

La pêche à la Morue

- - - - -

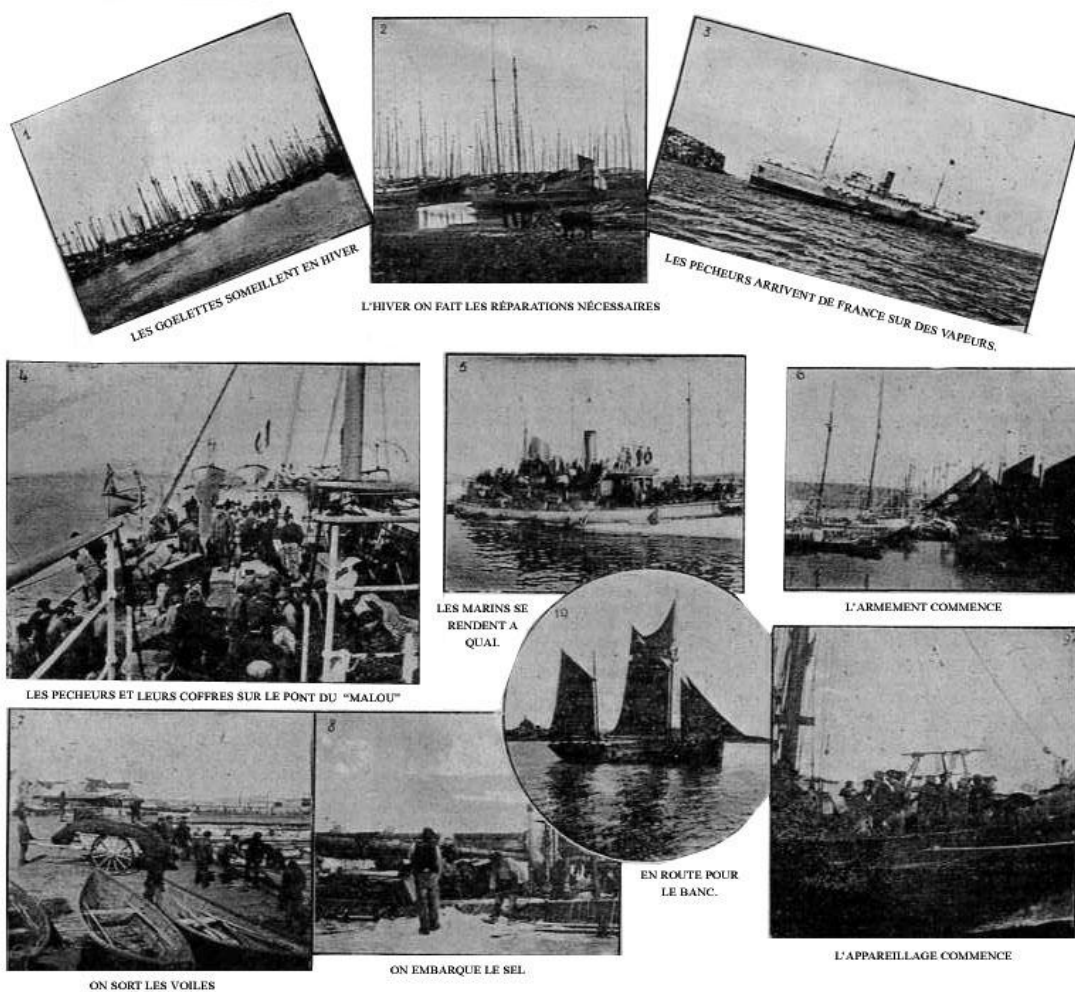
Saint-Pierre et Miquelon – Perdu dans les brumes – tout pour la morue et par elle

L'article que nous publions nous est adressé par un de nos correspondants particuliers. Nous n'avons pas besoin d'en signaler le haut intérêt.

Il me souvient, lors d'une de mes traversées de l'Atlantique, avoir vu, au moment où le paquebot passait les bancs de Terre-Neuve, quelques naïfs chercher ces bancs du bout de leur lorgnette !! ...

