris à Nice ; Auguste Allari, pêcheur retraité à Saint-Jean-Cap-Ferrat ; Claude Andrieu, pêcheur à Gruissan ; Josiane Lescellière, technicienne du muséum d'histoire naturelle de Nice ; Hervé Barelli, historien du patrimoine à Nice ; Louis Betti, club La Mouette à Nice ; René Alloro, club La Mouette à Nice.

4^e Concours du Chasse-Marée – 1^{er} Prix des Traditions – Brest 2008

À l'occasion de Brest 2008, le Chasse-Marée a remis pour son 4^e Grand concours « Marins des côtes et fleuves de France. Mémoire des gens de mer et de rivière », le 1^{er} prix, catégorie « Traditions » à l'Association pour la sauvegarde du patrimoine de Villefranche-sur-Mer, obtenu grâce à sa collecte de mémoire et son travail avec différentes écoles de la région, pour sa très riche exposition intitulée *La mémoire prend la mer*.

PRÉFACE

De toutes les interactions de l'homme avec la nature, la pêche est sans doute une des plus anciennes et des plus symboliques. Mais notre ambition technologique et notre avidité pour les ressources naturelles menacent ce lien millénaire entre les humains et la mer.

Pourtant les nuisances qui pèsent sur les écosystèmes marins devraient nous inciter à plus d'humilité, de respect, mais aussi plus de curiosité pour notre mer nourricière. Longtemps considérée comme un réservoir infini, on pourrait aujourd'hui envisager la vie marine comme une source d'inspiration, un modèle d'équilibre dynamique, producteur de richesses pour tous.

Alors que l'homme est si prompt à créer le chaos, la nature avec patience tend vers un équilibre harmonieux entre les différentes espèces et leurs espaces, en parfaite symbiose. Nous pourrions nous inspirer de cette formidable leçon donnée par la nature, et ainsi relever le double défi de la protection et de l'exploitation raisonnable des ressources.

Les liens entre toutes choses font qu'en protégeant la crique qui abrite les nurseries de poissons, on protège aussi les pêcheurs aux petits métiers, qui à leur tour préservent l'authenticité du port avec leurs bateaux hauts en couleurs, propres à attirer les touristes conquis par la beauté du site ou la saveur des poissons de roche à la table des restaurants..., pour enfin s'enivrer eux-mêmes du charme de la fameuse crique. La boucle de nos activités pourrait s'animer en cercles vertueux... Image d'Épinal me direz vous !

Mais à y bien réfléchir, on pourrait y voir un modèle plein de bon sens. La nature ignore la bêtise et le gâchis. Alors inspirons-nous de tant de sagesse et imaginons des bateaux de pêche « éco-conçus » pour devenir en seconde vie des récifs artificiels.

Prendre et redonner la vie, et entrer ensemble dans la grande ronde du vivant !

Patricia Ricard

Présidente de l'Institut océanographique Paul Ricard

AVANT-PROPOS

Les pêches ancestrales en Méditerranée, vues sous le prisme de la tradition, font l'objet depuis des décennies d'une analyse et d'une attention particulière en raison de leur possible disparition et de l'oubli du temps. La conservation du patrimoine maritime est chose précieuse. Trait d'union entre les générations issues de la mer, passées et à venir, ce don de l'histoire à la postérité ouvre des horizons insoupçonnés en ethnologie.

Le savoir-faire des hommes de l'art, l'imaginaire de la profession, se doivent d'être préservés pour que les techniques perdurent, que nos racines « salées » ne soient pas coupées. Dans un devoir de mémoire, au cours d'un voyage de six années au contact des bateaux, des pêcheurs, des pratiques et des appareils de pêche, je me suis attaché à collecter témoignages et documents d'archives.

Du Sud tunisien à la Corse, de Menton à Saint-Raphaël, des îles d'Hyères à Port-Vendres, sur le vif et par tous les temps, de jour comme de nuit, près des côtes et en haute mer, il a fallu saisir les dernières scènes de vie des marins et des pêcheurs, les gestes séculaires, s'imprégner de l'esprit du noble art de la pêche artisanale, pour en tirer toute la substantifique moëlle, l'objet de cet ouvrage. Les hommes de mer se sont livrés, avec enthousiasme et bonhomie, pour que leur mémoire ne meure pas, que leur héritage soit transmis vivant, intact.

