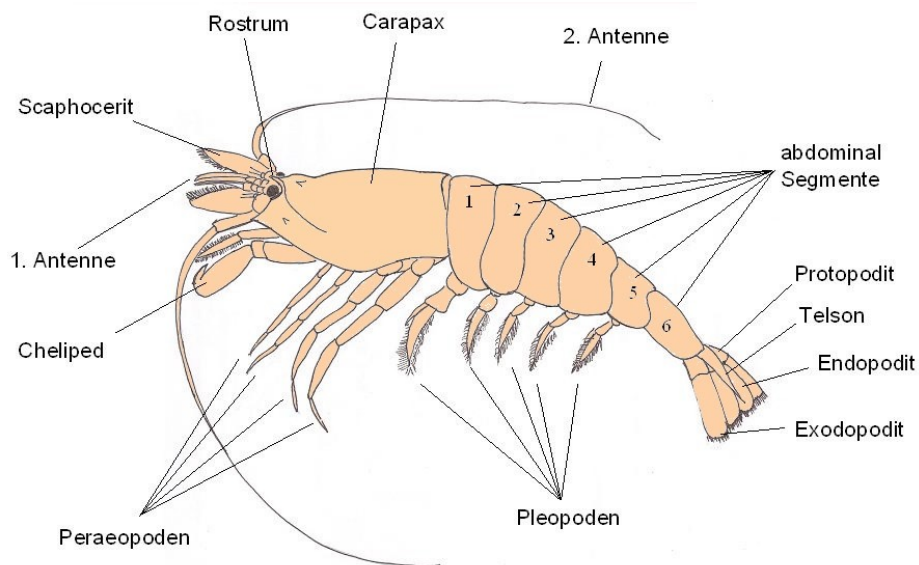


LA PECHE A LA CREVETTE GRISE à Cesson



La crevette grise vit en eau peu profonde et elle supporte des eaux saumâtres. Suivant la saison sa longueur varie de 5 à 8cm. De couleur grise, elle passe au rose une fois cuite. Très pêchées avant les années 1970 dans la baie de Saint Brieuc. La pêche se pratiquait de mars en septembre. Elle était plus ou moins abondante suivant les années. Les Cessonnais les dénomment « chièvres ».

Avant le départ

La pêche à la crevette grise est l'affaire des femmes de Cesson et de Saint Laurent.



Photo Collet

Le matériel de pêche



Photo P. Faucon

Le havenet.

La fabrication et l'assemblage était assuré par M. Joyeux menuisier à Cesson . La traverse de bois taillée en biseau , très dur, devait résister à l'usure. Ouverture environ 1,20m choisi en fonction de la force du pêcheur.

Le filet est tendu en bas sur la traverse et prendra du mou pour former une poche qui s'appelait la manche. Il est acheté à la coopérative maritime de Sous la Tour. Maille de 6 ou 8mm



La hotte.

En osier. Sa fabrication demande un savoir faire. A Cesson on la commandait avant la guerre de 1939 chez François Dolédec puis par la suite chez André Collet de la Mardelle. La longueur de la sangle sera ajustée de façon à porter la hotte sur le dos ou sur le ventre.



Habillement

« Très mal habillées, nous ne connaissions pas les cirés . Nous portions de vieux vêtements (fripes) vendus par des "piloteus". Il fallait du change pour éviter de remettre des vêtements mouillés. » Rosa Le Mée.

Portés par les Cessonaises.

La cravate triangle de tissus noué sous le menton. (évite de passer trop de temps à se coiffer ?) . Le tablier porté pour ne pas abîmer les robes.



Le départ

Avant de partir les chaussures sont déposées sur la plage du port Glé. A mi- marée descendante il était temps de partir. Souvent pied- nu, attention aux pieds sensibles sur les brisures de coquillages, Il fallait compter au moins 1heure de marche rapide pour atteindre le bas de l'eau. De quel coté ? Vers les roches de Trahillion ou vers le Postillon ? Chacun garde secret son lieu de pêche. En général on se dirige vers le lieu ou la dernière fois la pêche à été bonne.

