

Bar
de ligne



Dicentrarchus labrax

DU COTENTIN

L'EXCELLENCE A L'ETAT PUR !



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 53 - Fax: 02 31 51 31 52

www.nfm.fr

**REVUE DE PRESSE
2012**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
BAR DE LIGNE**

La Manche Libre

24 novembre 2012

Le courrier de l'Eure

19 septembre 2012

Au fil de la Normandie

sept / nov 2012

Santé Naturelle

n° 26 / 2012

Le ligneur, ce pêcheur méconnu

“Ligneur” à Saint-Vaast-la-Hougue, Vincent Lanéele appartient à une catégorie de pêcheurs à part. Portrait.

“La pêche ? Mais pour moi il n'aurait jamais été imaginable d'exercer un autre métier. D'ailleurs à aucun moment je ne me suis posé la question. Dès le départ, je savais que ce serait ça et pas autre chose !”

La quarantaine robuste, le regard déterminé, Vincent Lanéele, “ligneur” à Saint-Vaast-la-Hougue, ne marque pas la moindre hésitation lorsqu'il s'agit d'évoquer le choix de son métier. Dans sa voix perce même une pointe d'étonnement en réaction à une question dont la réponse est pour lui tout à fait évidente.

“Je suis plus tranquille avec lui”

Rien d'étonnant à cela : Vincent Lanéele est issu d'une famille de pêcheurs solidement ancrée dans le Val de Saire. *“Je suis né dans la pêche. Enfant, je me faisais une joie d'aider mon grand-père. Tous mes moments de loisir, je les passais au port ou sur le rivage. Dès l'âge de 11 ans, j'embarquais souvent avec mon père, pêcheur côtier. A bord, je pêchais déjà avec ma ligne”.*

Cette passion n'a plus quitté Vincent Lanéele. Comme le courant passait mal entre l'école et lui, il commence à travailler dès l'âge de 16 ans en embarquant sur le bateau de son père. Le jeune homme, au cours des années suivantes, ap-

prend toutes les ficelles de son métier. Et finalement, il décide de se mettre à son compte. Il acquiert son premier bateau, une unité de 6 mètres, le “Raz Buquet”.

Un travail éprouvant

“Je ne me voyais pas pratiquer une autre sorte de pêche : comme ligneur, je suis seul à bord, je n'ai de compte à rendre à personne. Je bénéficie d'une réelle liberté. J'ai travaillé avec ce bateau pendant six ans”.

A cette époque, se souvient-il avec une sorte de fatalisme, *“le poisson était beaucoup plus abondant qu'aujourd'hui et les prix étaient meilleurs”.* Cependant, les conditions de travail sont dures, éprouvantes physiquement parfois, et non dénuées de danger. Alors, le ligneur de Saint-Vaast-la-Hougue change de bateau et pêche désormais avec son bateau actuel, le “Mahi Mahi”, une unité de 7 mètres à la coque en polyester. *“Il est plus sûr dans les endroits où la mer est agitée en permanence. Je suis donc plus tranquille avec lui.”* Malgré ces conditions, Vincent Lanéele prenait toujours autant de plaisir à son métier car il était assuré d'avoir de bons revenus. *“Lorsque les prix étaient orientés à la baisse, la quantité les compensait du fait de l'abondance de la ressource.”* Mais cette situation n'a plus cours aujourd'hui, *“et en particulier cette année où les prix restent bas pour les pêcheurs comme moi qui vendent leurs produits en*



Les ligneurs comme Vincent Lanéele jouent la carte de la qualité afin d'assurer un meilleur prix à leurs produits, essentiellement le bar et le lieu jaune.

criée, alors qu'ils atteignent des sommets sur les étals pour le bar et le lieu jaune!"

En réponse, le ligneur de Saint-Vaast-la-Hougue joue la carte de la qualité de ses poissons en suivant le cahier des charges du groupement qualité Normandie

fraîcheur mer (NFM). En contrepartie, il peut apposer sur ses produits la marque du label de qualité décerné par NFM, ce qui leur assure de meilleurs prix.

Malheureusement, les ligneurs sont confrontés à un double phénomène qui, à leurs yeux, porte sé-

rieusement atteinte à la ressource, en bars surtout. *"Des chalutiers bretons viennent pêcher ici en hiver et se rendent dans les frayères des bars. Conséquence : leur population et leur taille diminuent."* Et pour ne rien arranger, les pêcheurs plaisanciers eux aussi

concurrentent fortement les ligneurs : *"certains pêchent plus que nous"*, estime avec une colère à peine contenue Vincent Lanéele. Alors, quand arrivera pour lui le moment tant attendu de la retraite, il se promet de ne plus pêcher...

