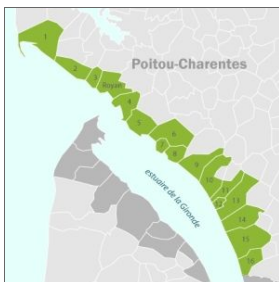


L'estuaire de la Gironde

LA PÊCHE À L'ESTURGEON ET LE CAVIAR

L'INVENTAIRE DE L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE



L'estuaire de la Gironde est un des plus grands estuaires d'Europe et, écologiquement, un des plus riches. Qu'il s'agisse d'utilisation de la ressource en eau, de tourisme, de pêche et de cultures marines, de paysages et de biodiversité, il revêt une identité environnementale mais aussi patrimoniale particulière. Son histoire et ses paysages témoignent des relations étroites et variées, sur le long terme, entre l'homme et son milieu naturel. Voilà pourquoi la Région a lancé, en 2010, l'inventaire général du patrimoine culturel des communes riveraines de l'estuaire situées sur son territoire, en mettant l'accent sur l'histoire des relations entre leurs habitants et leur environnement. Cette opération se déroule en collaboration scientifique avec le Département de la Gironde.

EN SAVOIR PLUS

Une opération d'inventaire consiste à recenser et étudier les biens culturels qui constituent le patrimoine d'un territoire, de l'Antiquité aux années 1960 : les paysages, l'habitat, les bâtiments religieux, les châteaux, les objets mobiliers, les traditions orales...

Chacun des éléments étudiés (grâce à l'observation sur le terrain, les témoignages recueillis et les recherches dans les archives) fait l'objet d'un dossier documentaire illustré, accessible à tous.

Retrouvez toutes ces informations :

- dans les mairies des communes étudiées
- sur Internet : www.inventaire.poitou-charentes.fr/estuairdelagironde et, pour l'Aquitaine : www.inventaire.aquitaine.fr
- au centre de documentation du patrimoine
102 Grand'Rue à Poitiers – Tél : 05 49 36 30 07

LA PÊCHE À L'ESTURGEON ET LE CAVIAR

Les petits ports de la rive droite de l'estuaire de la Gironde, en particulier Meschers, Talmont, Saint-Seurin-d'Uzet, Mortagne et Port-Maubert à Saint-Fort-sur-Gironde, sont aujourd'hui des sites paisibles appréciés par les visiteurs de passage. Ils ont pourtant été, jusqu'aux années 1960, des lieux d'intense activité de pêche, en particulier la pêche à l'esturgeon. À partir des années 1920 et pendant quelques décennies, Saint-Seurin-d'Uzet a même été considérée comme la "capitale du caviar français".

Pêcheurs de père en fils, depuis des siècles



Pêcheurs fêtant la capture d'un esturgeon à l'auberge du Commerce ; parmi eux, Pierre Milh, assis à droite de l'esturgeon. Extrait de Val, René. La véritable histoire du caviar de la Gironde..., 2005.



Pêcheur réparant ses filets à Port-Maubert (Saint-Fort-sur-Gironde). Collection particulière Bruand.

Mentionnés dans les archives dès le Moyen Âge, les pêcheurs de l'estuaire se sont livrés, pendant des siècles, à une activité de pêche relativement modeste. Celle-ci est amplifiée par le réaménagement et la modernisation des ports, à partir des années 1840. Des familles de pêcheurs de père en fils, d'oncle en neveu, de beau-père à gendre, se spécialisent dans cette activité. Dans les années 1860, on compte dix de ces familles à Saint-Seurin-d'Uzet, et neuf "filadières" (bateaux de pêche traditionnels de l'estuaire) sont attachées à ce port ; on en dénombre quinze en 1906.

Parmi ces familles, l'une des plus importantes est la famille Milh. Le premier, Pierre Milh, marin pêcheur originaire de Plassac, arrive à Saint-Seurin-d'Uzet vers 1815. Sa fille, Magdeleine épouse Jean Caboy, également pêcheur, et elle tient un cabaret sur le port de Mortagne. Ses deux frères, Jean (1803-1875) et Jenty (1808-1891), puis leurs fils, Ernest, Alphonse, Christophe et Pierre, perpétuent l'activité familiale. Pierre Milh notamment (1828-1916) reste dans les mémoires pour sa bravoure, tant sur des terrains militaires que comme pêcheur de l'estuaire.

Dès le 19^e siècle, et sans doute avant, l'esturgeon, appelé créac dans la région, fait partie des poissons ramenés par les pêcheurs. L'espèce n'est alors prisée que pour sa chair, vendue sur les marchés des environs. Le va-et-vient des bateaux de pêche et de commerce rythme les journées des petits ports. Les pêcheurs nettoient, font sécher et réparent leurs filets sur les bords du port ; ils stockent leurs engins et le produit de leur pêche dans des cabanons en bois, établis après autorisation administrative (il en reste quelques-uns sur le port de Mortagne).



Filadières dans le port de Saint-Seurin-d'Uzet, vers 1910. © [Archives départementales de Charente-Maritime](https://www.archives.charente-maritime.fr/) [78 Fi.].