Au travers de vingt-quatre récits iodés, le lecteur navigue de la pêche à l'oursin à celle du thon, de la récolte du corail à celle de l'éponge, de la pratique de la palangre à celle de la nasse à langouste, de la pêche au feu à celle du poulpe au pot ou du requin grisé, de la barque enflammée de la saint Pierre aux felouques à voile latine de Méditerranée...

Un authentique voyage des traditions avant l'oubli.

Jean Monot



RÉCIT 1

LA PÊCHE À L'OURSIN : DE LA CRAMPE À LA GRAPPE

Si les anciens rejoignent les modernes dans cette passion atavique pour la récolte des « châtaignes de mer », les techniques, elles, divergent quelque peu. Les oursiniers d'antan « gaulaient » les « hérissons de mer » à la crampe de la barque. Les pêcheurs professionnels d'aujourd'hui préfèrent le masque, les palmes et le tuba pour la rapidité d'exécution. Le bras armé d'une grappe, ils détachent les échinodermes à même le fond. De la nostalgie au pragmatisme, le choix reste vôtre. Une « oursinade » les pieds dans l'eau en saison, c'est le bonheur assuré ! Nos ancêtres appréciaient déjà ces mets épineux si délicieux. Sur toutes les « bonnes tables » des demeures patriciennes de la Rome antique, il était servi en hors-d'œuvre, accompagné d'huîtres et autres fruits de mer très prisés. Le neuvième livre de recettes du célèbre cuisinier romain Apicius, l'atteste. On accommodait l'oursin de diverses façons au I^{er} siècle après J.-C. Sur nos rivages azuréens, voilà plus de deux cents ans que l'on pratique la pêche traditionnelle de l'oursin à partir du bateau. Pour se faire, nos anciens avaient mis au point différentes astuces de pêche, transmises au travers des générations successives. De nos jours, quelques rescapés des temps héroïques utilisent encore ces vieilles techniques. Au hasard d'une rencontre sur le petit port de la Salis à Antibes, Joseph Ferrua, dit Zézé, ancien pêcheur professionnel à la retraite, nous a livré ses secrets que nous vous transmettons. Écoutons-le : « On faisait les oursins à la crampe, un crochet double au bout d'une longue perche. On pêchait du pointu, à vue, quand la mer était très calme. On utilisait un carreau, un seau vitré pour voir les fonds ou de l'huile que l'on répandait en surface. Quelques gouttes d'arachide qui se dispersaient sur un rayon de trois ou quatre mètres autour de la barque. L'huile aplanit la mer et permet de voir le fond. » Il nous dévoile ici d'autres arcanes de pêche d'un autre âge : « Avec les morceaux de vieux filets dont on ne se servait plus, on confectionnait la radasse, ce filet attaché à une grosse chaîne. Traînée dans les posidonies, elle permettait de remonter beaucoup d'oursins. Avec la drague – une sorte de petit chalut – on prenait énormément. En vingt minutes



La crampe et le pointu.



Remontée en apnée.
À la main, sac et grappette (crochet).

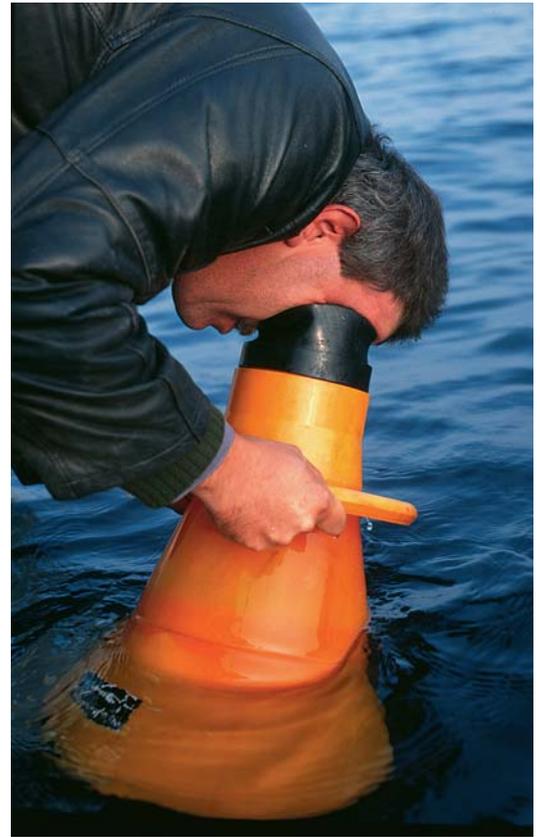
de remorquage sous les remparts d'Antibes, au lieu-dit la « Tacca d'Oli » – la tache d'huile –, en 1950, j'ai pris 400 douzaines d'oursins triés. Rien que des gros. Comme maintenant, la saison s'étalait de septembre à avril. » Avec un accent méridional inimitable, Zézé me glisse à l'oreille : « Vous savez, un jour, en faisant l'oursin, j'ai failli passer par-dessus bord à cause d'un gros poulpe de sept kilos. Accroché à la crampe, il s'est ensuite agrippé à la barque. Plus moyen de le sortir. Je l'ai quand même eu. » En me montrant le bout de chiffon rouge fixé au bout de la crampe, il m'explique son utilité. Joignant le geste à la parole, Zézé me décompose ce montage particulier offrant l'opportunité d'une pêche double, pêche de l'oursin avec le crochet et pêche du poulpe grâce au « sambeou », ce dispositif