Fabrice Constensoux



“Je suis tombé dedans tout petit”

Vincent Lanéele,
ligneur à Saint-Vaast-la-Hougue.

REPÈRES

■ Ligneurs

Vincent Lanéele préside l'association des ligneurs de Normandie, professionnels associés à NFM. Ils sont 6 dans la Manche, à Barfleur et Saint-Vaast-la-Hougue, et 3 dans le Calvados, à Port-en-Bessin.

■ Travail

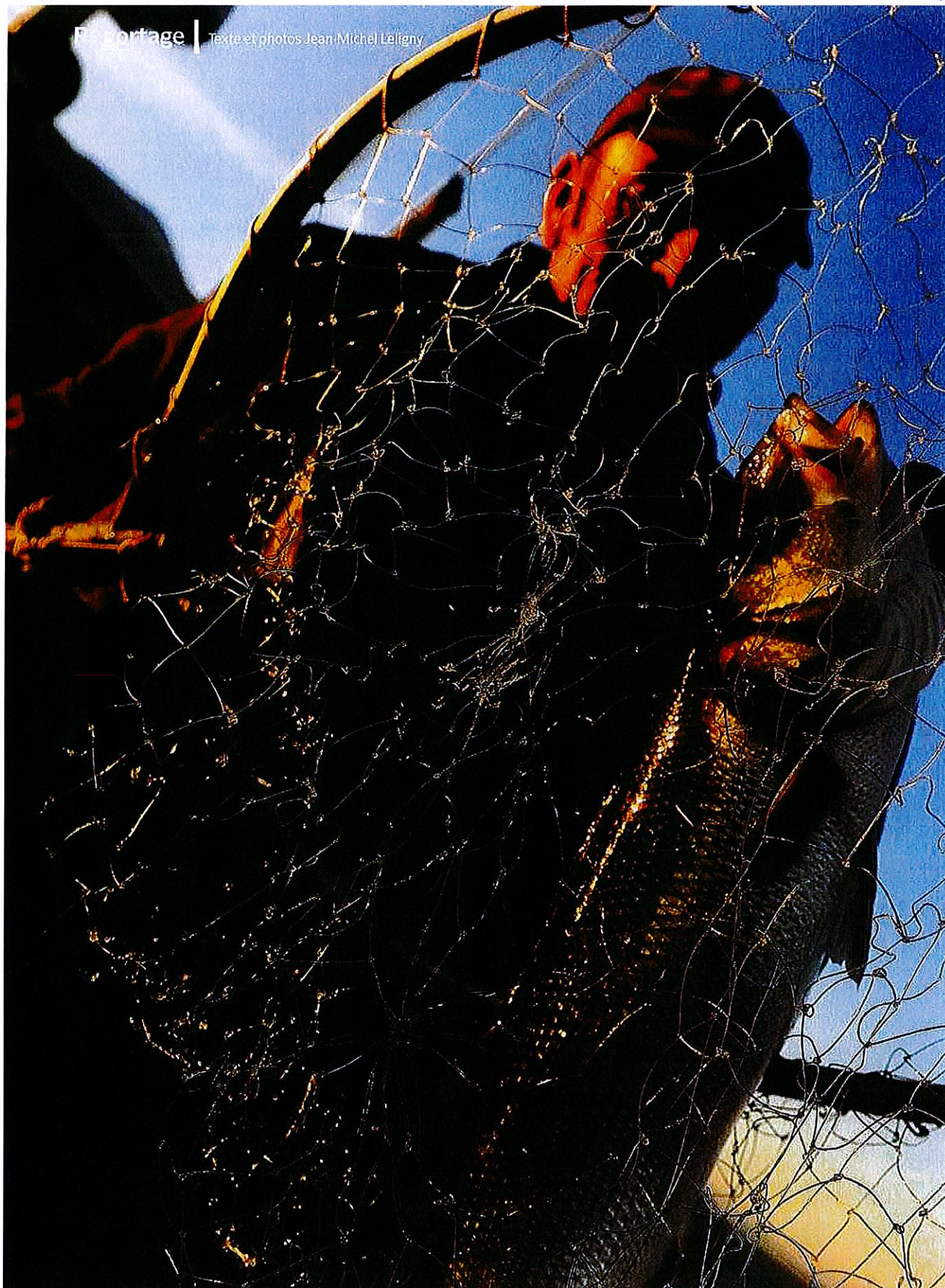
Comme les autres ligneurs, Vincent Lanéele est en mer en moyenne 7 à 8 heures par jour, et travaille parfois la nuit. Depuis le début de sa carrière, il n'a pas pu prendre de vacances. D'où son attente impatiente de la retraite.

