

Comité de Lavera. Sortie du 05 décembre 2017

C'est une superbe journée d'automne qui nous fait lever un peu plus tôt qu'à l'ordinaire, mais ce fut un régal malgré une température un peu fraîche de bonne heure, nous allons bénéficier d'un grand soleil, pas un poil de vent créant aux 103 participants une très bonne ambiance.

Nous avons un premier rendez-vous à 10 heures 15 à Marseillan pour réaliser la visite d'une fabrique de « Tielles ». Nous cheminons par Arles, Nîmes, puis l'autoroute A 9 où nous faisons un arrêt sanitaire sur l'aire de Fabrèges pour arriver à Marseillan peu après 10 heures.

Nos deux bus vont stationner devant l'établissement puis nous sommes invités à pénétrer dans le magasin de vente des « Tielles » avec une dégustation gratuite, suite à quoi de nombreuses personnes vont en acquérir. Malheureusement, contrairement aux informations qu'avait reçues notre animatrice, la visite de l'atelier de fabrication ne nous est pas autorisée pour une question d'hygiène, étant trop nombreux, ce que nous regrettons tous.

Mais, qu'est-ce qu'une « tielle » ? la tielle sétoise est une succulente spécialité culinaire de la ville de Sète dans le département de l'Hérault, à base de poulpes et de sauce tomate pimentée. Son nom d'origine italienne « tiella » signifie « plat ».

C'est une italienne géniale, qui en début des années 30, à eu une excellente idée anti gaspillage alimentaire : utiliser les poulpes qui avaient du mal à se vendre pour en faire une entrée savoureuse, la « tielle » bien connue des sudistes.

La « tielle » sétoise est une tourte traditionnellement faite à partir de poulpes, mais on peut aussi la faire avec de petites seiches et leurs tentacules, de même avec des calamars. On la sert en entrée avec une petite salade verte, voir en plat principal si elle prend la forme d'une grande tourte. Le petit secret pour une pâte gouteuse est d'y rajouter du vin blanc, un Frontignan sera parfait.

Pour la pâte il y a deux écoles : la pâte brisée à l'huile d'olive et au vin blanc, que l'on badigeonne de sauce tomate, où la pâte à pain à l'huile d'olive et vin blanc, et concentré de tomate pour avoir une pâte un peu orangée.

Il est d'usage que la garniture soit assez relevée, mais si vous avez de jeunes enfants, vous pouvez réserver un peu de préparation sans piment où doser le piment avec plus de retenue.

La « tielle » a été importée de Gaïete à Sète par les immigrants italiens à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce fut Adrienne Venducci (1896-1962) qui fut la première à la commercialiser, notamment par ses descendants. Une labellisation est en cours pour protéger ce plat emblématique de la région.

La visite à l'atelier n'ayant pas eu lieu, certaines personnes vont en profiter pour aller visiter une fabrique de biscuits, implantée juste à côté, en attendant de reprendre nos bus pour aller rejoindre la « Ferme Marine » où nous attend un succulent repas constitué essentiellement de produits marins. Buffet de fruits de mer à volonté, huîtres, moules,

crevettes, escargots, crustacés, tourteaux, huitre et moules gratinées, poisson grillé loup ou dorade au choix avec accompagnement de légumes. Dessert, vin « Picpoul de Pinet », et café vont clôturer ce succulent repas.

Le repas terminé, nous reprenons nos bus pour nous diriger vers la « Criée d'Agde » qui se niche au croisement du Canal du Midi, du fleuve Hérault et de la Mer Méditerranée. Nous sommes accueillis par deux hôtesses et formons deux groupes, chacun recevant des informations sur la pêche, les moyens utilisés, toute une explication sur les différents bateaux utilisés pour la pêche dans ce secteur, les filets et différents modes de pêche. A noter toutefois qu'ici les chalutiers ne pêchent que la journée, il n'y a aucun bateau en mer la nuit.

Anciennement, l'homme était en mer depuis l'enfance en qualité de matelot, au hasard sombre d'une rude bataille. Pluie ou bourrasque, il fallait qu'il sorte, qu'il aille, car les petits enfants ont faim. Il part quand l'eau profonde monte aux marches du musoir. Il gouverne à lui seul sa barque à quatre voiles, la femme est au logis, cousant les vieilles toiles, remmaillant l'âtre où bout la soupe de poisson, puis, priant Dieu sitôt que les cinq enfants dorment. Lui, seul battu des flots qui toujours se reforment, il s'en va dans l'abîme, dur labeur, tout est noir ; tout est froid, rien ne luit, parmi les lames en démente, l'endroit bon de la pêche et sur la mer immense, le lieu mobile, obscur, capricieux, changeant ou se plait le poisson aux nageoires d'argent.

