

DOSSIER DE PRESSE



# LA ROSE

## de Saint Gilles



100% LOCALE & SAUVAGE

Un bouquet de saveurs  
pêché au Pays de Saint Gilles Croix de Vie

## ← A chaque saison, sa pêche

Après la saison de la pêche à la sardine, la crevette rose de Saint Gilles Croix de Vie a pris le relais à la Criée. C'est un produit très attendu par les consommateurs.

Depuis les années 60, dès l'arrivée de l'automne, les pêcheurs quittent le port entre 5 et 7 heures du matin et reviennent en début d'après-midi (entre 13h et 15 heures).

Au retour, les crevettes sont déposées dans les viviers où elles resteront jusqu'au lendemain matin. Elles seront **vendues à la criée** entre 4 et 5h du matin.

Même si quelques bateaux pêchent toute l'année, **la saison de la crevette (également appelée bouquet) s'étire de fin septembre à fin mars**. Sur le port de Saint Gilles Croix de Vie, sept à huit bateaux vont pêcher le crustacé à environ une heure du port.

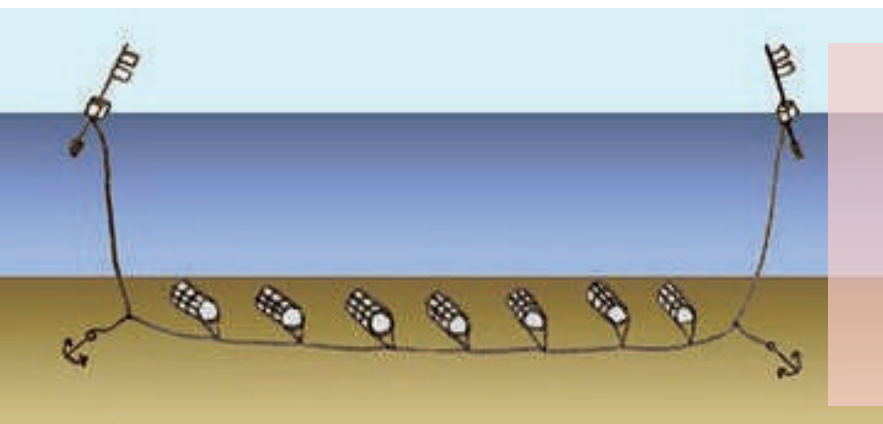


La topographie des côtes vendéennes offre un formidable terrain de chasse pour traquer le petit crustacé. **La crevette niche dans la vase, le long des roches**. Les patrons pêcheurs n'ont pas besoin de s'aventurer très loin pour effectuer leurs prises car la rose de Saint Gilles reste près du port, ou pousse plus au sud sur les petits rochers. Ici, les bouquets (grosses crevettes) sont légion.

Quelques caseyeurs tentent aussi de traquer le crustacé au nord, vers Saint Jean de Monts. Les prises y sont plus petites, mais plus abondantes.

## ← Technique de la pêche au casier

D'avis de marins, la technique de la pêche à la crevette demande une bonne connaissance des courants et des coefficients de marée ainsi que des fonds marins où les petits crustacés ont leurs habitudes.



**Chaque jour, les pêcheurs mouillent à 45 m de profondeur maximum, puis relèvent les filières de casiers signalés en surface par une bouée et par un pavillon de même couleur à chaque extrémité.**



Le régime alimentaire de la crevette rose est essentiellement détritivore (déchets), c'est pourquoi leur appât très odorant est constitué de poisson en décomposition, conservé dans du sel afin de l'affermir et mieux se tenir dans le casier.

Le maillage du casier est étudié pour permettre aux plus petites crevettes de sortir. Si la pêche à la crevette ne souffre d'aucun quota, **les pêcheurs veillent à protéger la ressource en épargnant les bébés crevettes** qui ne donnent par ailleurs aucune valeur au produit.

La crevette rose, le consommateur l'aime suffisamment bien calibrée, voire en bouquet, sa catégorie la plus prisée. Relevés à l'aide d'un treuil, les casiers sont vidés à bord, nettoyés puis remis directement à l'eau pour la marée suivante.