■ Qualité

Pour pouvoir apposer sur son poisson le label de qualité NFM, le ligneur doit respecter un cahier des charges précis : poisson saigné et lavé à bord, absence de contact direct avec la glace, et vente 12 heures maximum après avoir été pêché.

■ **Les lumières sur Evreux**

« Portrait d'une belle inconnue ». La ville d'Evreux fait la Une du nouveau numéro de *Au fil de la Normandie*. Sur une douzaine de pages, le numéro d'automne de la revue trimestrielle s'intéresse à la capitale de l'Eure, « *une ville marquée par son histoire qui ne cesse de renaître de ses cendres* ». Au sommaire également, la Normandie des profondeurs, le **bar** de ligne et Saint-Pair-sur-Mer. En vente chez les marchands de journaux, 6,50 €.



Reportage | Texte et photos Jean-Michel Leligny



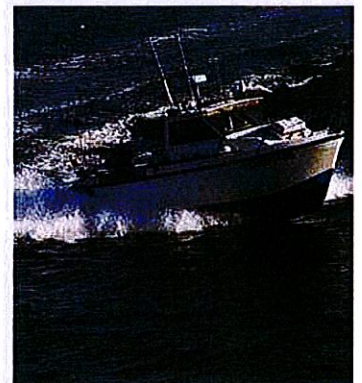
Le bar de ligne

Seigneur du Cotentin

Allez, osons : le bar de ligne, c'est le *nec plus ultra* de la pêche normande, le fleuron et la fierté de nos côtes. Car il y a bar et bar, à la manière d'un grand cru et d'un vulgaire vin de table. Le bar de ligne est un produit noble, issu d'une pêche respectueuse. Normal, dès lors, qu'on le trouve sur les plus grandes tables, comme à la célèbre Tour d'Argent à Paris...

Mes premiers souvenirs de bar de ligne remontent à mon adolescence. On campait alors dans le jardin du curé de Chausey, et, le soir venu, on partait tenter notre chance au bout du débarcadère. Si on ramenait plus d'algues que de poissons, il arrivait, oh miracle !, qu'un bar accepte de mordre à l'hameçon. Et là, c'était jour de fête, un grand feu sur la plage qui illuminait la nuit, puis une lente cuisson sur les braises. Un pur régal. La chair bien ferme qui se détache sous vos doigts et que vous portez à la bouche. Hum !...

Simplicité dans sa préparation, c'est le mot qui vient tout de suite à la bouche d'Anthony Caillot. Le jeune chef talentueux du restaurant caennais *A Contre Sens* le met souvent à sa carte l'automne venu. *"C'est un poisson particulièrement goûtu qui se suffit à lui-même."* Mieux que cela, même. *"Il a un goût pur"*, poursuit le chef. *"L'accompagnement, on le met à côté sur l'assiette. Le client décide lui-même s'il mélange les goûts ou pas."* Ascèse ? Non. Juste respect du produit et de cette tradition de pêche. *"Avec le bar de ligne, nous avons une garantie de fraîcheur puisqu'il nous est livré dans les 24 heures après sa pêche. Cela lui confère une chair à la texture particulièrement ferme."* La différence par rapport au bar de chalut ? *"Il a la chair bien blanche car il est saigné sur le bateau. Mais surtout, la chair n'est pas tapée et meurtrie contre les filets et il n'est pas coincé au milieu d'autres poissons qui l'étouffent."* Mais le chef admet qu'il y a tout de même du très bon bar de chalut, sauf que la régularité est moins assurée. Et le bar d'élevage me direz-vous ? S'il vous





“ Dans les courants du Raz de Barfleur,
même quand il fait beau, c’est mauvais temps. ”

plaît pas de gros mots. *“On ne sait pas avec quoi il est nourri !”* Oui évidemment, on ne parle plus du même poisson...