A peine en passant à cet endroit a-t-on la sensation du tangage et de la brume, et les cris prolongés et lugubres de la sirène déchirant les airs donnent quelque émotion, rappelant le danger, les naufrages et les deuils.

Alors la pitié, la solidarité charitable s'éveillent sous le pressentiment d'un péril et l'on pense, en donnant généreusement aux veuves et aux orphelins de ces rudes marins victimes de la mer, éloigner le danger qui menace. On organise un concert : bien souvent l'art et le talent y sont réunis et viennent s'ajouter à la joie de donner et au plaisir de faire le bien.



Là-bas, perdu dans ces brumes, est Saint-Pierre et Miquelon.

La morue. – Sans la morue, Saint-Pierre n'a plus sa raison d'être. Ici tout est par la morue, tout pour la morue. Mord-elle, tout va. Ne mord-elle pas, rien ne va plus !

La morue est cause de tout ; elle crée la joie, la richesse, le luxe, fait naître la consternation, sème la ruine, la misère.

C'est le meilleur et le pire des poissons. Aussi dans quelle anxiété vit-on au début de chaque année de pêche !

La campagne sera-t-elle bonne ?

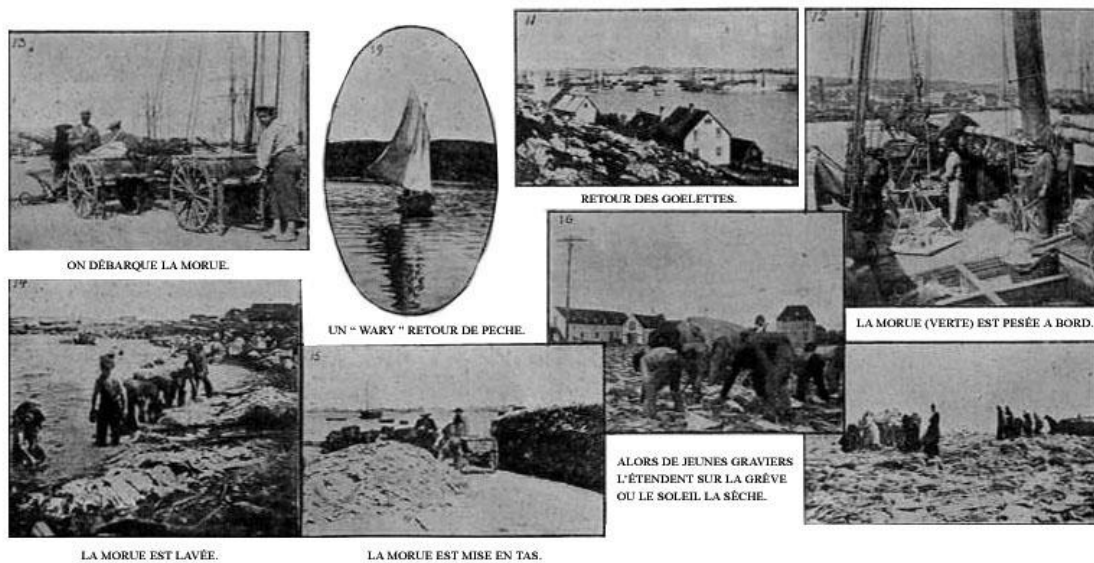
On interroge les vieux, on consulte tous les oracles : oiseaux, vents, nuages.

La campagne de pêche ne dure que quelques mois de l'année : elle va du printemps à septembre. Dès cette époque, la saison est trop rude et trop dangereuse pour les hommes. L'armement coûte trop d'aléas. Les coups de vent fréquents et subits causeraient à coup sûr des dommages que la pêche ne pourrait compenser.

Donc, l'hiver fini ou vers sa fin, car à Saint-Pierre l'hiver ne cesse point, aux premières lueurs d'un printemps relatif, « l'armée » du banc débarque à Saint-Pierre.

Elle arrive par les bateaux dits de printemps. On la recrute un peu partout : A Saint-Brieuc, Saint-Malo, Dinan, Paimpol et dans d'autres quartiers de la côte bretonne. Tous ces pêcheurs viennent s'ajouter aux Saint-Pierrais et aux hivernants. Cette race de pêcheurs est une rude race.

