

FOURCHETTE ET CASSOLETTE n°4

La Gazette de la classe de T CAP HCR et C du lycée Louis Darmanté

Octobre 2022

EDITORIAL

Vous l'avez sans doute remarqué : l'énergie n'a jamais été aussi chère, ni le climat aussi chaud. Mais au fond du désespoir, il reste un peu d'espoir...

Dans ce numéro 4 de notre gazette, nous vous dirons où vous procurer à manger et à boire sans que vous n'ayez à brûler le moindre litre d'essence, juste en brûlant quelques calories, à pied ou à vélo.

SOMMAIRE

Côté Mer page 1

Le port de Capbreton

Le métier de pêcheur

Les produits de la pêche locale

Côté terre page

L'éleveur – fromager

Le fromager – affineur

La recette du moment pages

L'alliance des 2 côtés

L'accord produits et vin : pages

le métier de caviste

CÔTÉ MER

Le port de Capbreton

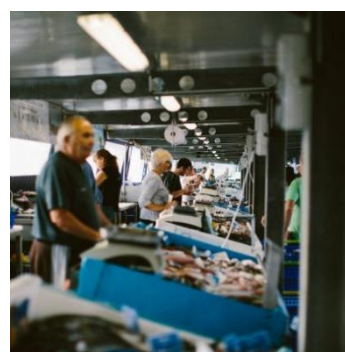
Depuis la loi Colbert de 1669, les pêcheurs de Capbreton peuvent vendre leurs poissons au cul du bateau.

Petit à petit, les pêcheurs ont «grignoté» le quai pour mettre des étals, dans le but de rendre la vente plus pratique mais aussi plus hygiénique.

Sur les étals, les pêcheurs peuvent préparer le poisson à la demande du client. Mais ils ne le font pas en avance pour ne pas faire concurrence aux poissonniers. Souvent, ceux qui gèrent les étals sont les femmes ou des membres de la famille des pêcheurs.

En tout il y a 19 bateaux de pêche dans le port de Capbreton et chaque bateau a son étal.

Le poisson qui n'est pas vendu à l'étal servira d'appât ou alors sera vendu à la criée de Saint-Jean-de-Luz.



Rédacteurs en chef : M. DJEBALI, Mme FLEURAT-LESSARD, M. PERES

Rédacteurs : Les élèves de Terminale CAP Services et Commercialisation en Hôtel Café Restaurant

Le métier de pêcheur



Nous avons rencontré Patrick Courtiau, patron du bateau Ahaldena. Ce dernier nous a expliqué que son grand père, déjà, était pêcheur.

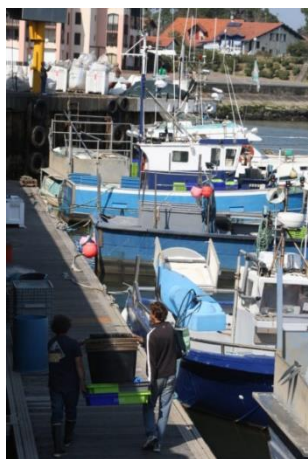
C'est un métier particulier : si Patrick Courtiau apprécie de passer la journée sur l'océan, il faut savoir que les journées de travail sont longues (« on part une heure avant le lever du soleil pour rentrer vers 14 ou 15 heures ») et les conditions de travail éprouvantes et dangereuses (le métier de pêcheur est celui où il y a le plus d'accidents graves en France).

En moyenne, les pêcheurs de Capbreton sortent entre 180 et 200 jours par an et ne peuvent sortir plus de 225 jours. Bien entendu, ils ne sortent pas les jours de tempête. Les autres jours peuvent être consacrés à l'entretien du bateau et du matériel.

L'équipage d'un bateau se compose de 3 à 5 personnes, sachant que l'essentiel de la flotte de Capbreton est composé de bateaux de moins de 12 mètres. Sur le bateau, il faut relever les filets, trier le poisson, en vider certains, compter les poissons afin de déclarer au port le nombre de poissons qui ont été pêchés.

La moitié de la recette de la pêche va à l'armateur. L'autre moitié sert à payer l'équipage et les frais fixes comme le gasoil et la glace.

Enfin, on peut apprendre le métier de pêcheur à l'école des mousses de Ciboure. C'est un métier qui est ouvert aux femmes même si elles sont encore assez peu nombreuses à exercer ce métier.



Le poisson

La zone de pêche des pêcheurs de Capbreton s'étend sur une largeur d'environ 10km de Bayonne à Arcachon.

Les pêcheurs constatent tout d'abord que certaines espèces de poissons se font plus rares l'été dans cette zone du fait du réchauffement climatique. De plus, les stations d'épuration, comme les déchets liés à l'agriculture, polluent les eaux.