Les Ligneurs de Normandie

Ils sont plus d'une trentaine à pratiquer cette pêche en Basse-Normandie, principalement à Barfleur et à Saint-Vaast, et une dizaine à adhérer à l'association des Ligneurs de Normandie, créée en 2000. Michel Lesage en est le secrétaire après en avoir été le président. De bon matin, bien avant le lever du soleil, il m'accueille chaleureusement à bord de son Ésteou, le *Vas-y-molo*. Un nom qui lui va bien, même s'il le doit à son ancien propriétaire, auquel il l'a racheté en 1995. Michel a débuté cette pêche en 1990, après avoir fait ses armes sur

un cordier de 16 m puis un chalut côtier avec son beau-père. *“Un copain m'a emmené, et ça a été aussitôt le déclic”*, se souvient-il. Il débute avec un bateau en bois, le *Tarawa*, pas assez rapide, plus conçu pour la pêche au maquereau, puis rachète quelques années plus tard le *Vas-y-molo*, un 7,30 m parfaitement adapté qui pousse jusqu'à 30 nœuds.

La journée commence à bord, dans l'espace réduit, par un café. Puis le *Vas-y-molo* sort du port encore endormi avant de mettre le cap sur le Raz de Barfleur en évitant les cailloux de l'Éonde. Une zone réputée pour ses puissants courants qu'affectionnent tout particulièrement les bars. *“Même quand il fait beau, c'est mauvais temps”*, lance le ligneur d'un ton goguenard.

On laisse sur la gauche le phare de Gatteville pour se rendre au plateau des

Équets, pas loin de l'épave du *Marie-Henriette*, un vapeur à roue belge, réquisitionné pour l'évacuation des blessés de la Première Guerre mondiale, qui heurta un rocher en octobre 1914. *“Les bars aiment bien se protéger aux abords des épaves qui sont nombreuses dans les parages”*, poursuit-il.

Après un quart d'heure de navigation, Michel Lesage est à pied d'œuvre. Le bar se pêche d'avril à décembre à moins de 10 miles des côtes. En 21 ans de métier, Michel Lesage a beaucoup appris, mais il ne sait toujours pas pourquoi cela fonctionne mieux certains jours que d'autres. *“C'est vraiment une pêche noble qui respecte le poisson et les ressources”*, précise-t-il avec le sourire d'un homme heureux de ce qu'il fait. *“Je peux voir beaucoup de bars au sondeur, et ne pas en attraper un. Il faut qu'ils aient décidé*

de mordre. Contrairement au filet au travers duquel il ne peut pas passer, là, le poisson a sa chance. Il mord ou il ne mord pas. Et même quand il mord, il peut toujours s'échapper..."

Il existe plusieurs techniques, suivant les saisons, le lieu, et l'humeur du patron. Sur le plateau des Équets, les fonds rocheux sont entre 13 et 19 m. Michel Lesage déroule sa ligne sur une cinquantaine de mètres sur laquelle sont reliées deux lignes secondaires. Il peut y mettre jusqu'à une trentaine d'hameçons, mais ici les fonds sont trop rocheux. Il se contente de trois. Grâce à un poids qui peut varier de 3 à 8 kg selon la profondeur, il descend ses lignes le plus près possible des rochers. L'œil rivé en permanence sur le sondeur, le jeu est de ne pas les accrocher. De la main, il tire pour remonter ou laisse filer pour redescendre. "Question d'habitude", lance-t-il. "Au début on perd du matériel, mais à force, on prend la technique. Quand on accroche, il ne faut pas tirer, mais décrire un demi-cercle avec le bateau. Mais cela arrive tout de même de perdre du matériel de temps en temps", avoue-t-il...

Pêche difficile et exigeante, mais ô combien passionnante. Les leurres qu'il utilise, il les fabrique en famille durant les longues soirées d'hiver. Il emploie différentes couleurs : rouge, bleu, vert, noir. "Il n'y a pas de règle", précise-t-il. "C'est suivant l'humeur du patron, ce que l'on a pêché la veille. Il y a un brin de superstition. Mon préféré est le bleu. C'est ma couleur fétiche, celle avec laquelle j'ai pêché mon big one". Sa plus belle pièce, un bar de 7,5 kg. A chaque sortie, la patron du Vas-y-molo y pense et espère faire mieux. Un jour viendra sans aucun doute. Le rêve de tout ligneur...

Traquer le big one

Ce matin, point de big one, mais en revanche cela mord rapidement. Un bon signe sans doute. La journée est bien partie. Cette pêche est ainsi faite, un jour on ne prend rien, on reste des heures, et le lendemain, c'est l'abondance, sans que l'on sache vraiment pourquoi. Le poisson a envie ou pas de mordre. C'est une école de patience et d'humilité...