Rompu à toutes les fatigues, fait à toutes les épreuves, habitué à tous les dangers, ce pêcheur accumule en lui toute l'énergie, le courage, la patience et l'abnégation qu'il est possible à l'homme de posséder. Le dédain de la mort lui donne la soif du péril.



Cette école du banc est une rude école. On y apprend les colères de l'Océan, les rages des vents ; on y devient marin, on s'y fait homme.

Et nos pêcheurs du banc deviennent les valeureux « mathurins » de nos équipages de la flotte. Marins enviés, marins redoutés, ces petits pêcheurs sont donc une de nos gloires, de nos fiertés nationales..

Armement. – L'armement est métropolitain ou local.

Il y a à distinguer entre tous ces armements ceux qui se font avec salaison à bord et ceux dits avec pêche et sècherie. Ces différences ont non seulement leur importance au point de vue du nombre d'hommes à embarquer et de la prime d'encouragement, mais aussi à cause de l'obligation de

rapporter toute la pêche en France sans pouvoir la débarquer à Saint-Pierre. Les navires armés avec sècherie peuvent au contraire débarquer leurs morues dans la colonie et la livrer à « l'habitation ».

On entend par habitation l'ensemble des magasins entourés d'espaces de terrain garnis de galets et de pierres. Ces espaces sont appelés « graves ». De jeunes garçons, appelés « graviers », y étalent la morue, la font sécher.

L'armement local est représenté par la goélette de 90 tonneaux environ, avec 16 hommes d'équipage et 6 « doris ».

Le doris est une embarcation à fond plat qui possède des qualités nautiques étonnantes, il tient la mer d'une façon extraordinaire.

On a rencontré, au large, en dérive, ou à la suite de naufrages, des doris qui avaient résisté à de violentes tempêtes. Les doris s'emboîtent les uns dans les autres, ils n'encombrent pas le pont.

Enfin, il y a la petite pêche ; celle-ci se fait le long des côtes dans un grand doris appelé « wary ». L'île aux Chiens et Miquelon sont les centres des petits pêcheurs ; à Saint-Pierre, il y a le village de Savoyard. Cette classe de petits pêcheurs n'est pas la moins intéressante.

Départ. – Avant leur départ, les goélettes locales doivent subir une visite. A cet effet, chaque année, des experts sont désignés par le président du tribunal. Ceux-ci doivent s'assurer de la navigabilité des bateaux.



LE SOIR ELLE EST MISE EN MEULES ET RECOUVERTE DE TOILE POUR PASSER LA NUIT.



LE VIRAGE DU CABESTAN.



RENDU A TERRE, LE "WARY" EST AMARRÉ A UN CABLE FIXÉ A UN CABESTAN.



"WARYS" SUR LE RIVAGE.



LE POISSON EST JETÉ A TERRE.



ON TRANCHE LA MORUE.



LA MORUE (SÈCHE) EST DE NOUVEAU PESÉE.



AUTOUR DE CETTE FONTAINE LES ARMATEURS ÉTABLISSENT LES COURS.



EN ROUTE POUR LA FRANCE.

Chaque navire allant au banc doit être pourvu de coffres à médicaments et chaque doris doit avoir son compas et son approvisionnement d'eau et de vivres. La goélette armée, les experts délivrent leur certificat de navigabilité, le commissaire de l'inscription maritime expédie. L'appareillage commence.

Sur le banc. – Le départ des goélettes est, on le pense bien, un gros évènement à Saint-Pierre. Comme tous ces spectacles qui ont pour cadre le ciel infini et l'Océan sans fin, ce départ offre une telle simplicité qu'on se sent ému, impressionné.

Pas de manifestations bruyantes, pas de fleurs, pas de sanglots, mais des baisers courageux, des baisers d'amour, d'affection, qui ne veulent point être les derniers, au départ de chaque goélette.

Les voiles se hissent, la brise gonfle la toile et bientôt dans l'horizon a disparu la goélette, comme un oiseau aux ailes blanches.

Arrivé sur le banc, le patron établit son mouillage. Que de précautions à prendre ! Il faut éviter de chasser, il faut tout prévoir, être paré à tout. C'est qu'avec un Océan aussi capricieux, on ne peut répondre de la minute qui va suivre.