La criée ou halle à marée est un lieu de vente aux enchères de produits de la mer servant d'intermédiaire entre les pêcheurs et les mareyeurs. C'est parce qu'autrefois la vente de poissons s'effectuait à la voix directement sur le quai, que le terme de « vente à la criée » fut employé.

L'évolution des places de marché a forcé la criée à changer sa méthodologie de vente. Toujours sous forme d'enchères l'automatisation va s'inviter dans la place afin de gagner en vitesse et en dynamisme. Côté logistique, afin d'éviter les « bouchons » l'espace de conditionnement agrandi afin que la vente de « bac à bac » puisse passer d'environ 650 à 900 bacs à l'heure, car plus les ventes sont rapides, plus vite le poisson est conditionné et expédié. La majorité des poissons est acheminée vers l'Espagne et l'Italie.

Les mareyeurs sont des grossistes en poisson et se déplacent tous les après-midis des jours ouvrés, du lundi au vendredi, afin d'acheter les poissons du jour qui défilent sur le tapis.

Le vendeur est un élément clé de la criée. Son rôle est de garantir les meilleures conditions de fraîcheur et de prix aux acheteurs, grâce à une vente efficace et dynamique. Equipé d'un ordinateur, il a entre 3 et 5 secondes pour référencer les produits dans un logiciel de vente spécifique à la marée. En quelques clics, il identifie le type d'espèce proposée, le calibre, la provenance et dès que la balance est stabilisée, il détermine un prix en fonction du cours du marché.

Le poisson passe devant un miroir visible des gradins, permettant aux acheteurs d'observer précisément le produit. Un écran placé juste au

dessus leur permet de voir de l'enchère défiler. Ils n'ont ainsi plus qu'à appuyer sur un bouton s'ils souhaitent acquérir le lot. Une caméra située au dessus de la zone de pesée permet aux professionnels d'apprécier la qualité des poissons et d'effectuer des achats à distance par téléphone ou par internet. Le premier qui appuie sur le bouton remporte le lot, mais si deux acheteurs appuient en même temps les enchères deviennent montantes.

Le système d'enchères descendantes consiste à effectuer un prix de départ qui va progressivement diminuer. Contrairement aux criées de l'Atlantique, le poisson de Méditerranée est vendu caisse par caisse et non par lot. Même si la méthode est plus longue, il s'agit là d'un choix stratégique permettant de valoriser les produits et de trouver un juste équilibre entre les lois de l'offre et de la demande. Ainsi en quelques instants, la caisse de poissons proposée sera allotie au plus offrant.

A la criée, on peut rencontrer différents types d'acheteurs : les mareyeurs ou grossistes qui ont de multiples points de vente notamment sur les marchés français, espagnols et italiens ; les poissonniers qui revendent aux particuliers sur leurs étals ou au sein d'enseignes de grande distribution, enfin les restaurateurs poissonniers qui disposent également d'étals de présentation avant de cuisiner le poisson pour leurs clients.

Après avoir vu toute cette représentation, petite visite dans un salon où sont exposés quelques bibelots et cartes postales, puis nous sommes invités à rejoindre nos bus qui sont garés au bout du quai de déchargement des chaluts. Il est 17 heures 20 lorsque nous prenons le chemin de retour vers nos domiciles, ou en général vers 20 heures toutes les personnes sont rendues.

Voilà une journée appréciée de tous, un petit bémol pour la visite de l'atelier de fabrication des tielles qui ne nous est pas accordée par mesure d'hygiène, compte tenu du nombre que nous sommes, alors que notre dévouée Joëlle en avait obtenue l'accord préalablement. Nous comprenons très bien son désarroi arrivée sur les lieux, qu'elle se rassure, dans l'ensemble toutes les personnes ont bien compris qu'elle n'y était pour rien, nous pouvons lui faire confiance, la remercier pour tout le dévouement dont elle a toujours fait preuve.

Paul Monniot