que l'on agite, propre à faire sortir le céphalopode de sa tanière : un chiffon rouge accompagné d'une branche d'olivier et d'un crabe ou d'un petit poisson.

La pêche à l'oursin dans les temps anciens n'était pas une pêche prioritaire. Les fonds regorgeaient de beaux spécimens. Dans très peu d'eau, avec une petite crampe d'un mètre, on faisait des pêches miraculeuses. Tout en déplorant depuis deux ans une certaine raréfaction des bancs d'échinodermes, due à la surpêche professionnelle en apnée, Joseph Ferrua m'enjoint à visiter son collègue et ami Alain Soli au port du Croûton, au Cap d'Antibes. Il le considère comme le plus rapide pêcheur azuréen en apnée, entre deux et cinq mètres de profondeur. Rendez-vous est pris avec le plongeur pour le surlendemain matin.

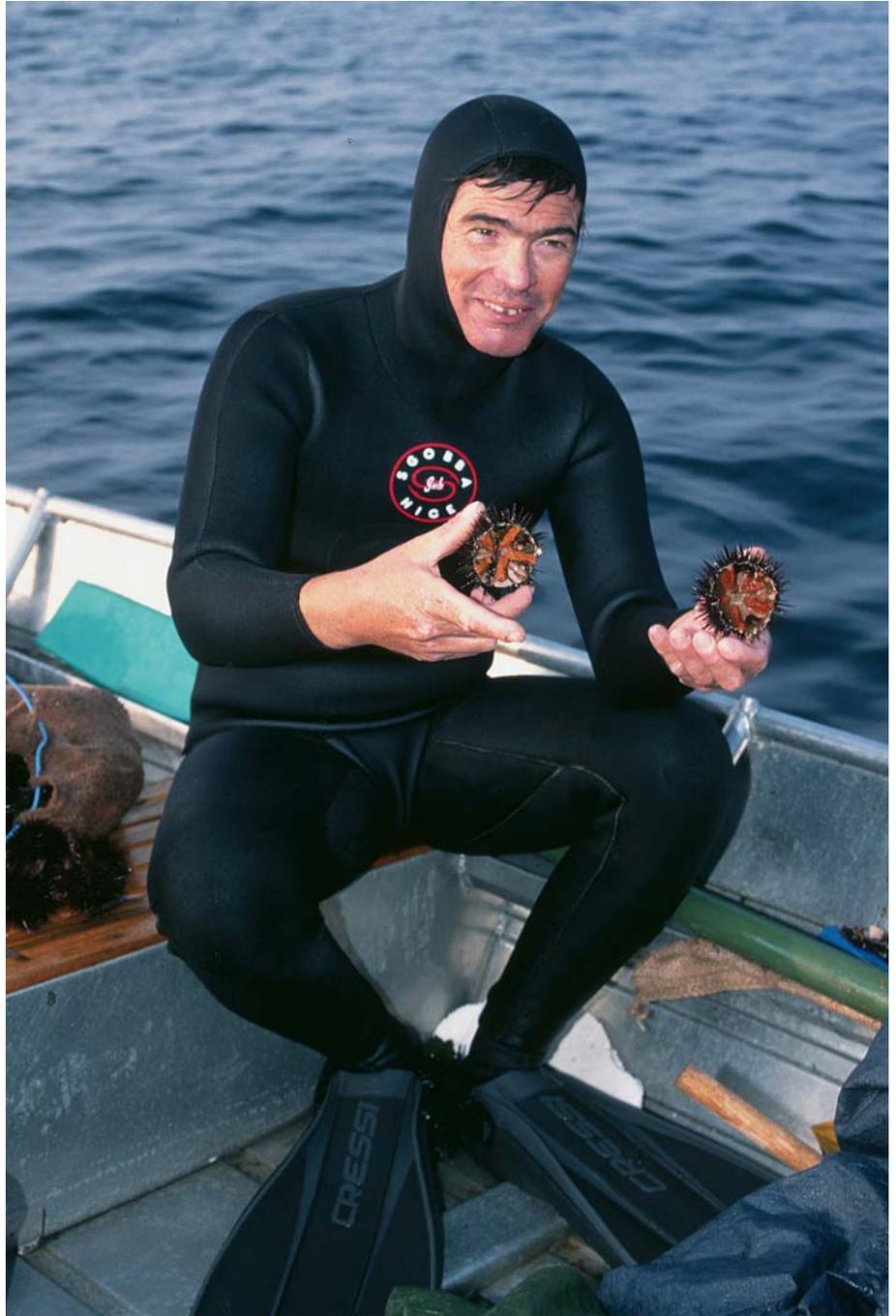
Il est cinq heures trente, le petit port du Croûton s'éveille. Revêtu d'une combinaison en néoprène noir, Alain Soli réunit son équipement de base qu'il charge sur sa barque en alu. Deux grappes (crochets à la main), des sacs tressés, un masque, des palmes, une ceinture de plomb de 10 kilos. Il largue les amarres et dirige la proue vers les criques du Cap. On devine à peine la ligne hachurée de l'horizon. La mer est déjà formée. Par vent d'est, il préfère travailler aux îles de Lérins où les coins abrités sont nombreux. Pêcheur d'oursin en plongée libre depuis 22 ans, Alain a connu la pêche traditionnelle à la crampe, pratiquée autrefois avec son père. Il s'est formé seul à l'apnée, sur le tas et sur le tard. Il peut rester plus de 2 minutes 30 secondes par 8 à 10 mètres. Il revient d'année en année aux endroits les plus propices. Il se déplace souvent