Les lignes grées d'« empies » et d'hameçons sont placées dans des mannes. Ces lignes assujetties les unes aux autres s'appellent « tanti ». Un goélette à six doris compte près de 12000 hameçons qu'il faut « boëtter » ou amorcer chaque jour. Chaque homme boëtte ses lignes.

Une fois boëtées et lovées, c'est-à-dire enroulées avec ordre, les lignes sont placées dans les doris. L'on va tendre les lignes. Tandis que les hommes du doris nagent vigoureusement dans le vent, le patron jette l'ancre attachée autour du tanti qui se dévide. Les deux extrémités du tanti sont indiquées par une petite barrique que surmonte un petit pavillon qui permet de reconnaître les lignes de chaque goélette.

On tend les lignes vers le soir et dès le lendemain matin, avant le jour, chaque doris va relever ses lignes. Le poisson est décroché à mesure qu'il se présente.

Chaque doris regagne le bord avec sa marée, sa pêche. Le patron inscrit sur un carnet ce qu'a rapporté chaque embarcation.

Aussitôt, sans perdre de temps, on éventre la morue jusqu'au nombril. Les détritrus, sauf le foie et les rogues sont jetés à l'eau ; on décolle la morue : on lui arrache la tête.

Eventrée et décollée, on la passe au trancheur. Quel artiste, ce trancheur ! En un clin d'œil il a, de sa main gauche gantée de cuir, saisi la morue, tandis que son autre main, armée d'un couteau, la fendait jusqu'à la queue et enlevait la moitié de l'arête dorsale.

Déarrassée de son sang, plongée et lavée dans une baille d'eau salée, elle est lancée dans la cale au « saleur » qui l'arrime adroitement. La morue est à ce moment dite « morue verte ». Elle est transportée ensuite à Saint-Pierre où elle est débarquée à l'habitation. On la lave à l'eau de mer et on la met en tas, en fumier (c'est l'expression) pendant un jour ou deux, durant lesquels elle s'égoutte.

MM. les graviers commencent alors leur besogne sous l'œil du maître de grave, l'adjudant de l'habitation.

Ils étalent sur la grave les morues et les font sécher. Le soir, ils les remettent en meules qu'ils recouvrent d'une toile ; et chaque jour même opération jusqu'à ce que la morue paraisse suffisamment sèche.

Ainsi salée, elle est prête à toutes ses destinées : nourriture des pauvres gens, plat des estomacs pieux, aux époques de carême ou de vigile. Suivant les latitudes, elle se sert en brandade, à la provençale, à la hollandaise, etc.

Que de gens pensent que la morue est un poisson plat dans le genre de la sole ! Les transformations qu'elle a subies sous la main habile du trancheur ont perpétué cette erreur. Il faut la détruire : elle est bombée et de forme oblongue.

Il y a morue et morue. Même en ces régions, il y a plusieurs variétés de morues. La plus belle, celle qui attire l'œil et augmente le poids, est, sans contredit, celle du « Grand Banc », puis celle qu'on

pêche au « Banquereau », de grosseur moyenne, enfin la petite morue du banc de Saint-Pierre. Cette dernière est la moins belle, mais elle est la meilleure, elle se contente de mériter les éloges des amateurs et des gourmets qui la placent à cent coudées au-dessus de la norvégienne qui fait cependant nos délices en France pendant la semaine sainte.

On recueille sur les intestins de la morue les noves, espèce de couennes très recherchées des marins bretons.

Les œufs, autrement appelés « rogues », sont ramassés et expédiés pour la pêche de la sardine. Les rogues des morues de Terre-Neuve ne valent pas celles de Norvège. Le poisson y étant pêché plus tard, les rogues ont pu acquérir plus de développement.

Les bancs. – Il ne nous est pas permis d'émettre une opinion sur la formation des bancs de Terre-Neuve. Les savants ont, chacun à leur tour, donné leur avis et, bien entendu, pas un d'eux n'a le même.

