

DANS LE SILLAGE DE L'ANGUILLE
A Bages d'Aude et Peyriac de Mer (11)
Dimanche 27 avril 2008

Poisson voyageur, poisson migrateur, l'anguille reste une énigme pour ceux qui se sont intéressés à la vie de ce poisson à la chair si fine et si précieuse. La pêche de l'anguille est une tradition dans les étangs narbonnais depuis l'Antiquité et se perpétue de génération en génération selon des techniques qui restent très artisanales. Constituant une source importante pour les pêcheurs de l'étang, la baisse de la qualité de l'eau et la capture massive de civelles dans la mer des Sargasses en a fait diminuer la population de 40% en 10 ans.

C'est à Bages d'Aude, village de pêcheurs bâti sur un piton narguant l'horizon, que nous rencontrerons Jeanne et Jean-Louis MARTIN « paysans de la mer » depuis 5 générations.

« **Les saveurs du pêcheur** » est l'aboutissement de cette passion familiale. Leurs produits issus de leur propre pêche restituent la vérité du goût et l'authenticité d'une fabrication naturelle et sans fioritures. Des saveurs, un métier, un patrimoine qui tout comme les anguilles résistent avec fierté et passion.

C'est à proximité des débarcadères que Jeanne nous expliquera l'histoire et les caractéristiques de la pêche à l'anguille.

Si le temps le permet et si les anguilles sont au rendez-vous, nous assisterons au retour de pêche des quelques pêcheurs encore en activité.

En fin de matinée, place à la dégustation : Jeanne, la spécialiste de la marmite, nous fera déguster quelques unes de ses recettes aussi exquises les unes que les autres : bourride d'anguilles, civet d'anguilles au vin des Corbières, terrine d'anguilles, anguilles fumées confites au citron, escabèche d'anguilles « Bageote ».

Nous poursuivrons en fin de matinée, notre chasse à l'anguille empruntant ce magnifique bras de terre qui relie Bages à Peyriac de Mer. Les flamands roses et les aigrettes accompagneront peut-être notre migration jusqu'aux abords de l'ancienne saline de Peyriac de Mer.

De là nous nous dirigerons vers le « Centre du monde » de Peyriac de Mer sur la place du village où se situe le café du village.

Un lieu qui rassemble et réunit les peyriacois et autres amoureux de nature, de tranquillité et de balades.

Marie-Jo et Alain y propose une cuisine familiale et des très bons vins issus des différents producteurs locaux qu'ils proposent à prix très modique.

Pour l'occasion, Marie-Jo nous aura depuis la veille commencé à nous préparer la fameuse **bourride d'anguilles** issu d'une des recettes traditionnelles transmise par les femmes du village. Une tarte maison, quelques bons vins locaux et un café viendront compléter ce plat traditionnel et pour ne rien cacher est assez copieux.

Alors quoi de mieux après cet éveil des papilles que de faire une balade digestive au travers des anciennes rues de Peyriac, des carrières, de son salin et de ses étangs et ainsi appréhender le patrimoine et l'histoire de ce merveilleux petit village qui a su garder toute son authenticité et ne pas oublier ses racines.

RESERVATION ET ENVOI DE CHEQUE OBLIGATOIRE

AVANT LE MARDI 22 AVRIL 2008

Dimanche 27 avril à 10h00 à Bages (D105 à 5 km de Narbonne en direction de Perpignan) en bordure d'étang.

« Saveurs du pêcheur » 90 rue de la Rivière - 11100 Bages - Se garer en bord de route ou au parking en bord de l'étang un peu plus loin.

Prix :

Participation uniquement à la matinée aux « Saveurs du pêcheurs » à Bages

- | | | |
|-----------------|---------|-----------------------------|
| - Adhérents | gratuit | Nombre de personnes : |
| - Non-adhérents | 2 € | Nombre de personnes : |

Participation à la journée entière (Repas compris) :

- | | | |
|-----------------|------|-----------------------------|
| - Adhérents | 27 € | Nombre de personnes : |
| - Non-adhérents | 32 € | Nombre de personnes : |

Montant du Chèque (à l'ordre de l'Aude à La Bouche) :

Vos coordonnées :

Nom Prénom.....

Adresse

Courriel

Chèque et bulletin à envoyer à l'ordre de « l'Aude à La Bouche » :

L'Aude à la bouche

110 avenue Gustave Eiffel

11100 NARBONNE

Email : Slowfood.narbonne@orange.fr

Port : 06.16.31.09.60