pour aider au renouvellement de l'espèce. À l'œil, il sait si un banc est exploitable. Septembre-octobre et février-mars sont plus favorables. Les oursins sont souvent pleins dans peu d'eau. Un souffle puissant crève la surface. La dernière descente a été fructueuse. Le sac de jute pèse au bras d'Alain. Déjà trois heures qu'il joue au yo-yo entre l'air libre et le fond. Sur le plancher de la barque, plusieurs sacs rebondis attendent. Les oursins dardent leurs épines au travers des mailles. Qui s'y frotte s'y pique. Grappe en main, dans un dernier « canard » – coup de rein – Alain se laisse couler vers les posidonies par moins 7 mètres. De main de maître, les échinodermes se détachent du parterre végétal et volent jusqu'au sac. La grappe est calibrée pour la taille légale requise. Une récolte d'un jour tourne autour de 50 à 60 douzaines ; 160 000 oursins en une saison qu'il vend aux restaurants et poissonneries. La pêche pro en apnée est autorisée par dérogation préfectorale en Côte d'Azur. La pratique parfois procure des aventures, comme cette rencontre d'un poisson-ruban des grands fonds qu'il prit à la grappe par moins quatre mètres, vessie nata-toire éclatée. Il me cite les noms savoureux des oursins : le violet, le vieillard, le capela noir non comestible, le castagne, l'oursin mouline...



Utilisation de la lunette de calfat de la barque pour repérer les bancs d'oursins et les prendre à la crampe. Ici, Aldo, équipier d'Alain Soli.



La rapidité d'Alain est légendaire en Côte d'Azur. J'ai pu en juger en plongeant de concert avec lui. Son aîné, Zézé, n'avait pas menti. Alain peut remonter 150 douzaines en quatre heures de pêche. Qui dit mieux !