Ces vastes plateaux sous-marins, qui occupent une étendue de 200 lieues environ, se seraient formés, suivant les uns, au moyen des apports des « icebergs » arrachés aux zones arctiques et transportés par les courants polaires. A la rencontre de ce courant avec le Gulf Stream, les icebergs se désagrègent, la glace se fond, et les matériaux qu'elle enveloppait tombent au fond. Comme ce transport et cette rencontre durent depuis nombre d'années et même de siècles, les fonds ont été élevés et la sonde touche entre 40 et 10 mètres. Un peu plus loin, ce même océan et insondable !

D'autres savants soutiennent au contraire que l'apport des icebergs est nul. Ils offriraient quelques ressemblances avec ces financiers bruyants et encombrants qui n'apportent que leur « bluff » dans les constitutions de sociétés.

La formation de ces bancs serait due aux détritiques, animaux, coquillages et matériaux entraînés par les courants et précipités en ces parages au point de leur rencontre.

Nous enregistrons simplement les opinions du monde savant.

La boëtte. – La morue, bien que fort gloutonne, ne se prend pas à l'hameçon nu. Il faut à cette gourmande des mets variés suivant la saison. Dame Morue a ses goûts, ses préférences. Sa gourmandise a failli nous brouiller avec nos voisins ; elle fut cause, cette salée, que l'« entente cordiale » ne pouvait se faire !

Les Terre-Neuviens s'agitent. Sous ces questions de « French Shore », de « bait-bill », il n'y a pas une anguille, mais une morue !

La boëtte est l'appât destiné à la morue, elle sert à envelopper l'hameçon.

Suivant les saisons, la boëtte varie. La morue a des goûts qu'il faut suivre, et lui offrir, tour à tour, hareng, capelant ou encornet.

Le hareng. – Nul n'est censé ignorer ce qu'est un hareng. Il fait bien dans l'étalage de l'épicier avec ses reflets d'or. Vivant, il habite les parages de Terre-Neuve ; desséché dans une coque pour cercueil, il va parcourir le monde et devenir « gendarme » ou côtelette de poète » à Montmartre.

Je n'ai jamais su pourquoi le hareng est surnommé « gendarme ». Est-ce à cause de ses gros yeux écartés, ou bien en raison de ce vieil adage « que la caque sent toujours le hareng » ?

D'autres le diront.

Peu m'importe, pour l'instant. Occupons-nous du hareng utilisé comme boëtte.

C'est surtout vers le printemps qu'on pêche le hareng à Terre-Neuve. A cette époque, les harengs, en bataillons serrés, s'approchent des côtes pour rogner. Dans les grandes baies de leurs côtes, les Terre-Neuviens placent d'immenses seines, filets mesurant parfois plus de 150 brasses et atteignant une profondeur de 30 mètres. En un seul coup de seine, on ramasse des centaines de mille de harengs. Quand le poisson donne, on peut dire avec les pêcheurs qu'il y a plus de poisson que d'eau.

Seules, les baies de Terre-Neuve peuvent permettre la pêche du hareng. Les côtes de Saint-Pierre et Miquelon n'offrent pas d'abris assez profonds et la mer y est trop agitée. Cependant, les petits pêcheurs de l'île aux Chiens placent çà et là quelques rets. La quantité qu'ils prennent est insignifiante et ne pourrait suffire à alimenter la pêche des goélettes. Les petits pêcheurs seuls constituent ainsi leur provision, et bien difficilement encore.

Aussi fallait-il s'adresser aux gens de Terre-Neuve. Ceux-ci, dès le printemps, quelques jours avant le départ réglementaire des goélettes, montés sur leurs toutes petites goélettes, baptisées ici sous le nom de « galopeurs », arrivaient chargés de harengs qu'ils vendaient comptant à nos armateurs.

Le bon argent ou le beau doublon d'or ne restaient pas longtemps dans la poche de l'Anglais. Il laissait bien les deux tiers de sa vente dans nos magasins : c'était l'âge d'or de Saint-Pierre.

Mais la jalousie, l'envie inventèrent le « bait-bill ». Défense était faite aux gens de Terre-Neuve de venir nous vendre de la boîte ; les peines étaient sévères, capables d'effrayer les malheureux « galopeurs » qui risquaient de voir disparaître en une fois bénéfice, goélette et marchandises. Ce fut l'abstention presque totale.

