L'oursin, un met de roi en haut de la vague

Si la réputation de l'invertébré n'est plus à faire, l'oursin ne faisait pas recette en Haute-Corse jusqu'à encore récemment. Une situation qui est en train de s'inverser à grande vitesse

Véritable institution dans le sud de la France et à Ajaccio, l'oursin est en plein boum sur la région bastiaise depuis quelques années. Sur le port de Saint-Florent, Christophe Genna se prépare. Depuis l'ouverture de la saison de la pêche aux oursins, le pêcheur originaire de Marseille ne compte plus ses heures. Sortie en mer sur les coups de 8 heures, rentré au port vers 16 heures, avant d'entamer une tournée pour livrer ses clients le soir même. Sacrée journée. *"La saison ne dure que quatre mois, il faut mettre ce laps de temps à profit"*, explique l'oursinier. D'autant plus que les quotas de pêche sont stricts, chaque bateau a pour limite 500 douzaines d'oursins par semaine. *"C'est un nombre assez élevé, c'est même rare d'atteindre le quota. La pêche aux oursins est particulière, tout dépend du temps. S'il ne fait pas beau, ce n'est pas la peine de partir en mer. On peut passer une semaine entière à terre"*, poursuit-il.

Afin d'éviter de dépeupler trop de zones de pêche, Christophe se montre très prudent. *"Je ne vais pêcher qu'au large des Agriates et autour du Cap Corse. Je privilégie toujours les petites quantités. Pour pouvoir être vendu en restant dans la légalité, la coquille de l'oursin doit avoir un diamètre de 5 cm hors piquants. Un oursin doit grandir pendant environ cinq ans pour atteindre cette taille, il faut donc faire attention. J'essaye aussi de varier le plus possible les zones de pêche."*

Christophe Genna privilégie la qualité à la quantité et ne souhaite pas dépeupler les zones de pêche. / PHOTOS CHRISTIAN DUTTA

"Sans les oursins, j'aurais eu du mal à boucler le mois"

Depuis sa venue en Corse, Christophe Genna travaille en association avec le Parc marin du Cap et des Agriates. *"Il faut trouver un équilibre entre le fait de pouvoir gagner sa vie tout en prélevant le moins possible d'oursins. Si je fais 60 ou 70 douzaines d'oursins par jour, c'est le maximum. Il faut gérer au maximum les stocks. L'idéal serait de mettre en jachère une année sur l'autre certaines zones. Cela nous permettrait de gérer au mieux les stocks d'oursins. D'autant que la demande est croissante en Haute-Corse. Il y a encore trois ans, j'avais parfois du mal à en vendre. Aujourd'hui, je croule sous les demandes."*

Car, depuis plusieurs années, les poissonniers assistent à un véritable engouement autour de l'invertébré à pointes. À Lupino, Guillaume Matteoli peut en témoigner. Ce poissonnier installé dans les quartiers sud de Bastia a vu, depuis 2005, son chiffre d'affaires exploser grâce aux oursins. Chaque jour, depuis le 1er janvier, une centaine de personnes fait la queue devant sa poissonnerie. Une situation qu'il aurait eu du mal à imaginer lorsqu'il a débuté. *"Il y a dix ans, je jetais plus d'oursins que j'en vendais,* note-t-il. *Aujourd'hui, je vends environ 100 douzaines tous les jours, en moins de deux heures. Les clients viennent parfois de loin pour m'acheter ces oursins."*

De janvier à avril, la vente d'oursins représente environ 65 % du chiffre d'affaires du poissonnier. Un apport considérable et un sucrés des plus surprenants. *"C'est le caviar corse,* explique-t-il en plaisantant. *Il y a de l'engouement parce qu'aujourd'hui, je propose des oursins régulièrement, quasiment tous les jours si la pêche a été bonne. Les clients se sont habitués, puis fidélisés. Sans les oursins, j'aurais eu du mal à boucler le mois avec la grève des transports."*

L'échinoïde est donc devenu populaire. En attestent les publications de Guillaume sur les réseaux sociaux, qui font à chaque fois plusieurs centaines de vues. *"Les gens en raffolent, c'est entré dans les mœurs des habitants de la région bastiaise aujourd'hui. En 2017, j'ai organisé une oursinade sur le parking situé devant ma poissonnerie. Il y avait pratiquement 400 personnes et j'ai distribué près de 800 douzaines d'oursins."*

Guillaume Matteoli vend près de 100 douzaines d'oursins tous les matins.

Guillaume Matteoli espère faire de l'oursin une institution, comme c'est déjà le cas à Ajaccio, et livre un petit conseil de dégustation. *"Étalez la gousse sur une tranche de pain grillée avec un peu de beurre salé, et accompagnez-la d'un verre de vin blanc. C'est un pur délice, laissez tomber les escalopes."* De quoi ouvrir l'appétit.

PIERRE-PHILIPPE LECOEUR