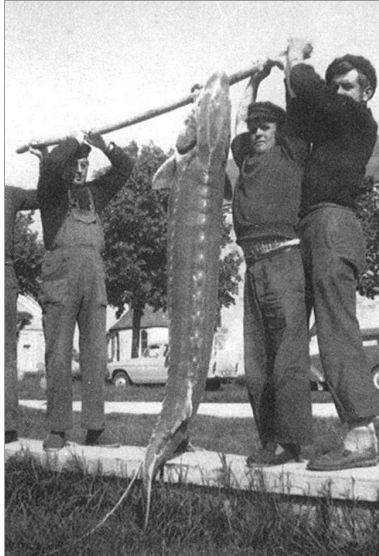
Rives de la GIRONDE. - 2147 Filets servant à la pêche au Créa (Esturgeon) — Port Maubert.

Filets de pêche étendus à Port-Maubert (Saint-Fort-sur-Gironde). Collection particulière Bruand.



Retour de pêche à l'esturgeon vers 1930.
 © Archives départementales de Charente-Maritime (78 Fi.)

La révolution du caviar : de la légende à la réalité



Retour de pêche à l'esturgeon
vers 1950.
Extrait de Val, René. *La véritable
histoire du caviar de la Gironde*,
2005.



Le pêcheur Henri Rousseau dit
Oculi retirant les œufs du ventre
d'un esturgeon, 1952. Musée du
port de Saint-Seurin-d'Uzet.

À la fin du 19^e siècle et surtout dans l'Entre-deux-guerres, la pêche à l'esturgeon dans l'estuaire de la Gironde connaît une révolution qui va faire la richesse des lieux. Tout commence lorsqu'un marchand allemand originaire de Hambourg, M. Schwax, fait halte à Saint-Seurin-d'Uzet. Constatant que les pêcheurs ne commercialisent que la chair de l'esturgeon et rejettent les œufs à la mer, il enseigne à l'un d'eux, Théophile Roux, la manière de préparer ces œufs en caviar. La production, embryonnaire, reste de qualité médiocre. En 1902, M. Toutblanc, mareyeur à La Rochelle, envoie un préparateur à Saint-Seurin, sans toutefois rencontrer de meilleurs résultats. La Première Guerre mondiale met fin provisoirement à cette production et les pêcheurs de l'estuaire recommencent à ne capturer l'esturgeon que pour sa chair.

Une étape décisive est franchie quelques années après la Révolution bolchevique de 1917 qui anéantit la production russe de caviar. Dès lors, la légende se mêle à la réalité. Selon la tradition, une princesse russe (que certains disent même de la famille du tsar), ayant fui son pays, serait venue à Saint-Seurin-d'Uzet et aurait constaté avec effroi que les pêcheurs rejetaient à la mer les œufs des esturgeons. Elle aurait alors entrepris de leur réapprendre la manière de préparer le caviar à partir de ces œufs. En partant, elle aurait oublié derrière elle son parapluie, aujourd'hui encore précieusement conservé.

Plus prosaïquement, la Maison Prunier, grand restaurateur parisien depuis les années 1870, entreprend en 1921 d'organiser la production du caviar en France pour satisfaire sa riche clientèle, russe notamment. Émile Prunier, à la tête du restaurant, envoie à Saint-Seurin-d'Uzet un certain Alexandre Scott, officier russe réfugié en France, enseigner la préparation du caviar aux pêcheurs des environs. Parmi ses élèves, les premiers sont les pêcheurs Fernand Saint-Blancard, Pascal Ephrem père, dit le Japonais, et trois membres de la famille Milh, Jude (fils de Pierre), son fils René, surnommé "le renard de l'estuaire", et leur cousin Raymond.

Dès lors, les pêcheurs de l'estuaire se lancent dans cette activité très lucrative. Plusieurs sites de production se développent, à Port-Maubert (Saint-Fort-sur-Gironde), Mortagne, Blaye, Langon, Bourg-sur-Gironde, etc. La Maison Prunier en contrôle la majeure partie. Jusqu'à sa mort en 1959, Alexandre Scott, auteur en 1936 d'une étude sur les esturgeons et le caviar français, vient régulièrement à Saint-Seurin-d'Uzet vérifier la production. Avec Pierre Magot à Blaye, Jude Milh est le seul à vendre lui-même son caviar. Il utilise une marque déposée, "Caviar de la Gironde, Parapluie de poche", en référence à la mystérieuse princesse russe (peut-être l'épouse d'Alexandre Scott ?).

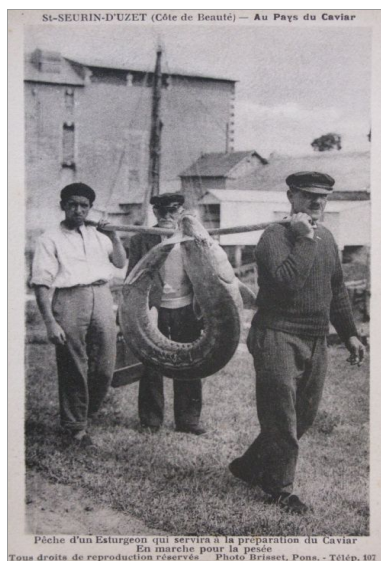


L'auberge du Commerce à Saint-Seurin-d'Uzet, lieu de dégustation du caviar de l'estuaire. Carte postale vers 1950.



Pêcheurs retirant les œufs du ventre d'un esturgeon, à Port-Maubert (Saint-Fort-sur-Gironde), vers 1950.
Collection particulière Bruand.
Collection particulière Patrick Paris.

De la pêche de l'esturgeon au caviar



Retour de pêche à l'esturgeon
vers 1930.

© [Archives départementales de Charente-Maritime](#) (78 Fi.)

