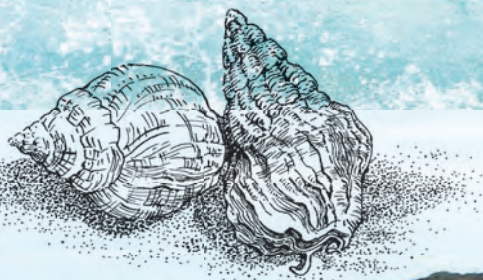


Pêche d'hiver à pied : les bulots



Après nos pêches d'huîtres de fin d'année, les premiers mois d'hiver nous offrent quelques belles grandes marées pour aller à la pêche à pied.

A cette époque, pas question de pêcher des palourdes ou des moules, ce n'est pas la saison et d'ailleurs, elles ne sont pas pleines.

Par contre, si les gelées du matin persistent avec un petit vent de Nordet, alors on peut espérer prendre quelques bulots.

Le bulot ou buccin (famille des buccinidés) est un mollusque gastéropode très apprécié pour ses qualités gustatives.

La coquille est en spirale, d'une couleur allant du brun à vert pâle. Il possède un opercule, disque corné, qui s'emboîte dans l'ouverture quand le bulot est complètement entré à l'intérieur du coquillage.

Son pied est très développé et constitue la partie comestible de l'animal. Il devient adulte à 4 ans mais peut vivre beaucoup plus.

La taille adulte est de l'ordre de 5 cm, mais elle peut dépasser les 8 cm pour les sujets les plus âgés. Le bulot se nourrit principalement de cadavres de poisson ou de crabe. Il est attiré par les cadavres grâce à certaines molécules aminées que ceux-ci dégagent et qui sont perçues par celui-ci, au moyen d'un organe sensoriel, l'osphradie.

Le bulot est très présent sur les côtes normandes, il est surtout pêché aux casiers par les bulotiers.

Sur la Côte de Jade, vous entendrez plutôt parler du "crachou".

Très prisé par les pêcheurs à pied, on le trouve lors des grandes marées de décembre à mars, sur les "plattins" où de nombreuses étoiles de mer se regroupent.

Le terrain est plutôt sableux avec quelques cailloux recouverts de moules, où le bulot pourra s'enfouir quelques heures durant la basse mer.

Il faudra toutefois aller assez loin sur l'estran à la limite de la marée basse, le bulot aimant les profondeurs.

Il faudra une bonne vue au pêcheur car le bulot se confond facilement avec son environnement.

Le bulot se pêche à la main, entre les étoiles de mer, légèrement enfoui dans le sable, ou encore sur quelques coins de roches parmi les moules.

Parfois, si le cœur vous en dit, et surtout si l'onglée de se fait pas encore sentir, vous les apercevrez dans les mares, où vous pourrez admirer leurs déplacements.

Si la pêche est bonne, on en aura environ 150 à 200 dans son panier, ce qui suffit bien à la petite famille.

Landry Métriau



Pour une bonne préparation, laissez dégorger les bulots 4h avec du gros sel, et plongez les dans l'eau bouillante 1/4h.

Une recette à la normande :

Faites sauter au beurre les bulots en morceaux, ajouter 2 pommes golden en dés, 1/4 l de crème fraîche, 1/2 bouteille de cidre brut, flamber au calvados, laisser réduire de moitié, ajouter la crème fraîche, assaisonner.