

Le P'TIT SARDINIER

Numéro 9 - 2ème semestre 2020

L'Edito

Malgré le confinement imposé pour la santé de tous, l'année 2020 fut importante et décisive pour la confrérie de la sardine.

Depuis 1998, notre cité portuaire est reconnue par 4 ministères "Site remarquable du Goût" avec son espèce phare « la Sardine ». Durant 10 ans la Confrérie portait cette reconnaissance dans les différents territoires labellisés. En janvier 2009, nous avons créé une association locale « Site Remarquable du Goût » pour continuer de promouvoir la sardine et notre territoire sur les salons référencés "Site Remarquable du Goût »

Depuis plusieurs années nous parlons de fusionner la confrérie de la sardine et l'association locale « Site Remarquable du Goût »

Entourés d'un cabinet d'avocats spécialisés en droit associatif, fin juin 2020, nous prenons la décision de regrouper les deux associations.

Nous organisons une assemblée générale extraordinaire, prenant acte d'une association « Saint Gilles Croix de vie, Site remarquable du Goût, Confrérie de la sardine ». Nous entérinons la modification des statuts et constituons un nouveau conseil d'administration de 7 membres. Ce nouveau conseil s'est réuni pour élire un nouveau bureau.

Président	POUCLET Christian
Vice-Président (Site du goût)	MOIZEAU Thierry
Vice-Présidente (Confrérie)	LOGEAIS Lucienne
Secrétaire	GUYON Constant
Trésorier	DUDIT Laurent
Conseil d'administration	AIRAUD Gérard POUVREAU Jean Pierre

Les activités de l'année 2020 ont été réduites au minimum avec les confinements de mars à mai et de novembre à décembre, de plus les interdictions d'organiser des manifestations recevant plus de 1000 personnes nous obligent d'annuler tous les salons seulement 3 salons sur plus de 20 par an.

Sites Remarquables du Goût

-Salon de Segonzac	1 et 2 février
-Salon de Montbrison	3 et 4 octobre
-Salon de Beaufort	10 et 11 octobre

Confrérie de la sardine

Pour l'année 2020, toutes les rencontres confrérielles et intronisations ont été reportées ou supprimées en raison du COVID 19.

Tous les jeudis matin des mois de juillet et août, la confrérie de la Sardine a effectué à l'Atelier de la Sardine des démonstrations de filets de sardine avec des dégustations des filets à l'huile d'olive et de sardines grillées.



A la demande de la municipalité de Saint Denis la Chevasse la confrérie a participé le vendredi après-midi à des marchés du terroir

Les intronisations effectuées en début d'année

Nous avons eu l'honneur d'introniser : GRAND SARDINIER D'HONNEUR

Vœux aux Confréries vendéennes par le Conseil départemental janvier 2020
BON François (Vice Président du conseil départemental)

Inauguration de CERTIPAQ le 11 février 2020
GALLOIS Loïk (Directeur de Certipaq)

Assemblée Générale des Plaisanciers de la vie le 15 février 2020
BOURON Patrick, CHARLET Christian, MECHIN Jean Pierre, RABILLER Philippe, RODEFF Guy, CHAILLOT Henri TRICHET Gilles, ELINEAU Loïc, VRIGNAUD Bernard, PARADIS Joël, RENOUEUX Hubert, ROUSSEAU Dominique, TORCHARD Christian, FRADET Dominique, CHARRIER Claude, LEFRANS Jean Pierre, PELLOQUIN Louis; GUITTONNEAU Gérard.



Intronisations des Miss Touraine à Montrichard Val de Cher, ville jumelle novembre 2018

Les Nouvelles du Port de Pêche

La campagne Sardinière 2020 vient de se terminer, il a été débarqué plus de 2500 T dont 2200 T pour la conserve soit plus de 700 T par rapport à l'année précédente. Seule la dernière conserverie traditionnelle de Saint Gilles croix de vie « la Conserverie GENDREAU » a travaillé la totalité des apports destinée à la conserve soit plus de 600 tonnes par rapport à l'année précédente.