Dans cette zone de pêche, il y a une multitude d'espèces de poissons, notamment grâce au gouf (canyon sous-marin profond de plusieurs centaines de mètres au large de Capbreton).

Sur les étals du marché aux poissons de Capbreton, nous pouvons retrouver ainsi les poissons de grand fond comme



le grenadier, le loup



ou le merlan bleu,



les poissons de fond comme le merlu, les poissons plats comme la sole



sur les fonds sableux ou vaseux, les brillants pêchés entre deux eaux comme la daurade



et le bar



Deux qualités de poissons sont proposées à la vente : le poisson de ligne et le poisson pêché au filet ou au chalut.

Le poisson pêché à la ligne est de meilleure qualité car il sort vivant de l'eau ce qui explique qu'il coûte plus cher que les autres (parce que le pêcheur va avoir moins de poissons à vendre).

Comme pour les fruits et légumes, il y a une saisonnalité du poisson. L'offre en variétés de poissons varie donc selon le moment de l'année.

Les pêcheurs de Capbreton proposent également des crustacés et des mollusques. Si les crabes et tourteaux sont moins nombreux qu'auparavant, on peut trouver cependant davantage de



langoustes

et de homards. Quant aux mollusques, le fameux chipiron



a tendance à se faire rare au contraire de la seiche et du poulpe.

Rappelons enfin que les pêcheurs doivent respecter nombre de réglementations (quotas, taille des poissons et les contraintes administratives).

CÔTÉ TERRE

L'éleveur – fromager



Nous sommes allés visiter la **Chèvrerie des Pins** à Saint Vincent de Tyrosse où M. Cazenave, après nous avoir accueilli chaleureusement avec un café, a partagé avec nous sa passion, en nous faisant découvrir le métier d'éleveur-fromager-affineur.



M. Cazenave est homme passionné qui nous a raconté son métier, exigeant, pour lequel il ne compte pas ses heures. Depuis des années il élève ses propres bactéries afin de développer un goût unique à ses fromages BIO.

Les étapes de la fabrication

LA TRAITE



Les chèvres sont traites deux fois par jour de mars à octobre. Puis une fois par jour jusqu'à décembre. Elles produisent en moyenne 2 litres et demi de lait chacune par jour.

Après la traite, le lait est transféré en fromagerie (sur place dans un local où nous avons pu rentrer en se désinfectant les mains et en portant charlotte et surchaussures) puis stocké dans le tank à lait.

LE CAILLAGE



Le lait est mis à cailler pendant 24h. Le caillage consiste à faire coaguler le lait qui change alors de consistance et devient solide. C'est là que la particularité de M. Cazenave d'élever lui-même ses propres bactéries dans son laboratoire rentre en action.

LE MOULAGE – Le SALAGE-égouttage



Fromages à 6 jours et 12 jours

VENTE après AFFINAGE



Après 24h d'égouttage, les fromages sont démoulés et salés puis mis sur grille et placés au séchoir.

Pour la tomme, le lait caillé est pressé.

Pendant l'affinage le fromage vieillit, sa croûte se développe ainsi que ses arômes.



Le métier de fromager / affineur



Nous sommes allés aux halles de Capbreton au stand de **la Fine Cave**, où nous a accueillis

Rémi, ancien boulanger-chocolatier-pâtissier-confiseur. Il travaille avec son beau-frère Brice MAZET, fromager affineur, depuis 5 ans.

Brice et Rémi vendent leurs fromages sur les marchés de Capbreton, Tosse, Dax, Labouheyre et Pissos et fournissent également le magasin Barajas à Capbreton.

Ils ont ouvert leur stand aux halles de Capbreton en octobre 2021.

Il vendent quelques fromage bio mais ce n'est pas forcément un critère de recherche, même si les produits

bio ont le vent en poupe. En effet, la clientèle, composée essentiellement de touristes l'été, recherche principalement des fromages locaux. Rémi l'orienté alors vers les fromages de brebis de la vallée d'Aspe. L'autre fromage qui rencontre un grand succès et le Comté que Brice MAZET affine lui-même dans ses propres caves.

Un bon affineur doit aller acheter ses produits chez les producteurs juste après leur fabrication, quand ils sont encore frais. Le choix de ces derniers se fait pour beaucoup par des rencontres, les achats se font en direct suivant le prix et la qualité des produits.

L'affinage est une étape cruciale dans la fabrication du fromage. C'est la dernière phase après le caillage, le moulage et l'égouttage.

Suivant le fromage, l'affineur va les faire vieillir en cave humide, les saler et les retourner régulièrement afin que la croûte se développe, que la pâte change de texture et qu'ils prennent une

saveur plus ou moins forte avec des arômes de fruits secs, animales, florales, lactiques, etc...