Les esturgeons sont pêchés à l'aide de filets flottants que les pêcheurs vont jeter dans l'estuaire à marée descendante, à bord de leur canots ou "yoles" et de leur bateaux ou "filadières". Les animaux ainsi capturés sont attachés à l'arrière de l'embarcation par une corde passée par la bouche, afin d'être ramenés au port (si on les embarquait sur le bateau, ils risqueraient de le faire chavirer). Les plus gros poissons capturés peuvent peser plus de 100 kilos, comme le montre la pesée qui en est faite au retour de la pêche (on relève en 1925 la capture d'une femelle de 490 kg, de laquelle on a tiré 70 kg de caviar). Une fois vidés, ces poissons seront vendus, une tâche qui revient généralement aux épouses de pêcheurs. Elles vont les proposer dans les marchés des environs, jusqu'à Cozes, leurs esturgeons transportés sur une charrette ou une brouette.

Le principal attrait de ces animaux réside toutefois dans les œufs ("la rabe" ou "rogue" en patois) que portent les femelles. Leur préparation en caviar suit plusieurs étapes délicates, de l'extraction à la mise en boîte, en passant par le détachement de la membrane qui les entoure, à l'aide d'un tamis, puis par la salaison et l'égouttage. Conservé au frais, le caviar est ensuite expédié.

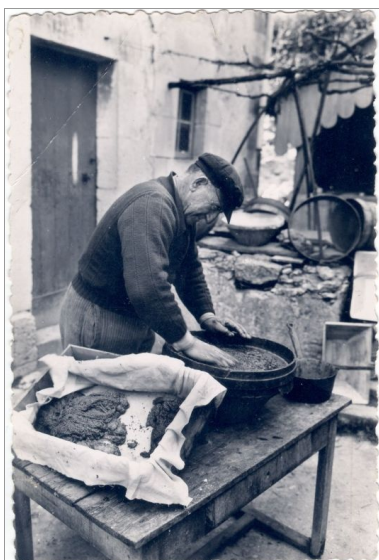
Fortune et déclin de l'or noir de l'estuaire



Pesée d'un esturgeon sur le port de Saint-Seurin-d'Uzet en 1941. Extrait de Val, René. *La véritable histoire du caviar de la Gironde*, 2005.

La production du caviar fait rapidement la fortune des ports de l'estuaire, en particulier de Saint-Seurin-d'Uzet. À partir de 1933, M. Belet, tenant une pension de famille dans le bourg, propose avec succès la dégustation du précieux produit, préparé par le pêcheur René Milh. Il est imité peu après par l'auberge du Commerce (7 rue du Château), puis par plusieurs restaurants des bords de la Gironde. De grands noms de la politique et des vedettes du spectacle, en villégiature ou en tournage de films à Royan, se pressent dans le petit port de Saint-Seurin-d'Uzet. On y voit par exemple Maurice Chevalier, Mistinguett, Jean Gabin, Danièle Darrieux ou encore Léon Blum.

De saison en saison, les records sont battus par les pêcheurs, en termes de poids et de taille des poissons pêchés et de caviar ensuite préparé et vendu. Cette intensité inquiète toutefois : jusqu'à quand pourra-t-on capturer de tels animaux ? En 1923, un décret limite la taille des poissons et de la maille des filets. Après l'interruption de la Seconde Guerre mondiale, l'activité reprend de plus belle. En 1955, la production est de 1200 kg par an. En 1959, 12 filadières se livrent à cette pêche sur le port de Saint-Seurin-d'Uzet.



Préparation du caviar par René Milh vers 1950. Collection particulière Patrick Paris.

Une telle intensité, qui inquiétait déjà avant-guerre, alliée à la pollution et à la modification des milieux, entraîne pourtant la raréfaction de l'esturgeon. Sa pêche périclité dès la fin des années 1960. Elle est finalement interdite en 1982. La plupart des pêcheurs ont, depuis longtemps, laissé leur bateau au port. Dans le cimetière de Saint-Seurin-d'Uzet, on peut encore voir la tombe de Jean Milh, de son fils Christophe et de son petit-fils Raymond, ornée d'une sculpture représentant une filadière ramenant un esturgeon.

Depuis les années 1990, des recherches sont menées pour réintroduire l'espèce d'esturgeon originelle, le *sturio*. Par ailleurs, plusieurs élevages d'esturgeon ont ouvert le long de l'estuaire. En 2012, l'ancienne auberge du Commerce rouvre sous la forme d'une auberge-musée du caviar et de l'esturgeon, dans les locaux rachetés et concédés par la Maison Prunier à l'association Patrimoine de Saint-Seurin-d'Uzet.

Sources et orientations bibliographiques

- Barthou Jacques. "Les petits ports minotiers de la rive saintongeais de l'estuaire de la Gironde (1840-1940)". *L'Estuaire de la Gironde, les Cahiers* n° 5. Blaye : Conservatoire de l'estuaire de la Gironde, 2003, p. 63-80.
- Boutet, Jean-Yves. *L'estuaire de la Gironde au temps des gabares et du caviar, suivi du vocabulaire de l'estuaire*. Editions Confluences, 2009.
- Landry, Guy. "Pierre Milh, un héros à l'honneur". *L'estuarien*, n° 35, janvier 2011.
- Val, René. *La véritable histoire du caviar de la Gironde*, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, 95 p.
- **Remerciements** à M. René Val (Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet) pour avoir partagé ses souvenirs personnels, sa documentation et le résultat de ses propres recherches ; aux Archives départementales de Charente-Maritime, au Musée municipal du port de Saint-Seurin-d'Uzet, à M. Bruand (Saint-Fort-sur-Gironde) et M. Patrick Paris (Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet) pour leurs collections de photographies et cartes postales anciennes.