A ce jour quelques chiffres de débarquement sur le port de Saint Gilles Croix de merlus 160 T, Merlans 70T, Bar 60T

L'histoire d'une journée de pêche.

LA PETITE PECHE en 1960

A l'aube d'une belle journée de mai en 1960, il est 4 heures du matin, l'ensemble de la flottille de petits bateaux quitte le port. Le temps sera beau, une légère brise agréable nous donne la fraîcheur du matin.

Dans l'anse de Sion sur l'Océan, « L'COLON » « Le FLOREAL », « La SIONNAISE », de nombreux navires mettent à l'eau leur chalut, déroulent leurs funes pour pêcher merlans et merluchons. La radio crépite, le patron en contact continu avec les autres bateaux raconte la mévente de la veille, les ennuis de moteur du « BERGER » parti au thon la semaine dernière et quelques histoires croustillantes du quartier du « Maroc » et de la « Petite Ile ».

Il est 8 heures, les premiers bateaux relèvent leur chalut. Le premier trait de 2 heures se termine. Une fois la poche remontée à bord avec l'aide du treuil (grosse poupée de bois placée sur l'avant du bateau près de la cabine et entraînée par le moteur). La poche est aussitôt renversée sur le pont, un gros congre se rue vers le mousse, très vite le matelot l'attrape et le vide.



Cette fois-ci, nous avons remonté du goémon, annonce le patron à ses collègues à la radio, nous avons pour une bonne heure de triage, de plus il y a des « Saboureaux » (petites vives très piquantes et dangereuses par leur arrête dorsale)

Très vite, le chalut est remis à l'eau. Pendant ce temps, matelot et mousse commencent le tri, les caissettes en bois peintes aux couleurs du bateau se remplissent (soles, merlans, et merluchons), petits bars et raies complètent la pêche. Pour le premier coup de chalut, c'est environ 100 kilos de divers poissons qui sont triés et rangés méthodiquement dans les caissettes. Le patron, installé dans sa cabine, scrute l'horizon avec ses jumelles, écoute les conversations radio et enfin reprend la conversation du matin avec le « BISE DUR ».

Les caissettes pleines sont rangées et recouvertes d'une épaisse toile de jute pour garder la fraîcheur, déjà les premiers rayons de soleil avec les reflets de l'eau réchauffent la toile. De temps en temps le mousse avec le tirailon arrose la toile pour éviter que le poisson se dessèche.

Les quelques minutes de répit pour l'équipage leur permettent de prendre leur casse-croûte avec un bon café. A peine fini, il est 10 heures 30, il faut remonter de nouveau le

chalut. En effectuant la manœuvre, le patron remarque un énorme trou dans le cul du chalut, celui-ci remonte malheureusement vide. Les matelots s'affairent à ramander le filet, il est déjà midi et demi.

Trop tard, nous ne pouvons pas donner un autre coup, il faut être à la criée pour 14 heures 30, nous avons juste le temps de peser et de mettre la pêche à la vente, annonce le patron. Arrivés au port, le matelot amarre le bateau près de la cale de débarquement et le mousse ramène rapidement la charrette. Quelques retraités et anciens marins pêcheurs aident à débarquer la pêche et très vite les pêcheurs entrent dans la halle. Sur la gauche, une seule



balance est libre, ils pèsent congres, bars, raies, araignées soles et quelques divers. Seuls les merlans et merluchons rangés dans les caissettes seront vendus par lot de 10. Le patron interpelle à l'écart quelques mareyeurs « vous avez vu les gars notre pêche est belle et le poisson est encore tout frétilant, j'espère que vous allez faire monter les enchères ».

