

Vasseau dit "Cul d'âne" ou l'anémone de mer dans la cuisine et le tourisme des rives de la Gironde

Des festins d'anémones de mer sur les bords de la Gironde, CURNONSKY, prince des gastronomes, les vantait encore, il y a peu, à ses amis¹. Un peu plus loin de nous, les "cubasseaux" étaient un met apprécié des bordelais; devenus "vasseaux" (ou "bassaouts" dans le parler médocain), ils ne sont plus recherchés que des habitants du nord-médoc; les autres oublient une tradition qui, il y a vingt ans encore, drainait les foules.

Tradition du Médoc ?... elle n'est pas facile à connaître. Les bordelais interrogés rient du canular: peut-on imaginer manger ces curieux animaux, jolis en aquarium mais n'ayant rien qui mette en appétit ? Même à Lesparre ou Pauillac, les mairies avouent ne pas connaître. Cependant, petit à petit... comme on dévide un écheveau... On rencontre une personne qui connaît quelqu'un qui lui en a parlé... ce quelqu'un se souvient de sa jeunesse... tel restaurateur aurait un employé qui C'est ainsi que "l'étranger" fait connaissance avec les vasseaux.

I - Le Vasseau...

Le Vasseau, était une fête... disent ceux qui se souviennent: "Il fallait voir, lors des grandes marées, les gens venir de tout le Médoc, avec leur charrette tirée par un cheval. Ils descendaient par les rochers, et s'avançaient, à pied, sur les rives de l'estuaire, à mesure que la marée se retirait, jusqu'aux bancs d'huîtres". On en trouvait autant qu'on en voulait² et on les mangeait sur place, grillés, avec bien sur, les provisions et boissons amenées pour que la fête soit complète.

Le Vasseau reste une fête... mais pour quelques initiés. Ceux-ci conservent les secrets de l'estuaire; il n'y en a plus guère... des vasseaux non plus, d'ailleurs. Les années 1980 sont une charnière. Avec les nouveaux aménagements du port, au Verdon, la vase se dépose sur la rive et chasse les vasseaux. A peine si, le bon pêcheur, à l'œil exercé, en trouvera une douzaine, dans les deux heures de temps que lui laisse la marée. Avant, on pouvait en acheter à Saint-Vivien du Médoc, le mercredi suivant la maline de mars, mais (information contradictoire en elle-même), "cette année, il n'y en avait pas, et ils étaient tout petits".

Un spécialiste consulté par téléphone, a vite fait de reconnaître l'*Actinia equina*³. Cette variété d'Anémone de mer exige des fonds rocheux pour vivre et prospérer. Est-ce une tradition d'en manger? "les chinois, dit on, tout là bas en Extrême-Orient"; mais en Gironde ? non, le CEMAGREF n'en a pas entendu parlé, et pourtant par son action sur l'Esturgeon, il s'est intéressé aux anciennes pratiques de l'Estuaire.

II... ou Cul d'âne

"Vasseau" mais aussi "cul d'âne". Le médocain moderne a plus de pudeur pour en expliquer la raison que RONDELET, Docteur-régent en médecine de l'Université de Montpellier, qui le premier, décrit l'animal, en 1558, dans son livre "l'Histoire entière des poissons", sous le nom d'"Ortie de mer de première espèce": "Quand elle se tient serrée, vous diriez que c'est le bout du gros boyau culier, ou bien le trou d'un cul".

Réaumur l'étudie, puis d'autres. En 1875, le Docteur Paul Fisher fait la synthèse des connaissances⁴ : "il est nécessaire de rendre à cette Actinie son nom linnéen d'*equina*. La description de Linné "*semiovalis leviuscula*", est caractéristique des individus non étalés; quant au nom d'*equina*, il n'est qu'une réminiscence du nom trivial français cité par Rondelet au sujet de sa petite Ortie de mer, qui était appelée de son temps "cul- d'asne" en Normandie, "cubasseau" à Bordeaux ; et du temps de Réaumur "cul-de- cheval" à la Rochelle. Rondelet nous apprend même que les Bordelais mangeaient cette espèce; mais je n'ai jamais vu d'Actinies sur les marchés du sud-ouest de la France. Quelques pêcheurs (du sud ouest de la France) cependant mangent le *Sagartia effaeta*"⁵.