Les Anglais pensaient ainsi attirer dans leurs boutiques les beaux doublons, ruiner le commerce saint-pierrais et, par contre-coup la pêche à la morue. Saint-Pierre n'eût plus été qu'une épave facile à obtenir.

Cependant, ce « bait-bill » ne put arriver à ruiner la pêche de la morue. Nous invoquâmes alors tous nos droits du « French Shore » et nous pûmes ainsi, malgré les prétentions de Terre-Neuve, nous procurer de la boîte.

A l'heure présente, les difficultés semblent disparues. Il nous appartient de profiter des bonnes dispositions de l'Angleterre et de jouir de cette ère d'heureuse « entente cordiale » pour conclure de bons petits traités bien réfléchis, bien réglés, indiscutables dans l'avenir. Car cette entente cordiale ne peut, quoi qu'on dise, être éternelle ... *Fides Britannia !*

Comme le hareng nous a conduits loin ! Ne vous disais-je pas que la morue occupait la diplomatie européenne ? ...

Le capelan. – La morue est aussi très friande du capelan.

Le capelan est un petit poisson blanc. Sa chair est assez délicate. En même temps qu'on le pêche pour boëtter, on ramasse la provision d'hiver. Mis à sécher et salé légèrement, il ressemble quelque peu à la sardine salée, la « célèbre côtelette d'Espagne » dont se régale tout bon hidalgo et qui constitue le beefsteak succulent et embaumant du travailleur espagnol de l'Oranie.

L'encornet. – On offre aussi à la morue de l'encornet qui est cousin germain du calmar, de la seiche. A certaines époques de l'année, vers juillet, l'encornet s'annonce près des côtes. Femmes et enfants, armés de leur « surlutte » ⁽¹⁾ (lingot de plomb muni de crochets) et, dans la rade, aux alentours de l'île aux Chiens, vont pêcher l'encornet.

Le seul avantage de l'encornet est de bien tenir à l'hameçon ; sa chair est ferme.

Le coucou. – Pour combattre les effets du « bait-bill » qui privait les pêcheurs du hareng, on a employé, ces temps derniers, un coquillage que l'on trouve sur les bancs mêmes, une variété de bigorneau vulgairement appelé « coucou ». Le coucou aurait rendu plus de services encore, si la morue, exigeante, n'en avait réclamé des milliers par jour. Songez donc que chaque goélette est armée de 12000 hameçons. Et, comme dit le mathurin : « 12000 coucous par jour : ça ne se trouve pas dans l'œil d'un marsouin. »

Retour à Saint-Pierre. – Au bout d'un mois environ, la goélette lève l'ancre, elle a épuisé sa provision de boîte et son sel, et le « long-courrier » qui apportera en France la morue pêchée est mouillé dans le port attendant son chargement. La morue fera prime sur le marché.

¹ **Note du copieur** : Il s'agit d'une « turlutte » ! ...

LE GLOBE TROTTER
journal illustré
Jeudi le 1er juin 1905



HABITATION
D'UN DIREC-
TEUR DE PE-
CHERIE.



LA GOELETTE
FAIT ROUTE POUR
LES BANCs.



HABITATION
D'UN
PECHEUR.



VILLAGE DE PECHER A MIQUELON.



VILLAGE DE PECHERS A SAINT-PIERRE.

La morue est arrimée très soigneusement dans la cale, bien saupoudrée de sel de Cadix, de Lisbonne ou même d'Arz w (près Oran).

Il faut en effet du sel de premier ordre pour éviter toute fermentation qui ferait rougir la morue et la déprécierait. Même morte, la morue est susceptible et rougit au contact d'un sel inférieur !

Son déchargement fait, la goélette retourne sur le banc.

Désarmement. – Les mois de pêche écoulés, la mauvaise saison venue, les goélettes rentrent à Saint-Pierre, les longs courriers emportent les morues ; on désarme. Tout au fond du barachois, une forêt de mâts se dresse, immobile, attendant le retour des beaux jours.

QUILLERET.