21



**En général, le pêcheur relève des casiers pouvant contenir entre 0 à 600 grammes de crevettes.**

## ↳ La course contre la montre commence...



**En 2022, 15 tonnes de crevettes roses ont été débarquées à la criée de Saint Gilles Croix de Vie.**

A bord, les crevettes font l'objet de toutes les attentions car **elles doivent rester vivantes jusqu'à la vente en criée**. Les pêcheurs veillent à ce qu'elles soient nettoyées des crabes par exemple et bien oxygénées pour arriver frétilantes au port de Saint Gilles Croix de Vie.

Mises en enchère à la criée, **les crevettes s'envolent parfois à 40 voire 45 € le kilo**, surtout pendant la période des fêtes de fin d'année. A l'année, le prix moyen au kilo est de 30 €. La crevette constitue un peu le caviar des pêcheurs, du fait de sa "relative" rareté sans doute.

Après la vente, tout s'enchaîne très vite dans la case du mareyeur. **Deux minutes suffisent à cuire les crevettes** dans de grandes marmites. C'est alors qu'elles prennent leur couleur rosée. Retirées dès l'ébullition, elles sont refroidies dans un bassin d'eau fraîche salée (15 kg de sel pour 150 litres d'eau) puis **triées manuellement en trois catégories "le bouquet, la moyenne et la petite"**.

Prêtes pour l'expédition, on les retrouve dans la foulée sur les marchés locaux et dès le lendemain matin sur les meilleures tables des grands restaurants parisiens mais aussi sur l'étal des poissonniers (cuites ou vivantes).

## ↳ La santé dans votre assiette !

Les crevettes sont **riches en protéines**, contiennent peu d'acides gras saturés, et sont riches en oméga 3. On trouve aussi dans la chair de crevette de nombreuses vitamines, des minéraux, du phosphore et du sélénium.



## COMMENT CUIRE LA ROSE ?

### Ingrédients :

- Crevettes vivantes, fraîchement pêchées
- Gros sel

### Préparation :

Rincer les crevettes à l'eau fraîche. (Attention elles sautent !)

### Cuisson :

- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée
- Lorsque l'eau bout, y plonger les crevettes et attendre que l'ébullition revienne
- Quand l'eau bout à nouveau, laisser cuire encore quelques dizaines de secondes, moins d'une minute et arrêter le feu
- Egoutter les crevettes et les mettre dans un plat
- Les servir encore tièdes et les déguster « nature », ou avec du pain et du beurre salé.

Bon appétit !

## ... ET COMMENT LA DÉGUSTER ?

Les puristes la dégustent «nature» ou sur une **tartine de pain frais avec du beurre salé**. Mais il existe plein de façon de cuisiner ce savoureux crustacé, qui s'accorde à merveille avec de nombreux ingrédients.

En entrée, une salade crevette rose - avocat - chair de pamplemousse ravira vos papilles.

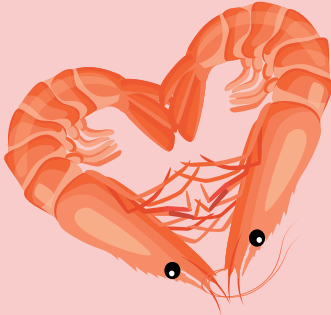
Pour un **plat aux saveurs exotiques**, tentez le ceveiche. Il suffit de faire mariner les crevettes roses dans du jus de citron, avec du piment, un oignon, une tomate et un poivron coupés en dés. Servez avec des feuilles de coriandre fraîche.

Les chefs du Pays de Saint Gilles Croix de Vie aiment aussi la cuisiner **accompagnée de produits de la mer ou de la terre**, comme Jean-Marc Perochon (restaurant J-M Perochon à Brétignolles sur Mer), qui l'accorde avec les chanterelles et le citron confit, en ravioles (voir photo ci-contre).



# Un bouquet de saveurs

Depuis 9 ans, l'Office de Tourisme du Pays de Saint Gilles Croix de Vie s'attache à valoriser ce savoureux crustacé.



## CONTACTS PRESSE

SEM des Ports du Pays de Saint Gilles Croix de Vie

David BLANCONNIER

Tél : 02 51 60 08 80

d.blanconnier@semports.fr

Office de Tourisme du Pays de Saint Gilles Croix de Vie

Charly BOUTEVIN

Tél : 02 51 54 88 22

c.boutevin@paysaintgilles.fr