SPECIALITE DE CAVIAR



LE VRAI CAVIAR DE LA GIRONDE

Côté Réserve à l'Adresse



MARQUE DÉPOSÉE

PARAPLUIE

DE

POCHE



M

JUDE MILH

SAINT - SEURIN - D'UZET

PRÈS MORTAGNE (CHAR.-INF.)

1^{ph} 6

R. C. SAINTES 6853

M et Cher Client,

A l'occasion de la saison qui va s'ouvrir j'ai l'avantage de vous faire mes offres de services pour la fourniture du Caviar de la Gironde — Qualité Unique. Celui qui en goûte une fois y retourne et les amis des amis font ma clientèle.

Une expérience de 38 années vous est un sûr garant de la bonne préparation, que j'exécute sur place ce qui me permet de vous faire les prix les plus avantageux, défiant toute concurrence.

Et mon Caviar se garde très longtemps, d'une année à l'autre sans glace.

Avec l'espoir que vous voudrez bien me réserver la faveur de vos ordres qui seront exécutés au mieux de vos intérêts.

Je vous prie d'agréer M et Cher Client l'assurance de mes sentiments dévoués.

Jude Milh

Publicité pour le caviar produit par Jude Milh à Saint-Seurin-d'Uzet vers 1930.
Extrait de Val, René. La véritable histoire du caviar de la Gironde, 2005.

Annexes

1. Extrait de Val, René. *La véritable histoire du caviar de la Gironde*, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, p. 11-12

"Voici les paroles de Charles Pellisson, ancien avocat (84 ans), rapportées par Jean Thaumiaux, Secrétaire de l'Académie de Saintonge, dans le Sud-Ouest du 1^{er} mars 1962 :

« Venant chaque année passer mes vacances à l'Echailier, berceau de ma famille, mon père m'a conté qu'il aimait exercer son sport favori, la pêche aux boucs (crevettes) au bas du château de Saint-Seurin. Un jour que, chassé par la marée montante, mon père revenait vers le port par son chemin habituel, il rencontra, sortant de la petite église où l'abbé Chaillaud venait de célébrer la messe du dimanche, une belle dame blonde, portant un minuscule parapluie (une ombrelle), fort à la mode il y a un demi-siècle. Elle s'était arrêtée près de l'étier, sorte de réservoir à écluse où l'on mettait les gros poissons. Il y avait là plusieurs créacs, nom vulgaire de l'esturgeon, qui étaient attachés par une corde dont l'autre extrémité était retenue par la vis de l'écluse. Intriguée, l'étrangère, qui avait le type nordique parfait et dont le français impeccable avait toutefois un accent caractéristique, demanda à mon père quels étaient ces poissons et ce qu'ils faisaient à l'attache. Celui-ci répondit que c'était des créacs ou esturgeons, que l'on pêchait beaucoup parce qu'ils remontaient l'estuaire d'avril à août, jusqu'au Bec d'Ambès, et qu'il y en avait quelquefois de très gros, faisant plusieurs mètres. À ce moment survint un vieux pêcheur, la pipe à la bouche. Il tira à terre l'un de ces poissons, l'éventra vers la queue d'un seul coup de son couteau effilé, le vida à peu près complètement et rejeta à l'eau les boyaux, leur contenu, et une grosse masse noirâtre, les oeufs qui sont d'une belle couleur de jais, comme on sait. Ce que voyant, la dame poussa une exclamation indignée et dit au vieux pêcheur : "Malheureux, vous rejetez les oeufs de ce poisson, ce qui est le meilleur et le plus cher, c'est un crime. Monsieur, chez nous en Russie, on les recueille précieusement et on les conserve pour les vendre très cher sous le nom de caviar, ce qui est une merveille". Elle ajouta qu'elle était une princesse russe (une Romanoff) ayant fui la révolution pour se réfugier en France. Mais le pêcheur saintongeais avait été intrigué par cette réflexion de la belle dame, et, comme tous nos malins compatriotes, il lui demanda quelques renseignements complémentaires... La dame lui donna une recette fort simple pour conserver le caviar : il faut pêcher les poissons avant le frai, d'avril à juillet... On les ouvre, on les vide et on met les œufs dans une sorte de crible. Puis ils sont portés dans une terrine et brassés pendant quarante minutes, avec quarante grammes de sel au kilo. On crible à nouveau, on lave, on égoutte et on met en boîtes ».

2. Article extrait de la revue *Détective*, 1953, par Jean Gavel (collection particulière, Pierre Paris)

"Au plus profond des grottes de Matata qui, fait face à l'Océan, sur les côtes de Saintonge, font penser, avec leurs feux et leur confort, au fabuleux royaume d'Antinéa, le maréchal Juin, en vacances, a signé ce bulletin de victoire :

Je viens de déguster un étonnant caviar. Vous m'assurez qu'il a été tiré de l'onde en plein estuaire par vos pêcheurs. Il est fameux ! J'en ai goûté un peu partout dans le monde, et spécialement à la table de Staline, il y a deux ans. Du caviar de la Caspienne. Très acceptable, bien sûr; mais le vôtre est royal. C'est une révélation. Il faut le dire, car peu de Français le savent.

Exauçons le vœu du maréchal. La géographie gastronomique en prend un coup, puisque la Volga se jette, pourrait-on dire, dans l'Atlantique !

Au risque de contrister ceux qu'excite le piment de l'exotisme, il faut écrire que les quelques tonnes de caviar consommés chaque année par l'Europe proviennent, pour une bonne part, de l'estuaire de la Gironde.

Une petite boîte appétissante couverte, parfois, d'inscriptions en caractères cyrilliques, et les privilégiés qui se régalaient de ce poisson pour millionnaires se sentent flattés par le mystère de ses origines supposées.

Il n'y a pas - ou si peu - de mystère. Le caviar français est tiré des entrailles de l'esturgeon femelle par les mains d'une centaine, pas davantage, de pêcheurs saintongeais et girondins. Ils ont tous, même les plus jeunes, un large visage guilloché, une façon de lamper leur gobelet de pineau qui déconcerte l'étranger convié à en faire autant.

- Je sais, m'a dit Gorin, un loup de mer parmi les plus heureux de l'estuaire. J'aurais pu me faire appeler Ivan Gorinsky pour que mon caviar se vende mieux. Certains l'ont bien fait, il n'y a pas si longtemps, qui n'ont pas hésité à "russifier" le nom de leur père. Mais pas chez nous, au village, pas chez nous.

Le "village", c'est Saint-Seurin-d'Uzet. La Mecque de l'esturgeon.

On le pêchait depuis toujours en Gironde, mais ses œufs étaient tenus en si petite estime qu'au début de ce siècle ils ne valaient pas plus de dix sous (cinquante centimes or, il est vrai) le kilo étaient utilisés comme appât pour la "cueille" à la sardine, devant Royan.

Un jour, un Parisien "descendit" sur la côte, à Saint-Seurin, précisément. La compagnie battait son plein. Les "créas" (nom local de l'esturgeon) remontaient le chenal, amarrés par la gueule au flanc des "filadières".

- Mais ma parole ! s'exclama-t-il, ce sont des esturgeons. Donc, du caviar. Comme en Russie. Mes amis, votre fortune est faite !

Vite dit. Il y a une trentaine d'années de cela et les "pionniers du créa" français continuent à glisser sur les eaux épaisses de l'estuaire, tout en se demandant, pour la plupart, comment ils pourraient bien se procurer la 2 CV qui leur épargnerait les corvées à terre.

Leur doyen, M. René Milh, vient de terminer sa cinquante-troisième campagne :

- Voyez-le donc, m'avait dit le père Raffin, de Meschers. Les belles dames de Paris (et aussi les beaux messieurs) qui dégustent les œufs de nos "créas" avec des airs gourmés ne le connaissent pas. Il est pourtant notre maître à tous. À c'te heure, il devrait être riche comme Crésus. Pensez donc, des œufs,

depuis le temps, il en a peut-être pêché pour cent millions... aux prix de Paris, bien sûr !

Comme René Milh a voué sa vie à l'esturgeon, il sait tout de lui. L'histoire du poisson aux œufs d'or, la voici telle qu'il l'a contée sous la charmille de l'Auberge du Commerce :

"Au temps jadis, de l'esturgeon il y en avait partout dans les fleuves d'Europe. J'ai lu cela dans les livres et, depuis toujours, les Milh confient leurs os aux "filadières". Alors, on se transmet les histoires de père en fils, en héritage. Notre "créa", au moyen âge, était classé poisson royal en Angleterre, comme la baleine. Le roi encaissait le produit de cette pêche. C'est une noble bête, savez-vous, et préhistorique. Il est le dernier descendant dans nos filets des poissons cuirassés de je ne sais plus quelle ère. Son squelette, il le porte sur son dos. Il faut reconnaître ce qui est : il est affreux, vu de l'avant ; affreux à faire peur, avec sa grosse tête anguleuse, son museau pointu comme un couteau à jambon et ses barbillons de chair sous le nez. Une bestiole à ne pas rencontrer au coin d'un filet ! Et, pourtant, depuis cinquante-trois ans, combien ai-je éventré tout au long ? Dix mille, vingt mille ? Bien malin qui le dirait ! Et moi le premier..."

Cent mille au moins ! rectifie son gendre, Pierre Renoux. Beau-papa est trop modeste. Mais, croyez-moi : tout n'est pas rose dans le métier. On prend de sacrées suées avec ces bestioles-là, avant de les amener à quai. C'est pas croyable. Ils ne s'en doutent pas, à Paris.

À Paris, ni ailleurs, quand ils en mangent dans des restaurants qui étincellent de lumières et bruissent au vent creux de la radio.

- Notez que ce que j'en dis, s'excuse Renoux, c'est pour causer. Les choses sont bien ainsi. Plus ils en seront gourmands, plus nous serons contents, au village et chez les voisins. On part "plein-mer" vers 1h30, le ventre creux, bien sûr. C'est la bonne marée pour le "créa". À la pleine lune (marée à 5 heures) et au premier quartier (marée à 11 heures), les courants sont ou trop forts ou trop faibles. Au beau milieu du courant de marée, on mouille le filet : cent vingt mètres de long, en deux nappes. Depuis deux ans, on emploie des tramails invisibles en nylon. Avec eux, le poisson - qui y voit clair, je vous jure - est "cuit" à tout coup... ou presque. Ce serait trop beau ! On a faim, mais ce n'est pas le moment. Des mouettes courent sur l'eau, un poisson au bec. Comme on pêche près des côtes, on voit fumer la cheminée de la maison. Ça vous creuse drôlement l'appétit de se dire : "tient ! la bourgeoise est en train de me trousseur une omelette pour tout à l'heure". À mer étale, au boulot. On crache dans ses mains et on est heureux. Quand les flotteurs se mettent à danser la carmagnole, c'est bon signe. Il y a du "créa" dans le nylon ! C'est le moment de se bagarrer. On ramène. On ramène dur. Et voilà le poisson qui gigote en surface comme un furieux, avec sa sale gueule. Il donne de grands coups de queue, qui vous assommeraient.

"L'écume vole. La "filadière" prend des airs penchés. Sacrée garce ! Quatre-vingts kilos pour le moins. Si l'esturgeon femme est bien "rabbée", si elle a beaucoup d'œufs, on n'aura pas perdu son temps. Pas question de la hisser à bord, à deux. Le "créa" aurait tôt fait de nous balancer dans l'estuaire. Alors, on lui passe une corde dans les ouïes, qui ressort par la gueule et qu'on noue en l'amarrant au bateau. Et fouette cocher ! Le "créa" nous suit, plus mauvais que jamais. Nous, on le laisse râler et perdre un peu de sa bonne mine. Au port, on le balance sur les pierres de la jetée. Il est déjà découragé... On reviendra lui dire bonjour tout à l'heure, quand on aura cassé la croûte. À 4 heures, il est bien fatigué, le pauvre. On peut lui donner la main sans risques. Les dents de scie qui protègent son dos ne lui servent plus à rien, quand il est sur le "sec". Et puis, comme il n'est pas armé de la gueule, fin de rire. Pour lui comme pour nous. C'est l'heure H. Je tire mon grand couteau et, d'un seul coup, crac, j'ouvre le "créa" tout du long. Ma parole ! elle est bien "rabbée". Huit kilos d'œufs à première vue. On a l'habitude. Ça grouille, là-dedans. Bonne journée. Le reste ne nous regarde plus. C'est l'affaire du courtier. Tout de même, je casserai la croûte le lendemain matin en beurrant mes tartines de caviar, comme si j'étais l'Aga Khan..."

À Meschers, j'ai vu celui qui, lors de la dernière campagne, a été sacré "roi de la rivière" : Eugène Tard.

- Faut pas se plaindre, dit-il. Mais le "créa" s'en va d'année en année. Dans vingt ans, à ce train-là, où ira-t-on le chercher, je vous le demande ? C'est vrai, j'ai fait une belle campagne avec mon matelot Albert Guillon. Vingt-deux pièces de cinquante à cent dix kilos. Mais un filet en nylon vaut cent mille francs. Et le caviar ne nous est pas payé cinq cents francs les cinquante grammes, à nous !

Sur quelle table de gourmet finiront, cet hiver, les œufs d'or du "créa" tiré de l'estuaire par les hardis dépisteurs de l'esturgeon français ?".

3. Val, René. La véritable histoire du caviar de la Gironde, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, p. 33-36, au sujet de la pêche à l'esturgeon, texte extrait d'une Étude sur les esturgeons et le caviar français, par Alexandre Scott, Paris, 1936

"Les esturgeons sont pêchés en France soit en mer par les chalutiers côtiers, soit dans les rivières pendant leur migration de montée.

La pêche aux esturgeons en mer par les chalutiers est tout à fait accidentelle. On les prend dans les filets de fond parmi d'autres poissons de mer. On les retire des filets ou déjà morts, ou avec quelques signes de vie, mais en tout cas, si parmi ces esturgeons on trouve quelquefois (surtout si la pêche est en mars-avril) les femelles œuvées, leurs œufs ne peuvent pas servir à la préparation du caviar.

Il arrive très souvent qu'on trouve dans les filets des chalutiers une certaine quantité de petits esturgeons de la taille au-dessous des dimensions autorisées et, de ce fait, la pêche par les chalutiers contribue à leur destruction.

La pêche à l'esturgeon dans les eaux douces se borne actuellement aux rivières du bassin de la Gironde dans lesquelles les esturgeons montent encore en quantité assez appréciable, permettant une exploitation régulière et intéressante. Dans d'autres rivières qui se jettent dans l'océan Atlantique, comme nous l'avons déjà dit, les esturgeons ont disparu.

Quelquefois, on en capture quelques-uns dans l'Adour mais cela arrive très rarement et ne présente aucun intérêt au point de vue de la préparation du caviar. Dans les rivières du bassin de la Méditerranée ainsi que dans les zones littorales, les captures des esturgeons sont extrêmement rares et se chiffrent par quelques poissons par an. Dans les rivières du bassin de la Gironde, les esturgeons montent très loin de l'estuaire. On les pêche dans la Dordogne, jusqu'en amont de Bergerac, et dans la Garonne on les capture à la hauteur d'Agen.

Les pêcheurs riverains du bassin de la Gironde sont spécialisés dans la pêche à l'esturgeon. Ils sont bien outillés et ont tous les engins nécessaires pour ce genre de pêche. Ils ne sont pas nombreux. C'est à peine si une cinquantaine de personnes s'en occupent.

Dans les bas de la Garonne et de la Dordogne, ainsi que dans la Gironde, on pêche l'esturgeon avec des filets flottants. Dans le haut de la Garonne, on les pêche très souvent avec les filets à aloses (la seine). Les filets flottants spéciaux pour la pêche à l'esturgeon sont composés de trois rangs de filets. Les mailles des deux rangs extérieurs sont trois fois plus grandes que celles du rang du milieu. Les filets réglementés par le décret du 27 novembre 1927 doivent avoir les mailles de 10 centimètres de côté, - donc les rangs extérieurs ont 30 cm de côté. Pour les esturgeons de grande taille, les pêcheurs se servent de filets de 12, 14 et même de 18 cm, pour le rang intérieur. Les filets de petites mailles ont 120 mètres de longueur (deux moitiés de 60 m). Ceux de grandes mailles (12 à 14 cm) ont 90 à 100 mètres. La profondeur des filets est de 4 mètres. La corde supérieure des filets est munie de lièges disposés à 1 mètre de distance et, sur la corde inférieure sont placés des plombs.

La pêche est pratiquée au moment de la marée descendante. Dès le reflux, chaque pêcheur, avec son

matelot à bord de son embarcation (dont le nom de pays est la "filadière" ; depuis ces dernières années, elles sont toutes munies de moteurs) sort des petits ports d'attache et se dirige sur les lieux de pêche. Les pêcheurs connaissant fort bien les endroits où les esturgeons passent en remontant la rivière et on peut voir à ces endroits une vingtaine de bateaux à la fois.

Arrivés sur la place de pêche, les pêcheurs mettent leurs filets dans l'eau et les barques commencent à descendre la rivière à la dérive. À un bout du filet se trouve le pêcheur, et à l'autre une bouée. Dès que le pêcheur sent qu'un poisson est pris dans le filet, il le retire. L'esturgeon, enroulé par les filets, reste toujours très calme, surtout si c'est une femelle, et se laisse docilement attacher par une corde passée par la bouche et l'ouverture branchiale, à l'arrière de l'embarcation pour l'emmener au port.

Il arrive quelquefois qu'un pêcheur attrape pendant une marée trois ou quatre femelles œuvées. C'est une belle capture qui lui rapporte la somme coquette de 6 à 8 000 F".

4. Val, René. La véritable histoire du caviar de la Gironde, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, p. 11-12

"Mes loisirs d'enfant et d'adolescent ont toujours été occupés par la pêche. Ce fut grâce à l'affection, la complicité et les conseils qui m'ont été sans cesse prodigués par René Milh, celui que tout le monde appelait "le Renard de l'estuaire". Durant toute son activité, il m'a communiqué sa passion maritime. Et d'abord, celle de la pêche aux haims (on prononce "aux zins"). Il s'agit d'une tradition norvégienne importée : on allait planter dans la vase, à marée basse, de petites baguettes équipées d'un hameçon fait d'une aiguille de couturière tordue. On amorçait avec des crevettes et à la marée basse suivante, on allait relever nos prises, des plies, des anguilles et des bourits... L'aiguille cassait rapidement et il nous est arrivé de fabriquer des hameçons avec des épines de ronces. Un jour, mon grand-père a eu l'idée de commander à une société d'articles de mercerie, de petites épingle en laiton et il suffisait au pêcheur de courber doucement une épingle et d'en aplatir l'extrémité pour faire un hameçon très solide. La vente des haims a été une grande spécialité du Magasin Universel, et je pense qu'on en a vendu plus de 300 000 exemplaires. Impensable !

Il y avait aussi la pêche en bateau, et j'ai fait faire mon premier, une plate, en 1936. Nous allions en Gironde, à la vermée ou à la tirole, et j'enviais les vrais pêcheurs de Saint-Seurin, qui étaient 15, avec leurs canots, les yoles, et leurs filadières. J'avais 7 ou 8 ans lorsque j'ai vu ramener mon premier esturgeon, ici on dit créac, entrant dans le port à la traîne d'un canot. Je m'étais habitué à voir les femmes partir vendre les poissons dans les villages environnants et même au marché de Cozes, avec une brouette, une planche sur la brouette et l'esturgeon par dessus. Il faut se souvenir du nom de ces femmes courageuses, comme Philomène, épouse de Raymond Milh, ou de "La petite Madame", mère des Ephrem.

Je connaissais aussi les mouvements de ces poissons dans la Gironde, qui rythmaient les campagnes de pêche, de mars à mai, quand ils arrivaient en Gironde, et ensuite ce que les vieux d'ici appelaient "la mouvée de la Saint-Jean", à la mi-juin, avec la remontée des esturgeons juvéniles.

J'avais appris peu à peu à reconnaître la valeur des prises et surtout celle du caviar lorsqu'une femelle était pêchée. Quand il y avait trop de poissons mâles et qu'on ne pouvait pas les vendre, on les attachait par les ouïes et on les mettait dans l'étier du ruisseau, le Juliat, pendant quatre ou cinq jours. Ensuite, on les saignait, les vidait, les enfournait dans des sacs genre sac postal, avant de les expédier chez Toubanc, mareyeur à La Rochelle et représentant la Maison Prunier. C'était mon père et moi qui les menions à la gare de Cozes".

5. Val, René. La véritable histoire du caviar de la Gironde, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, p. 42-44 et 49-51, au sujet de la préparation du caviar, texte extrait d'une Étude sur les esturgeons et le caviar français, par Alexandre Scott, Paris, 1936

"Voici quelques détails de la préparation du caviar dans les ateliers de la Gironde, faite par les spécialistes de la Maison Prunier suivant les méthodes russes.

