

La Journée du Poisson

Mardi 31 mars 2015



PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE



« Tapi sur le fond de l'océan le jour ; caché dans les moindres anfractuosités, j'attends patiemment le moment où toute clarté s'estompera. L'obscurité se dévoilera laissant planer ces ombres terrifiantes, celles qui m'appartiennent. Furtivement alors, je rejoindrai la surface, et dans une danse frénétique, je prendrai mon repas au clair de lune.

Merlan, anchois et sprat seront mes proies de préférence. Il me faudra attaquer sans relâche pour goûter leur tendre chair et m'en repaître. Si je pouvais, j'en saliverai déjà...

L'on dit souvent de moi que je suis vorace. Pourtant, de ce carnage, moi je n'y vois que ma subsistance dans l'espoir de ne pas me faire chasser à mon tour avant d'avoir pu reproduire. Je suis le festin des congres et des dauphins. Savez-vous ce que l'on dit d'eux ? L'un est craint des hommes pour sa force et sa résistance, capable d'arracher un doigt même hors de l'eau. L'autre peut faire reculer n'importe quel prédateur à l'aide de son rostre. Ne devrais-je pas m'en effrayer ?

J'ai parfois cette sensation étrange que l'on redoute de me voir dans les parages. Pourtant, je fais tout pour rester courtois. Jamais je ne me jette sur mes proies sans un large sourire. Mes dents pointues et acérées impressionnent, sûrement. Mais que puis-je y faire ? Il s'agit de ma marque de fabrique. Tout comme ce corps long et sombre que l'on m'impose. Il paraîtrait même que certains de mes caractères morphologiques n'aient pas été modifiés au cours de l'évolution de mon espèce, ils sont dits primitifs. Dois-je m'en plaindre ?

Mais, vous savez, je crois que ma force, je la puise ailleurs. Je crois qu'il nous a été offert à nous autres merlus, une qualité remarquable, qui assurera très certainement la survie de notre espèce, celle d'être en mesure de nous adapter aux contraintes de notre milieu.

Voyez-vous, nous sommes présents depuis la surface jusqu'à mille mètres de profondeur nous rendant ainsi résistants à la pression, à l'absence de lumière, à la raréfaction de la nourriture. Nous pouvons encaisser tout cela et continuer de nous maintenir dans le visage écosystémique que nous occupons.

Nous étalons notre période de reproduction dans le temps et résistons dès la conception à tout type de contraintes environnementales.

Enfin, nous pouvons devenir cannibales. Peut-être ne devrais pas en dire mot ? Je ne suis pas certain que cela rehausse notre côte de popularité. Mais, tout de même ! Nous pouvons nous laisser mourir dès lors que la population de merlu est bien trop nombreuse pour permettre de subvenir aux besoins nutritionnels de nos congénères et assurer ainsi la survie de notre espèce. Ce n'est pas rien.

Alors croyez-le ou non, même avec nos gueules tirées des plus noires zones de la conception animale, le merlu a de l'avenir. Et les hommes en ont conscience, ils ont fait le choix de limiter leur prise. »

Entretien avec un merlu

Autour du Merlu

Venez découvrir au Lycée Hôtelier de La Rochelle, la filière locale des produits de la mer tout au long de la journée du 31 mars 2015 et revisitez les saveurs du Merlu !



La pêche et ses techniques à l'atelier de ramandage du Lycée Maritime



Le merlu sous toutes ses formes, ses utilisations commerciales à l'atelier de découpe du Lycée Maritime

Les ateliers du Patio
31 mars 2015

Tester ses connaissances sur la filière, le produit et le milieu marin avec l'ECOLE de la mer



Les saveurs du Merlu proposées par le Lycée Hôtelier en dégustation



Visites de la criée

Destinées aux nouveaux entrants du Lycée Hôtelier (2^{nde}), deux créneaux sont proposés pour visiter les installations du Port de pêche de La Rochelle :

Départ 7h30

Départ 9h00

Devant parking du Lycée Hôtelier

Au Port de pêche de La Rochelle

Conférences

Dès 14h retrouvez nos intervenants vous parler des aspects sanitaires et réglementaires liés aux étapes de traitement du poisson :

14h- La nouvelle Politique Commune des pêches expliquée par Marina Piochon de La Direction Départementale des Territoires et de la Mer

14h30 – Les marques, labels et autres outils de valorisation des produits de la mer par Jérémy Bily de l'IRQUA Poitou-Charentes

15h – La qualité des produits par les professionnels du mareyage par Blanche du groupe Mariteam

15h30- La Traçabilité des produits de la mer par Catherine Sioniac du Port de pêche de La Rochelle

Amphithéâtre du Lycée Hôtelier

Le Challenge du Poisson

Patio du Lycée Hôtelier de
La Rochelle

Pour la seconde édition, le Challenge du Poisson propose cette année à 6 groupes de 3 élèves de venir s'affronter autour de 4 épreuves faisant appel à différentes compétences de chaque membre :

Epreuve n°1 : La découpe du Merlu – dès 10h20 au cœur du patio du Lycée Hôtelier

Epreuve n°2 : Le ramandage

Epreuve n°3 : La préparation culinaire

Epreuve n°4 : Le Quizz

Dès 15h au cœur du patio du
Lycée Hôtelier

Le banc de poisson

Patio du Lycée Hôtelier de
La Rochelle

La vente des produits de la mer de l'étable de poisson se déroulera à partir de 14h sur l'atelier découpe du Lycée Maritime

Les partenaires de la Journée



PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE