

# La pêche au pot a le vent en poulpe !

Déposer des pots en terre cuite ou en plastique au fond de la mer, pour piéger d'énormes poulpes qui finiront dans les cuisines de la Perle grussanaise : telle est la technique développée par le pêcheur Grégory Angulo et sa compagne Mathilde Cancel.

Le soleil se lève et le moteur du Saint-Auguste se met en branle. La mare nostrum est calme, la météo idéale pour relever les pots qui dorment au fond de l'eau. Des pots accrochés à une ligne, que Grégory le pêcheur et sa compagne Mathilde ont déposés en mer il y a plusieurs semaines. Au fond, se nichent des poulpes de plusieurs kilos, destinés à régaler les papilles des gourmets. Car le principal prédateur du céphalopode est certes le congre, mais aussi le gastronome averti.

## ■ Le poulpe fait du lard !

Si la technique de la pêche au pot est réputée en Tunisie et au Japon, elle se développe sur notre littoral méditerranéen. « J'ai appris avec des collègues du Grau-du-Roi et je m'y suis mis petit à petit. Aujourd'hui, nous sommes 4 professionnels à pratiquer la pêche au pot pour le poulpe », explique Gré-

gory Angulo, qui perpétue et renouvelle ainsi la tradition familiale de la pêche. Le principe est simple : le pot constitue pour le poulpe un logis tellement douillet, qu'il n'en sort quasiment plus, excepté pour se nourrir de coquillages, vernis, crustacés, petits crabes verts... autrement dit, le poulpe fait du lard ! Encore faut-il disposer les pots à l'endroit opportun, sur les fonds sableux et moelleux que la pieuvre affectionne tant. Les contenants sont ensuite tirés de l'eau grâce au vire ligne et vidés de leur occupant. Le poulpe a beau s'accrocher de tous ses tentacules, rien n'y fait, Grégory saura le déloger. Direction ensuite un vaste casier, où les céphalopodes patienteront tous ensemble, le temps de rentrer à quai.

## ■ Une pêche cyclique et raisonnée

Les bons jours, Grégory et Mathilde peuvent remonter jusqu'à 100 kg de poulpe, avec des bêtes allant jusqu'à 6 kg pièce ! « Les plus gros sont les plus appréciés », confie Grégory. La pratique est cependant très encadrée par la Prud'homme. « C'est une pêche cyclique, les années sont aléatoires, notamment en fonction de la température de l'eau. De plus, le poulpe a une durée de vie de deux ans et la femelle meurt après l'éclosion des œufs. Fin avril, en période de re-

production, nous arrêtons de le pêcher pour préserver la ressource. Nous reprenons à partir de fin septembre. Pen-

dant ce temps, nous laissons les pots en mer pour que le poulpe puisse se reproduire tranquillement ». Les pêcheurs auront alors fort à faire avec les daurades, les thons, les loups, les mullets, les sars... autant de délices marines qui iront avitailler la criée, ou les fourneaux de la Perle grussanaise.

**Jusqu'à 100 kg de poulpe en une journée, quand la mer est généreuse**

Reportage : Fabienne Pireddu



Grégory le pêcheur relève les pots disposés au fond de l'eau et en déloge les poulpes.

Photos Fabienne Pireddu



## Une histoire de famille, une affaire de couple

Grégory Angulo, 32 ans, est pêcheur professionnel depuis 12 ans à Gruissan. Son grand-père était également professionnel de la pêche.

Il y a quatre ans, avec sa compagne Mathilde Cancel, ils rachètent la base conchylicole de Gruissan. Comptable de métier, Mathilde, 29 ans, s'est formée aux métiers de la mer pour embarquer dans l'aventure.

Ensemble, le duo a fait évoluer la base conchylicole de la Perle gruisanaise en restaurant de poisson : outre les coquillages de la base conchylicole et les plateaux de fruits de mer, on peut donc déguster l'arrivage du jour, cuisiné par le chef Franck Rabou.

L'an prochain, le couple ambitionne de créer une conserverie pour valoriser différemment les fruits de mer, les poissons et bien sûr le poulpe.



► Les plus gros spécimens sont très appréciés des gourmets. Grégory pêche des poulpes allant jusqu'à 6 kg pièce.



► Les pots, aujourd'hui en plastique pour une question de solidité, sont remis à la mer.



## La recette du chef Franck Rabou

« Le poulpe est très demandé, surtout quand il est préparé », indique le pêcheur Grégory Angulo.

Si on souhaite se lancer à la maison, on peut suivre les conseils du chef de la Perle gruisanaise, Franck Rabou. Pour obtenir un poulpe tendre à souhaits, « il faut le placer une journée au congélateur, cela permet de casser les fibres ». On le plonge ensuite dans un court-bouillon agrémenté de légumes et d'aromates, à petit feu.

« Pour contrôler la cuisson, on pique un tentacule avec la pointe d'un couteau : si elle rentre sans difficulté, le poulpe est cuit. On le débarrasse sur un plat et on le laisse refroidir. On coupe les jambes, soit les tentacules entiers. On les grille sur la plancha et on les sert accompagnées d'une sauce vierge (tomates fraîches, jus de citron, huile d'olive, herbes fraîches, NDLR) ».