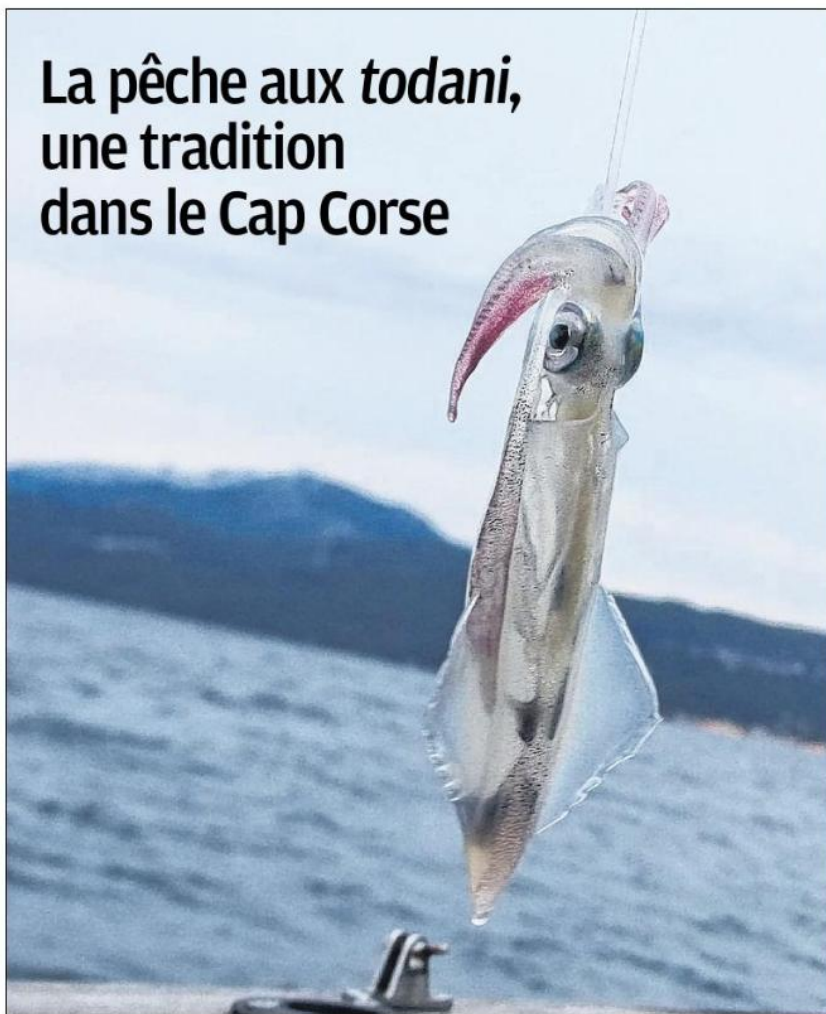


C'est une tradition. Attendue par les pêcheurs amateurs ou professionnels, et surtout par les gourmands. Et dans le Cap Corse, ce n'est pas ce qui manque. Ici, quand arrive l'automne, c'est la saison des *todani* (calmars) qui s'attrapent près des ports à des profondeurs allant d'une vingtaine à une cinquantaine de mètres.

Jean-Pierre Polidori, fils de pêcheur et patron de la vedette des sauveteurs en mer, scrute l'horizon depuis quelques jours. *"Quelques pêcheurs sont déjà sortis mais pour l'instant, il n'y en a pas encore. Il fait un bon vent d'est et on devrait commencer à en voir. On les prend aussi les soirs de lune. Les todani s'approchent des côtes pour manger de petits crustacés, là on peut les prendre dans quatre-vingts centimètres d'eau."*

Ces céphalopodes qui ressemblent à des seiches se présentent comme un régal pour les amateurs de bons plats. Chacun sa recette, sa petite astuce pour en révéler toute la saveur : farcis, à la poêle, au court-bouillon en ragoût ou pour accompagner des pâtes... La saison des *todani* se termine en février.

La pêche aux *todani*, une tradition dans le Cap Corse



S. C. Les pêcheurs attendent cette période de l'année avec impatience. / PHOTO ALAIN CAMOIN