

# La pêche au congre à pied

## Sur la côte de Jade



Si beaucoup de pêcheurs connaissent la pêche au congre à la ligne, à la palangre, à bord d'un bateau, en revanche, peu nombreux sont ceux qui pratiquent cette pêche à la foëne, mais sur la côte de Jade, les pêcheurs à pied connaissent bien cette pratique traditionnelle.

Bien connu, mais assez diversement apprécié, on reproche au congre, gastronomiquement parlant, la multiplicité de ses arêtes ce qui n'est sensible que chez de petits exemplaires de l'espèce et sans qu'on détermine bien pourquoi, le congre ne jouit pas d'un grand renom sur les tables de cuisine.

Par contre, le congre a pour lui la compacité d'une chair très blanche et une saveur particulière.

*Le congre, Conger Conger de la famille des congridés, a un corps serpentiforme puissant avec nageoires dorsale, caudale et anale continues. L'œil est grand, la mâchoire supérieure légèrement proéminente. Le dos et les flancs sont brun gris à grisâtre, le ventre blanc. Sa taille maximale est de l'ordre de 2,50 m pour un poids d'environ 20 kg. De couleur grise ou noire, le congre est un animal puissant, robuste, un carnassier redoutable et très agressif.*

**Certains plongeurs vous diront d'ailleurs de ne jamais regarder un congre en face !**

La morsure du congre est extrêmement dangereuse et les pêcheurs se méfient toujours lors de la manipulation de cet animal imprévisible.

En France, on le rencontre près des côtes rocheuses et dans les épaves, jusqu'à 100 m de profondeur, parfois plus. Il vit plus ou moins caché la journée et sort la nuit pour chasser. C'est un poisson solitaire.

Le congre est un carnassier vorace. Ses mâchoires sont garnies d'une rangée externe d'incisives très serrées formant un bord tranchant. Cette dentition relativement polyvalente lui permet de s'attaquer à une grande variété de proies : des poissons d'abord, mais aussi des crustacés dont il brise la carapace grâce à ses puissantes mâchoires. Le congre est également un grand amateur de céphalopodes, poulpes, seiches, en particulier.

Le congre se pêche principalement à la ligne près des enrochements, digues, épaves ou au surf casting. Il est recherché pour la pêche sportive, car c'est un lutteur qui se défend vigoureusement. Il est également très prisé par les chasseurs sous-marins.



À la Bernerie-en-Retz, lors des grandes marées, il est facile de rencontrer un pêcheur de congre à la foëne sur toute la chaîne de roches qui s'étend depuis les Grands Rochers près de la grande plage, jusqu'à la tour du Caillou, au large de Pornic, en passant par le Haut du Nor, Langoutière, Nor Garin, les Vés, etc..., des îlots rocheux que tous les pêcheurs initiés connaissent parfaitement bien.

Huguette dénommé le jour où le père Roland avait pêché un homard derrière Huguette qui venait de sortir un congre ; autant de trous dont ces pêcheurs sauront garder précieusement le secret de l'emplacement.

Selon la météo, on vous dira que les congres ne seront pas forcément au rendez-vous compte tenu de la nuit claire, la présence de la lune faisant voyager le poisson, ou bien encore au mois d'août, « ils ont la queue chaude ! » ce qui veut dire qu'ils sont très nerveux.

Parfois, faute de congre, les pêcheurs feront une belle cuisine de bouquets pêchés dans des trous assez larges et abrités.



La connaissance des trous n'est pas un hasard, souvent transmise de génération en génération, ou bien entre amis ; cette pêche reste toutefois limitée en raison de la difficulté de repérage des trous, du matériel introuvable dans les magasins spécialisés, et de l'attrait même du poisson.

Ces pêcheurs feront 2 à 3 km sur l'estran pour rejoindre leur endroit préféré pour traquer le congre dans les trous horizontaux formés dans la roche.

Jadis, dans ces trous, on pêchait également le homard à la foëne, ainsi qu'on nous l'a appris naguère, car c'est généralement lui qui faisait office de concierge à l'entrée du trou.

Certains pêcheurs vous citeront « le trou de la heur, les 6 trous, le trou du four, les trous du Sud, le trou de l'entrée..., il y a même le trou à

Cette pêche du congre à la foëne constitue un véritable sport, plein d'attraits, qui nécessite à la fois une forte dépense musculaire et un sens très poussé de l'orientation et singulièrement du repérage parce qu'à chaque marée, la configuration des lieux et la hauteur d'eau ne sont pas les mêmes d'une marée à l'autre.

La foëne métallique, à deux dents, d'une vingtaine de centimètres, est emmanchée sur une perche de bois souple mais résistant et d'une longueur de 3,50 à 4 m environ. Le pêcheur de congre sera équipé également d'un haveneau, crochet, couteau et son panier clos en osier ou rotin.



Ainsi armé, le pêcheur commencera à « foëner » son trou avec prudence, en s'efforçant de traduire les diverses vibrations de la foëne.