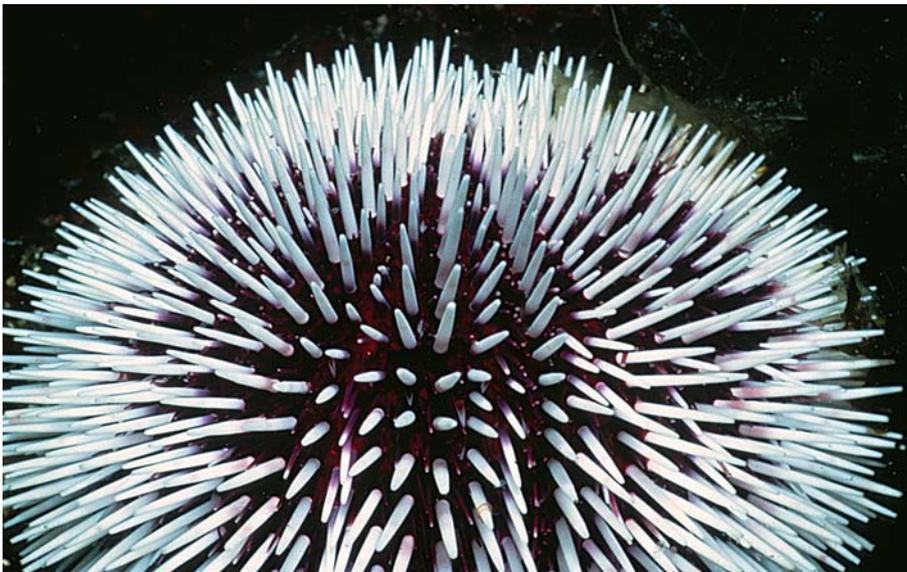


De beaux spécimens d'oursins, bien pleins, présentés par Alain Soli, pêcheur du Cap d'Antibes.



L'oursin, « hérisson » ou « châtaigne de mer »

Animal filtrant l'eau de mer, l'oursin appartient à la famille des échinodermes (à peau de hérisson) comme l'étoile de mer ou l'holothurie. Il vit sur le globe depuis 900 millions d'années. Son corps rond fait de plaques calcaires – le test – est hérissé de centaines de piquants. Autant de jambes dont les pieds ambulacraires sont des organes pour marcher, se fixer, saisir ou respirer. Son instinct grégaire le pousse à vivre en groupes étroits, dans les prairies sous-marines et sur les rochers entre zéro et moins trente mètres. L'oursin comestible de Méditerranée, violet, brun ou vert, le *Paracentrotus lividus*, est le plus prisé des gourmets. On le trouve en Atlantique. Il se nourrit d'algues et de petits animaux grâce à son appendice buccal singulier, situé sous le test. À l'aide des pédicellaires – pinces à trois mors – l'animal se défend, capture des petites proies, élimine ses parasites ou se couvre de coquilles vides, de cailloux, d'algues pour se camoufler. Seuls les oursins comestibles utilisent cette astuce. Ils sont de ce fait facilement repérables sous l'eau. Le hérisson ou châtaigne de mer se déplace à la vitesse d'un centimètre par minute. Avec la nuit, ses évolutions sont plus rapides et amples. Sa reproduction est complexe. L'oursine libère au début du printemps jusqu'à 20 millions d'œufs. La rencontre avec les spermatozoïdes des mâles a lieu en pleine eau au gré des courants marins. Au stade larvaire, l'oursin voyage au sein du plancton avant de se fixer sur le fond. De septembre à avril, les gonades orangées, organes sexuels des femelles, sont propres à la consommation. Sur les côtes de Provence, elles prennent le nom de corail ou caviar de Méditerranée. Durant les fameux mois sans R, elles sont inexistantes.



Oursin violet comestible
(*Sphaerechinus granularis*)



Pêché depuis la préhistoire, l'oursin, victime de son succès, a failli disparaître. La pollution et une maladie saisonnière, la calvitie, ont menacé les bancs dans les années 70-80. Aujourd'hui, ces dégradations semblent maîtrisées. Les fonds se repeuplent. En Bretagne, l'Ifremer utilise l'oursin comme indicateur biologique de pollution chimique. Il joue le rôle de sentinelle des mers. La pêche professionnelle est autorisée en scaphandre autonome dans la région de Marseille. La taille marchande requise est de 5 centimètres sans les piquants. La consommation française est de 800 tonnes par an. Les 350 tonnes importées, chaque année, d'Espagne et du Portugal complètent la production nationale qui est de l'ordre de 450 à 500 tonnes.

La lanterne d'Aristote

Sous le test, tournée vers le fond, la bouche de l'oursin mastique végétaux et petites proies. Pline l'Ancien lui a donné le nom de « lanterne d'Aristote », cet appareil de mastication complexe ayant la forme d'une pyramide ou d'une lanterne à cinq côtés. Le haut des mâchoires est prolongé par cinq dents blanches en biseau. Son appendice buccal lui permet de creuser une loge à sa taille dans les roches tendres.

Appendice buccal de l'oursin violet.

