

La saison des oursins démarre après une ouverture contrariée

La saison des oursins a débuté le 15 décembre mais, du fait du mauvais temps, les pêcheurs n'ont pas pu satisfaire les restaurateurs et les revendeurs professionnels. Ce n'est que depuis hier que la pêche bat son plein

Les oursins étaient censés montrer le bout de leurs épines depuis le 15 décembre. Pourtant, jusqu'à mercredi dernier, du côté de la halle, des vendeuses affichant un air déçu ne proposaient que leur pêche habituelle. En milieu de semaine, des arrivages enfin dignes de ce nom leur ont rendu le sourire. La saison des oursins débutait véritablement.

"J'en ai eu ce matin, et je suis plutôt satisfaite de leur qualité, se félicite une commerçante de la halle aux poissons. J'espère en avoir tous les jours jusqu'en avril". Pour d'autres, c'est plus compliqué: *"Je misais beaucoup sur les oursins... Je suis toujours en attente de mes pêcheurs. J'espère que la météo sera de leur côté, parce que nous entamons une période où les Corses ne veulent manger que ce produit",* souligne une vendeuse.

L'exigence de qualité

Comme chaque année, les oursins sont très attendus des amateurs. Les terrasses des restaurants sont littéralement prises d'assaut. Entre chaleur humaine et brise iodée, le produit a ses adeptes forcenés. *"Entre décembre et avril, je vais essentiellement au restaurant pour manger des oursins, glisse une Ajacienne qui relève de cette catégorie. Mais cela fait quelques années que j'ai l'impression qu'il est assez diffi-*



A la halle aux poissons comme chez les restaurateurs, les oursins ont enfin fait leur apparition.

PHOTO PIERRE-ANTOINE FOURNI

cile de se faire plaisir en début de saison. On en trouve facilement, mais ils sont rarement pleins".

Comme d'autres de ses collègues, le pêcheur Vincent Scala préfère ne pas sortir en mer plutôt que de ramener à sa clientèle des oursins

vides. *"Je n'ai pas encore attaqué la pêche. Non pas que je sois feignant, mais je sais combien les Ajaciens sont exigeants sur la qualité du produit, relève-t-il. Ce que je comprends parfaitement..."* Ce professionnel aura donc attendu cinq jours après l'ou-

verture officielle pour aller en mer. *"On ne peut pas dire qu'il n'y a pas d'oursins, il suffit de mettre les pieds dans l'eau pour le constater. Mais la qualité n'est pas toujours très bonne".*

En effet, pour les marins qui se consacrent à la pêche

aux oursins, une sortie infructueuse correspond à une perte financière considérable si le produit n'est pas conforme aux attentes. Pour les restaurateurs, c'est la même histoire.

Nicolas et Sébastien, les gérants du Bar du marché, ne

le mettent à la carte que s'il est de belle qualité. *"En cette période, nos clients ne viennent que pour ça, affirme Sébastien. Nous travaillons avec trois ou quatre pêcheurs. Si les oursins sont moyens, nous préférons ne pas les prendre car on perd de l'argent. Nous en avons eu samedi dernier et, depuis, on attend une belle pêche. Lorsque la qualité est au rendez-vous, nous passons entre 80 et une centaine de douzaines le week-end".* En semaine, la moyenne s'établit autour d'une cinquantaine de douzaines.

Du côté du restaurant le Beau rivage, le patron a pu proposer ses premiers oursins mercredi midi. *"J'en cherche partout depuis le 15 et c'est seulement ce matin que j'ai pu en prendre un peu, observe Momy Raccach. Mes clients m'appellent pour réserver, mais s'il n'y a pas d'oursins, ils annulent pour la plupart".*

L'optimisme reste néanmoins de mise. *"À l'extérieur du golfe d'Ajaccio, ils sont très corrects pour la saison, assure le pêcheur Romain Peron, qui a réalisé sa première pêche hier. J'ai trouvé de belles zones. Maintenant, il faut que la météo reste clémente."*

De là à ce que les plus fervents amateurs aillent mettre un cerje à l'église, il n'y a qu'un pas qui mène à la prochaine oursinade...

ALEXIA LEONELLI