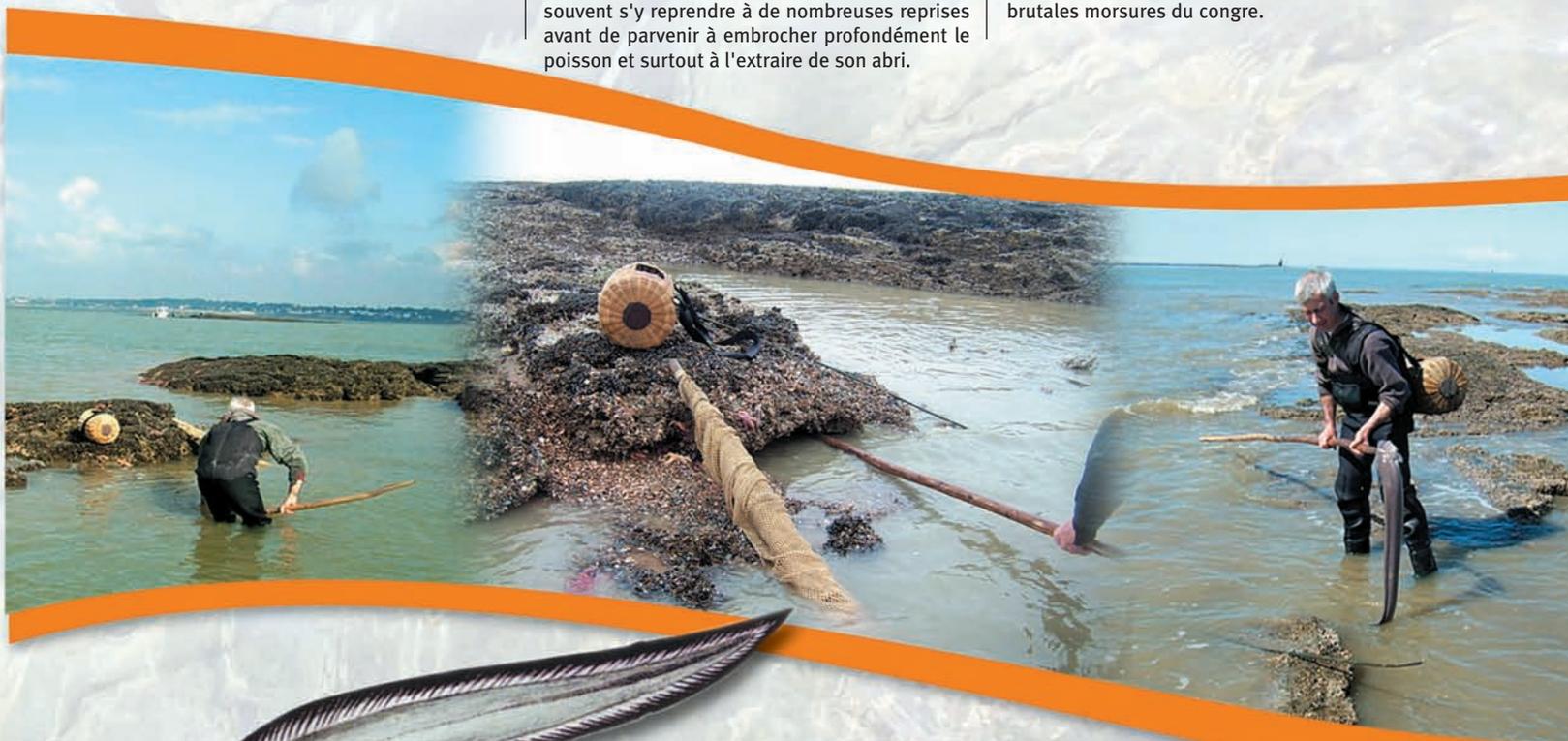
Avec un peu d'expérience, il parviendra assez vite à distinguer les chocs que subit la foëne en heurtant les parois non rectilignes de la cavité, des réactions sensibles du congre dès qu'il commence à bouger.

Il arrive cependant que la disposition à tendance rectiligne du trou ne permette pas au poisson de s'abriter des pointes de la foëne. Le pêcheur « foëne » alors avec patience et doigté la cavité, en s'efforçant de l'explorer en tous sens, de manière à y piquer le congre. Cet harponnage n'est pas si facile qu'on le croit, le congre étant à la fois protégé par une peau épaisse et doté d'une rare souplesse de mouvements. Il faut souvent s'y reprendre à de nombreuses reprises avant de parvenir à embrocher profondément le poisson et surtout à l'extraire de son abri.

Si l'on réussit à ferrer solidement le congre, sa sortie s'effectuera aisément.

Mais, dès que le congre sera sorti de son trou, il conviendra de l'inciser profondément aussitôt derrière la tête, avant de le « débroscher ».

Cette étape facilite la libération de la foëne, surtout lorsque l'animal a été piqué au corps, ce qui est parfois le cas. Elle présente en outre l'avantage, pour le pêcheur, de se protéger des brutales morsures du congre.



Aujourd'hui, on dénombre environ une vingtaine de pêcheurs de congre pratiquant cette technique de pêche traditionnelle sur la Côte de Jade et particulièrement sur la Bernerie-en-Retz.

La chair de ce poisson a une valeur calorique relativement élevée. Aussi riche en protéides que la viande, il est également riche en vitamines B, et en vitamines PP. Il faut choisir de préférence les morceaux situés derrière la tête et dans le milieu du corps du poisson car vers la queue qui va en s'effilant, la proportion d'arêtes augmente par rapport à la chair.

Le congre peut s'accommoder grillé, poêlé, en brochettes, en soupe, et la bonne tenue de sa chair à la cuisson fait qu'on le cuisine souvent dans des préparations en sauce du type « matelote ».

La chair, pour les grillades et autres brochettes gagne à être marinée avec huile, citron, et aromates divers.

*Association des Pêcheurs à Pied de la Côte de Jade*

