

Stage de pêche sous-marine & cuisine sur l'île de Ré

Le Samedi 13 et Dimanche 14 Mai dernier s'est déroulé sur l'île de Ré le stage national pêche sous-marine cuisine organisé par la commission régionale Nouvelle Aquitaine de la FFESSM en collaboration avec la commission nationale pêche sous-marine FFESSM.

Cette année la thématique était pêche et cuisine associée, avec comme point d'orgue un concours de cuisine par équipe noté par un jury composé de 5 personnes dont un chef cuisinier.



Le Jury

Au programme sorties en bateau au départ de Saint Martin de Ré et de la Flotte pour rejoindre différents spots de pêche répartis autour de l'île de Ré. Bien évidemment, comme sur tous les stages pêche sous-marine de la FFESSM, la valorisation des prises, l'échange d'expérience, la bonne humeur et la convivialité étaient prévus.



Samedi matin, météo et coefficients de marée en tête, direction le port pour l'embarquement. Trois bateaux sont à notre disposition. Toutes les sorties se feront en bateau, pas de départ à la palme, sympa! La visibilité étant très moyenne du fait d'une météo capricieuse les jours précédents, l'option la plus logique était la pêche à la coquille Saint Jacques. Option validée, quota de 40 coquilles par jour et par personne en mémoire, les bateaux se répartissent sur la zone pour la prospection et la cueillette. Les coquilles reposent sur un fond de 8 à 10 mètres. La visibilité au fond était de 1 m à 1,5 m.



Le quota atteint direction les Islattes pour rechercher des écailles. La visibilité est très faible. L'idée est de se caler sur le fond et d'observer vers la surface, le soleil en vis à vis, pour distinguer par contre-jour les ombres mouvantes. Silence total pour écouter le milieu, il y a des bruits de queues qui claquent qui trahissent la présence du poisson. Des ombres se rapprochent lentement pour venir découvrir l'intrus immobile posé au milieu des roches éparées. Des vieilles juvéniles m'entourent désormais, elles ont compris que je ne suis pas un prédateur. Quelques agachons et indiennes plus tard, toujours pas de poissons de belles tailles en vue, nous décidons alors de naviguer vers un spot réputé pour la présence de margates (seiches) en nombre. Changement de stratégie, arrivés sur zone nous sortons les lancers équipés de turlutes. Pas plus de succès, après un début de journée nuageux, à ce moment de la pêche nous étions sous une très belle éclaircie. Peut-être que ceci explique cela, les seiches n'affectionnent pas particulièrement la forte luminosité. à méditer.

Retour au camping, 4 équipes vont maintenant concourir. Il faut confectionner une entrée et un plat de résistance à partir de la pêche du jour.



Sans surprise l'ingrédient vedette sera la coquille Saint Jacques, on ne va pas se plaindre. Le résultat fut étonnant, un délice pour les yeux et les papilles. Toutes les équipes ont joué le jeu et sorti le grand jeu. Vous trouverez l'ensemble des recettes très prochainement sur le site internet de la FFESSM commission pêche sous-marine.



Les équipes au travail

Les résultats en image



Après une soirée festive, rdv le lendemain matin au petit déjeuner pour définir les palanquées du jour. Le vent s'est levé, assombrissant l'eau. La visibilité n'est pas suffisante pour traquer les belles écailles. Pas de soucis, plan B, la pêche de la coquille Saint Jacques.

Retour au camping, nous nous restaurons en piochant dans les paniers repas confectionnés le matin en cuisine par le personnel du camping. Ça discute, ça chambre, ça rigole, tous sont heureux, les pêcheurs comme les accompagnants. Bravo stage réussi.

Il est temps de se dire au revoir et à bientôt, sans oublier d'emporter 40 coquilles par pêcheur. A l'année prochaine.



Un grand merci aux organisateurs Laurent Theillet et Éric Le Gall. Votre organisation sans faille, votre implication sans retenue et vos conseils avisés ont fait de ce stage une réussite.



Merci à Jean-Philippe Sangrigoli, président de la commission pêche sous-marine région Nouvelle Aquitaine.

Merci à Joël Bréchaire, président de la commission nationale pêche sous-marine.

Merci à Benjamin Léonard Chef cuisinier du restaurant Le Garde Manger à La Rochelle qui nous a fait l'honneur de faire partie du jury.



Merci à nos partenaires Beuchat et lechasseursousmarin.com.

Remerciements au camping les Salières Saint-Martin de Ré pour l'accueil, la gentillesse et la disponibilité.

Et bien évidemment merci à tous les participants sans qui ce week-end aurait été sans consistance.

Merci aux accompagnantes qui ont supporté pendant tout le week-end les discussions sans fin sur les poissons, les crustacés, le matériel, les mérites de telle technique de pêche par rapport à une autre...

Antoine Billardello - Secrétaire commission nationale pêche sous-marine.