A la deuxième touche, Michel Lesage re-

monte doucement sa ligne à la main. Il faut agir lentement mais d'un geste sûr et précis afin de ne pas décrocher les bars qui ne se laissent pas faire. Un premier bar puis le second. Dans la nuit noire, sous la lumière du projecteur, il les libère de l'hameçon d'un geste sûr, puis tranche la veine au niveau des ouïes. Cela fait partie du cahier des charges de l'association des Ligneurs de Normandie. Le poisson est saigné aussitôt afin qu'il puisse avoir une chair bien blanche, puis placé délicatement dans un bac. Tous les spécimens qui font moins de 26 cm sont rejetés à l'eau où ils pourront prendre le temps de grossir. "Celui-ci sera peut-être mon futur big one, il faut en prendre soin", lance le pêcheur.

La fin de nuit s'annonce bonne. Meilleure que les jours précédents. Au large, un collègue emboîte le pas. Au fur et à mesure qu'on remonte le courant, la caisse se remplit à la grande joie du patron ligneur. Il lave ensuite le poisson avec l'eau de mer pour ôter toute trace de sang, puis les remet à plat dans un autre bac en prenant soin de les recouvrir d'un film plastique. "Cela permet de garder les écailles bien humides et brillantes."



Le geste du ligneur doit être sûr et précis pour remonter la ligne sans décrocher les bars qui sont au bout de l'hameçon. Il faut ensuite attraper le bar sous les ouïes en faisant bien attention à la nageoire dorsale qui est une arme redoutable. Michel Lesage utilise des leurres avec différentes couleurs peintes à la bombe.



Au lever du jour, les courants diminuent et les prises deviennent plus rares. Michel Lesage décide de mettre le gaz pour aller voir un peu plus loin, vers des fonds plus importants où il est le seul à aller. *"Nous avons chacun nos endroits de prédilection, nos endroits secrets, et on respecte ça entre nous. On ne va pas vers les coins du collègue..."*

Il passe au Red Gill, un leurre en forme de lançon, et change de technique. Seulement une ligne avec deux hameçons, un au fond et l'autre un peu plus haut. Il attrape quelques belles pièces, 2 à 3 kg. Ce n'est pas si mal. *"En juillet-août, je pêche à la canne, au vif, avec du lançon. On pêche moins de pièces, mais elles sont plus belles."* L'hiver, pendant que le bar est parti frayer un peu plus loin, il s'adonne à la pêche au lieu, sur les épaves ou les têtes de roché.

Aujourd'hui aura été une bonne journée par rapport à une année bien moyenne qui pose inévitablement la question de la gestion de la ressource. Que ce soient les chaluts ou les plaisanciers, le bar est apprécié et sa pêche n'est pas régulée. Le bar de ligne représente 110 tonnes en Normandie, sur 10 000 tonnes pêchées au niveau national, dont la moitié par les amateurs. Une goutte d'eau dans un océan !

17 poissons en 6 heures de mer pour 28 kg, Michel Lesage n'en espérait pas tant ce matin. *"Pour vivre correctement il faut que nous ramenions environ 25 kg. Je suis au-delà de la moyenne. Ça me va."*

Si aujourd'hui le temps était clément, ce n'est pas toujours le cas. Et au large de Barfleur, dès que le vent se lève, cette pêche devient vite très sportive. Le ligneur est fier de son métier, qui préserve la ressource.

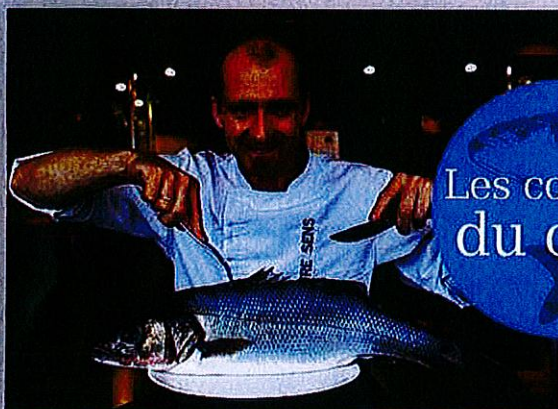
"Même si c'est un métier difficile, je ne changerai pour rien au monde. Et ma plus belle récompense, c'est lorsque je reçois les compliments d'un client qui s'est régalé avec mon poisson..."