La Pêche



Même en début de saison lorsque l'eau est froide il fallait rentrer dans l'eau, parfois jusqu'au nombril, et pousser sur le havenet. La marche est lente. Les femmes retroussait leur robe (hane) d'où cette légende : On disait que les filles de Cesson avaient le ventre jaune, parce cette partie du corps, était bronzée par les rayons du soleil.

Les bonnes pêches se font lorsque l'eau n'est pas trop claire en marée moyenne et de vive eau. Il ne faut pas non plus trop de goémon qui alourdirait le filet.

Relevé du filet



306. - St-BRIEUG. - Pêcheuse de Crevettes

Tous les 5 à 10 minutes on revient vers le bas de l'eau pour n'avoir de l'eau qu'à mi-cuisse.

Le filet est relevé. On sait tout de suite si la pêche a été bonne. Les crevettes sautent parmi le goémon. On peut s'aider d'un fond de pot attaché à la hotte. On ramasse les plus grosses à partir de 4cm. Les autres et le goémon sont rejetés en retournant le filet. Si la pêche est bonne, pas enthousiasme, les voisins ne doivent pas le savoir. C'est le chacun pour soi.

On a effectué un trait.

Les plus courageux pouvaient aussi pratiquer cette pêche la nuit.

Les prises annexes

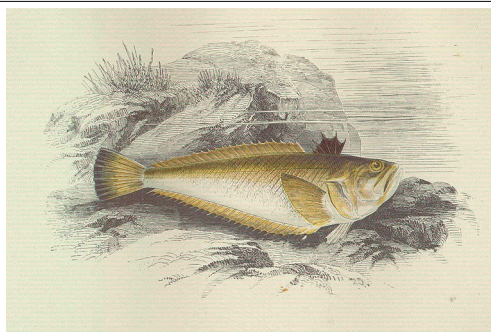
La plie



La sole



La plie et la sole constitue le repas du soir. Très fraîches il faudra appuyer sur la queue et la tête pour la cuire dans la poêle.



Vive

La vive appelé aussi martinet se cache dans les goémons avec les crevettes et possède une épine dorsale venimeuse. La piqûre provoque une douleur intense.

Au bout d'une demi heure de montant il est temps de regagner le port Glé. Il faut faire vite pour éviter la concurrence et pour avoir la meilleure place pour vendre sa pêche.



La vente

Ici la vendeuse est installée place de la poste à Saint Brieuc avec sa remorque . Les bons jours il faudra vendre 4 à 5 kg de crevettes. D'autres endroits sont possibles devant les Nouvelles Galeries, passage de la poste et derrière la chapelle St Guillaume



Les dernières Cessonnaise Mme Jaffrain et Mme Jan dans la rue St Guillaume.

La loi

Les marchandes de poissons patentées des halles ont toujours protesté contre la présence de personnes qui vendent les crevettes. En effet, la loi autorisait seulement les femmes de pêcheurs à vendre le produit de leur pêche sur la voie publique.



Photo Collet

En 1964, la ville de Saint Briec construit un abri appuyé sur la chapelle Saint Guillaume. Il servira aux poissonnières de Cesson. On disait à l'époque que cette halle servira la nuit venue d'abri aux clochards et aux amoureux que ne rebutent pas l'odeur du poisson. Les pêcheuses pouvaient proposer leurs crevettes dans les restaurants de la ville.

La gastronomie

Crevettes grises



Pour voir l'état de fraîcheur des crevettes, il suffit de passer la main au dessus pour voir leurs antennes se redresser.

Crevettes cuites



Après un premier bouillon dans une eau salée, les crevettes rougissent la queue bien rentrée signe de leur fraîcheur.

Aujourd'hui, à l'apéritif, les petites crevettes sont mangées sans être décortiquées, ce qui m'a toujours étonné.

Les crevettes invendus constituaient notre repas du soir lorsque nous étions enfants et après une démonstration de décortilage, si nous voulions les manger, il fallait se débrouiller. Il aurait été dommage de ne pas participer à ces repas délicieux.

Il n'y a plus de pêcheuses de crevettes à Cesson. Pour autant les crevettes ont-elles disparu de la baie de Saint Briec ?