Rémi met à profit sa formation de confiseur afin d'élaborer des fromages de chèvre aux épices ou aux fruits, comme par exemple du Sattonay papaye ou citron qui est un petit fromage de chèvre, du fromage de chèvre citron romarin, du Brie pommes Calvados, du cheese cake, etc...




Les conseils de Rémi pour déguster un bon fromage sont :

- Sortez le fromage au moins 30 min avant de le servir à température ambiante, même la Mozzarella dans son sachet qui peut être chauffée au bain-marie pour que les arômes se développent.
- Dégustez les fromages autant avec un bon vin qu'avec de la bière, surtout une IPA avec de l'amertume (cf Gazette n°3).

Filet de merlu en croûte de mascarpone, fenouil en deux cuissons

(4 personnes)

<p><u>Base</u> Détailler les filets en portions de 150gr Sauter les filets coté peau Ajouter coté chair le beurre composé Gratiner à la salamandre</p> <p><u>Beurre composé au mascarpone</u> Réaliser le beurre pommade Ajouter le mascarpone Ajouter le fenouil étuvé et mixé (2 Cuillères à soupe) Ajouter la chapelure Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé Réserver au frais Détailler des rectangles de la largeur des filets</p> <p><u>Sauce au vin des Dunes</u> Réduire le vin, les échalotes et le poivre Ciseler au 3/4 Monter au beurre</p> <p><u>Garniture</u> <u>Tranche de fenouil rôties au four</u> Tailler le fenouil en tranche épaisse dans le sens de la longueur Coucher sur plaque enrober de vinaigrette Cuire à 220°/1 heure</p> <p><u>Etuvée de fenouil</u> Tailler en petits cubes le fenouil Emincer de l'ail Etuver 45m (Cuire doucement)</p>	<p><u>Base</u></p>		
	Filet de merlu	kg	0.600
	Huile d'olive	l	0.02
	<u>Beurre composé</u>		
	Beurre	kg	0100
	Chapelure	Kg	0.03
	Mascarpone	kg	0.100
	Fenouil	kg	0.100
	<u>Sauce au vin des Dunes</u>		
	vin des Dunes		0.500
	échalote	kg	0.100
	Beurre	kg	0.050
	Poivre Mignonette	kg	0.003
	<u>Garniture</u>		
	Fenouil	kg	1
	Huile d'olive	l	0.05
ail	kg	0.050	
Vinaigre balsamique	l	0.01	
			

Le métier de Caviste

Nous sommes allés visiter l'établissement «De la cave au Garde-Manger» qui se situe au 53 boulevard des Cigales à Capbreton . C'est un établissement qui vend des vins, des spiritueux, de la charcuterie, du fromage ainsi que d'autres produits pour les apéritifs. David Mensan en est le propriétaire, Sophie Grange son employée.



Nous leur avons posé quelques questions :

Quelles études avez-vous fait ?

Je n'ai pas fait d'études spécifiques pour ce métier cela aurait été plus facile pour moi. Je suis autodidacte dans le domaine du vin mais j'avais fait auparavant des études commerciales, un Bac technico-commercial et un DUT. Je travaillais donc dans le commerce , mais cela n'avait rien à voir avec le métier de caviste.

Quels sont vos horaires de travail ?

On ne compte pas ses heures. La cave est ouverte 6 jours sur 7 de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30 et je vais souvent chez les producteurs.

Depuis combien de temps l'entreprise existe- elle ?

J'exerce ce métier depuis maintenant 12 ans, j'ai créé cette cave à la naissance de mon fils pour me poser professionnellement.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Ce qui m'a amené à faire ceci, c'est la passion du vin, que j'ai depuis longtemps. J'aime beaucoup le contact avec la clientèle et lui donner des conseils.

Avez-vous des partenariats ?

Non, je préfère aller acheter mes produits là où je veux, le fait d'être réduit à aller toujours chez le même producteur me déplaît. J'aime ce sentiment de liberté d'aller chez les producteurs que je souhaite.

Quel est l'alcool le plus cher que vous possédez ?

L'alcool le plus cher que je possède est de l'Armagnac de 1941 à 1500€ la bouteille.

Quels alcools vendez-vous ? Est-ce que toutes les eaux de vies sont représentées ?

J'ai 2000 références d'alcool, tout confondu. Je ne possède pas toutes les eaux de vie.

Dans mes achats, je cible ce qui se vend le plus dans la région, je choisis des produits locaux et de plus en plus de produits bio.

Qu'en est-il de votre chiffre d'affaires ?

L'été et Noël représentent les périodes où j'ai le plus de clients. C'est une clientèle hétéroclite avec beaucoup d'habitues. Les entreprises représentent 25 % de mes ventes.

Quel est le vin que vous préférez ?

Je ne bois quasiment pas d'alcool mais mon vin préféré est le vin blanc de Bourgogne