Un bar étiqueté garant de qualité

Sous l'égide de **Normandie Fraicheur Mer**, l'association des Ligneurs de Normandie a défini un cahier des charges précis qui garantit la qualité et la fraîcheur du bar de ligne. Ainsi, il doit être pêché au cours d'une marée inférieure à 12 heures. Il est saigné dès sa remontée à bord. Chaque poisson est étiqueté avec le nom du bateau, et il est conditionné et glacé dès sa débarque sur une seule épaisseur de poisson, ce qui évite les tassements qui pourraient endommager sa chair. Puis il est vendu à la criée de Cherbourg. Le prix varie en fonction de la taille. Plus ils sont gros, et mieux ils se vendent. Le cahier des charges permet aux pêcheurs de l'association de les vendre en moyenne un euro de plus au kilo.



La journée ne prend fin qu'après avoir soigneusement lavé, étiqueté, débarqué, conditionné, et pesé le fruit de la pêche dans le dépôt de criée de Barfleur.



Les conseils du chef

Tout d'abord, il faut choisir un poisson très raide. C'est une garantie de fraîcheur. Cela doit être un bout de bois. Concrètement, s'il est mou, passez votre chemin. *"Comment ça, il n'est pas frais mon poisson ?"* Peu importe, ne vous laissez pas intimider. Il doit avoir l'œil vif et brillant, et les ouïes de couleur vive. Vous pouvez mettre aussi votre nez dessus. Bon, discrètement, car je ne suis pas sûr que votre poissonnier apprécie. Il doit avoir une odeur de mer et pas d'autre odeur perturbante pour les narines. La cuisson, c'est là l'essentiel. *"Autrefois on avait tendance à trop cuire le poisson. Il faut qu'elle soit douce et que ça dure longtemps"*, précise Anthony Caillot. *"Il faut monter tout doucement la température et laisser tranquillement reposer. Une fois la chaleur à l'intérieur, il continue à cuire tranquillement. Il suffit de couvrir. Quand on a réussi la cuisson, c'est gagné."*

Recette

Bar de ligne au beurre d'algues chou-fleur demi-sel, citron en condiment

Pour 4 personnes

- BAR 4 PAVÉS** de 130 g
- CHOU-FLEUR** 1 pièce
- ALGUES AU SEL** 100 g
- BEURRE** 200 g
- SUCRE** 100 g
- HUILE DE NOISETTE** 1 cl
- 1 CITRON**



Préparation du condiment citron

Cuire le citron avec le sucre dans de l'eau, pendant 25 mn, puis passer et mixer avec l'huile de noisette.

Mousseline de chou-fleur

Dans une casserole d'eau salée cuire le chou-fleur 15 mn puis égoutter et mixer avec le beurre.

Beurre d'algues

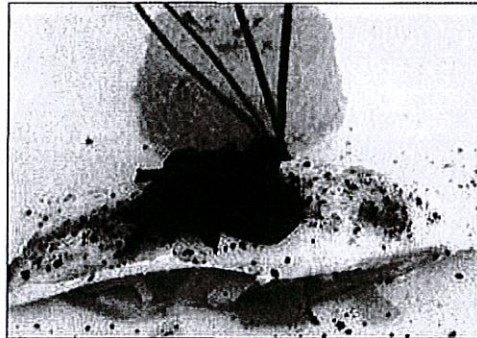
Dessaler les algues à l'eau claire 10 mn puis pressez entre les mains pour retirer le maximum d'eau et mixer avec le beurre pommade.

Finition

Cuire le bar doucement avec le beurre d'algues dans une poêle anti-adhésive 3 mn de chaque côté puis laissez reposer 10 mn hors du feu. Il reste à dresser en harmonie sur une belle assiette.

Nouveauté été 2012

Créations de la mer pour menu iodé «bio et sauvage»



L'instant Culinaire, traiteur bio, éthique et chic met à l'honneur quatre produits de la mer, bio ou issus de la pêche respectueuse des espèces : Créations de la mer autour de La crevette Qwehli bio, Le **bar** de ligne de Normandie, Le saint Pierre du Golf de Gascogne, et Le lieu noir de Normandie. L'instant culinaire s'engage à expliquer l'origine des produits et la façon dont ils sont élevés, pêchés ou cultivés. A travers des créations singulières, L'instant culinaire vous invite à mieux les déguster dans l'assiette. Mieux connaître les produits que l'on mange, c'est mieux les apprécier et mieux les respecter.

Réceptions professionnelles ou privées
Cocktails ou menus servis à table :

- A partir de 10 personnes sur Paris et RP.
- Menu de l'Instant servi à table à partir de **30 €/pers.** (partie alimentaire uniquement,).
- Traiteur certifié CE.
- Partenaire de l'association Objectif Zéro Carbone.

www.linstantculinaire.fr