Le tour arrive, le crieur annonce les premiers cours, les enchères montent rapidement et en quelques minutes la vente de la pêche est terminée. Pendant ce temps, le patron a ramené son bateau sur son corps mort dans le chenal Après avoir récupéré les caissettes chez les mareyeurs les matelots reviennent à bord à la godille avec le canot pour laver le pont, rangé le matériel et préparer le bateau pour le lendemain. Une fois le travail terminé, ils se retrouvent au « Café du Port » pour partager la cotriade (le reste de la pêche pour leur consommation personnelle) et fixer l'heure pour le lendemain matin

Recettes des Chefs

Rillettes de sardines Label Rouge de Saint Gilles croix de Vie

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 boites de sardines Label Rouge
1 grand carré frais Gervais
2 petits oignons nouveaux violets
1 citron
1 cuillère à café de curry en poudre

Préparation

Egoutter les sardines et retirer les arêtes
Ajouter le fromage frais, l'huile de conserve et le jus de citron.
Ecraser le tout à la fourchette et bien mélanger.
Ajouter les oignons mixés et le curry
Mélanger à nouveau

Déposer les rillettes dans une terrine et réserver au frais 3 heures.

Conseil du Grand Maître de la Confrérie de la Sardine

Servir sur du pain grillé ou des petits toasts à l'apéritif. Vous pouvez aussi ajouter quelques graines de cardamome à la préparation

Sardines grillées, brochettes de pommes de terre de Noirmoutier et d'ail confit

Pour 4 personnes Préparation 15mn Cuisson 20mn barbecue

12 sardines, 4 cuillères à soupe de tomates confites, fleur de sel de Vie, Poivre du moulin,

Brochettes

8 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe, d'huile d'olive, 12 pommes de terre de Noirmoutier (Bonotte), 1 cuillère à soupe de, beurre, 8 petites branches de thym.

Préparer les brochettes

Conserver les enveloppes de gousses d'ail ; les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée deux fois et la seconde fois avec l'huile d'olive, les couper en deux ; les mettre dans une sauteuse avec le beurre, la fleur de sel, deux tours de moulin de poivre et laisser cuire une dizaine de minutes. Conserver le plumet des branches de thym et enfiler, en les intercalant une 1/2 pomme de terre et une gousse d'ail. Les réserver au four.



Faire griller les sardines

Demander à votre poissonnier de conserver les sardines entières, non écaillées, non désarêtées. Bien laver. Dans le cas d'une cuisson au barbecue, disposer les sardines sur une grille et les faire cuire, lorsque la braise est faite, 5 minutes de chaque côté en faisant attention qu'elles ne brûlent pas.

Dans le cas d'une cuisson au four, allumer le gril, disposer les sardines sur une plaque antiadhésive, mettre la plaque juste sous le gril du four et les retourner à mi-cuisson.

Servir les sardines chaudes accompagnées des brochettes et de tomates confites.

Echos des Vagues

Site Internet

Vous pouvez surfer sur notre site, être informé sur la vie de notre association en regardant **sardinestgilles.com**

Vendée globe 2020-2021

Plusieurs skippers et concurrents au Vendée Globe ont été intronisés « Grands sardiniers d'honneur » que nous soutenons

DUTREUX Benjamin sur OMIA – WATER FAMILY

DAVIES Samantha (Commandeur Sardinier) sur INITIATIVES-CŒUR

BEYOU Jérémy sur CHARAL

Nous souhaitons à tous les trois des vents porteurs pour effectuer une grande course et un retour dans les trois premières places.

Les rencontres chez nos confrères en 2020

Chapitre de la Saint Vincent - confrérie des coteaux du Cher à Saint Georges sur Cher
le 24 janvier 2020

Chapitre de la Truffe et foie gras en Riche Lieux à Richelieu (37) le 1 février 2020

Chapitre des chouquettes de Pithiviers à Pithiviers le 7 mars 2020

Les projets 2021

L'arrivée de la 1^{ère} sardine de printemps le 1^{er} mai 2021

Village des Saveurs les 20, 21 et 22 août

La grande Marée de la Confrérie de la sardine les 23 et 24 octobre

Participation et soutien

Nous vous rappelons que vous pouvez apporter votre soutien à notre association en vous procurant des lots de sardines millésimées et collector (bon de commande en élaboration).