Nous sommes dans un petit port de pêcheurs sur la Gironde dont les eaux commencent à monter avec la marée. On voit déjà, de loin, les barques des pêcheurs qui rentrent de la pêche. Les unes ont mis les voiles, les autres marchent au moteur.

Les premiers ne se dépêchent pas, ils n'ont rien pêché et l'essence coûte cher. Les seconds sont plus heureux : derrière leurs barques sont attachées les esturgeons ; s'il y a des femelles, cela vaut la peine de brûler quelques litres d'essence, elle sera bien payée !

Mais les pêcheurs sont déjà là, accostés au quai du port. Un petit groupe de curieux les entoure, regarde les poissons, estime leur poids, la qualité des œufs et leur quantité. Le préparateur du caviar arrive avec son panier pour recevoir les œufs, muni de sa romaine pour les peser.

Dès que l'esturgeon-femelle est retiré de l'eau, sur le quai, le pêcheur le saigne en faisant une petite incision près de la nageoire caudale.

Il laisse le sang couler quelques minutes, après quoi il éventre l'animal et en extrait la masse ovaire.

Cette masse est formée par les œufs attachés par petits et minces filaments à une tige de graisse. L'aspect extérieur de cette masse ovaire rappelle une grappe de raisin, recouverte par la membrane muqueuse.

Ayant pesé les œufs bruts sur le quai, le préparateur les porte dans son atelier où il commence de suite le travail de transformation d'œufs bruts de caviar. Cette première étape de la préparation du caviar consiste au détachement des œufs de la membrane recouvrant toute la masse et des filaments qui les unissent avec la tige grasse. Ce travail est très délicat et demande beaucoup d'habileté et d'expérience de la part du préparateur. En effet, le meilleur caviar est extrait des femelles dont les œufs sont, dans un degré de maturation, prêts à être frayés, mais dans cet état de maturation, les œufs s'écrasent très facilement. Pour détacher les œufs de leurs filaments gras, le préparateur les place sur un tamis spécial fait en ficelle, dont les mailles ont de 0,7 à 0,8 cm de côté. En appuyant légèrement sur les œufs, il les frotte sur le tamis et les fait tomber, à travers les mailles, dans une terrine ou une bassine en fer galvanisé. Les œufs détachés des filaments sont lavés à l'eau froide pour enlever toutes les traces de sang et les petits bouts de filaments, et on les sale ensuite.

Le sel employé pour la préparation du caviar doit être très fin et très pur et ne pas contenir trop de sulfate de magnésium, calcium ou sodium, la présence de ces sulfates en grande quantité donne au caviar un goût amer. Il faut éviter de saler le caviar avec du sel de mine qui, comme disent les spécialistes, brûle la membrane des œufs et les rend mous.

Le sel, substance hygroscopique, pénètre par suite du phénomène d'osmose à travers la membrane dans l'intérieur des œufs en y remplaçant l'eau qui sort. La matière albumino-colloïdale, qui se trouve dans l'intérieur de l'œuf prend, sous l'action du sel, une couleur laiteuse qui, au bout de quelque temps, devient jaune-ambrée et transparente comme l'huile d'olive.

Pendant l'opération de la salaison, les œufs qui se trouvent dans la terrine doivent être bien remués avec une pelle ou une spatule en bois dur. Il arrive presque toujours que les préparateurs les remplacent par leur propre main.

En quelques minutes, les œufs commencent à durcir. C'est à ce moment que les préparateurs doivent faire beaucoup attention pour terminer la salaison en temps voulu.

Si la salaison est terminée trop tôt, les œufs deviennent mous en peu de temps, et le caviar perd son aspect brillant, se tourne en huile et, sa valeur commerciale en souffre ; si, au contraire, on laisse la salaison trop longtemps, le caviar devient trop salé, la membrane dure et le goût désagréable.

La salaison étant terminée, les œufs doivent être placés sur les tamis en crin pour un égouttage plus ou moins long, l'expérience du préparateur le guidera dans cette question. Quand le préparateur trouve l'égouttage suffisant, il met les œufs, maintenant devenus caviar, dans des boîtes en fer blanc dont l'intérieur est couvert d'un vernis spécial pour l'empêcher de prendre le goût de fer.

Les boîtes doivent être remplies bien pleines, de façon à ce qu'il ne reste pas d'air entre la surface du caviar et le couvercle. Au cas contraire, la présence de l'air est nuisible pour les œufs qui commencent à se couvrir de moisissure, à s'aigrir et, au bout de quelques jours, toute la boîte est perdue. Pour empêcher l'air de pénétrer dans la boîte, on couvre le joint entre la boîte et le couvercle avec un bracelet en caoutchouc, large de 4 à 5 cm, qui ferme la boîte presque hermétiquement.

Le caviar préparé en Gironde est placé, pour être livré au commerce, dans des boîtes de 1 kg et 500 gr. On peut l'avoir aussi dans des boîtes de 125 gr, 250 gr, et même en flacons de verre, contenant de 30 à 100 gr."

Rédaction : Yannis Suire, novembre 2012.



> Région Nouvelle-Aquitaine
Site de Poitiers
Service Patrimoine et Inventaire
15 rue de l'Ancienne Comédie
CS 70575, 86021 Poitiers Cedex
Tél. : 05 49 36 30 05
s.patrimoine@nouvelle-aquitaine.fr
www.inventaire.poitou-charentes.fr