III - Les écrivains régionalistes

Au début des années 1970, dans "Bienvenue en Médoc guide de la presqu'île"⁶, Jean Germain passe en revue les différentes sortes de pêche à pied dans l'estuaire et évoque les Vasseaux.

¹Propos rapportés par Robert Courtine, c'est-à-dire la Reynière, longtemps chroniqueur gastronomique au journal Le Monde.

²Les vasseaux sont détachés, à l'aide d'un couteau, des roches et des amas de coquilles sur lesquels ils se sont fixés. Une sorte de herse à main serait aussi utilisée dans les zones sableuses. L'engin, tiré par le pêcheur, ratisse le sable et accroche les anémones qui s'y trouvent. Appelé "turlute", il est construit à partir d'un triangle métallique, de l'un des sommets part la chaîne qui sert à le tirer, tandis qu'une série d'hameçons est accrochée sur le côté opposé.

³mais des auteurs locaux parlent "d'actinic plumeuse de Sainte-Hélène".

⁴Recherches sur les actinies des côtes océaniques de France. Nouvelles archives du Muséum. Volume X. page 193.

⁵Autre anémone de mer dont les spécimens les plus intéressants seraient selon Fisher, ceux du Bassin d'Arcachon.

⁶ Edition des nouveaux cahiers de jeunesse - Bordeaux - 2è train 1973.

"Il faut vous dire encore le plaisir d'une pêche particulière à notre Médoc, car je me suis laissé raconter que nos voisins de la côte Océane dédaignaient les Anémones de mer. C'est une actinie, *actinia anemonia*¹, elle doit son nom à sa ressemblance avec cette fleur, elle est encore appelée "bassaout" en patois du pays Il faut y aller au printemps. Le calendrier nous renseigne, la mer découvre 102, 108, 112. On se consulte, on se rassemble et le jour indiqué, rendez-vous à la digue, de Talais à Richard... Si le soleil brille, c'est une fête magnifique. On avance dans cette partie marécageuse, la rive gauche de la Gironde découverte à marée basse et on voit luire les anémones dans l'eau claire. C'est un des plus beaux spectacles que je connaisse...

L'eau est calme, la main se penche pour cueillir cette fleur des eaux : son corps en forme de sac est fixé au sol ou au rocher par son fond: son pied est un disque visqueux. L'anémone à sa partie supérieure s'ouvre comme une fleur, c'est une couronne de tentacules plus ou moins nombreux et disposés comme les rayons d'une fleur composée : ces tentacules se rétractent lorsqu'on saisit l'actinie et la fleur des eaux n'est plus qu'un amas de chair...

Le cuisinier du groupe choisit les plus beaux "bassaouts", les nettoie, vinaigre, gros sel, dans une "gardalle" récipient en terre cuite; les lave à l'eau de mer dans une "baïne", trois sarments, de la braise, et le grill: beaucoup de poivre, un peu de sel les amis reviennent de la pêche. Les "bassaouts" se mangent chauds, brûlants, cramants comme le mouton. Comme tous les fruits de mer, on lui attribue des vertus aphrodisiaques".

Il cite également Pierre Léonard, lequel rapporte² que dans l'inventaire de la Sirie de Lesparre datant de la fin du XVI^e siècle, on trouve : "depuis l'estey de Talais et crassats de Soulac, sur le limon de la rivière, où se pêchent les insectes cubasseaux, chevrettes, couthoies...", ce qui confirme le propos de Rondelet.

IV - La pêche aux vasseaux à l'heure actuelle

Il n'est plus possible d'aller à pied jusqu'aux "ruches", amoncellement des huîtres sauvages. Un bateau est nécessaire. On l'échoue près des bancs d'huîtres que découvre la marée. Encore, faut-il faire attention, bien rester sur les rochers formés par l'amoncellement des huîtres, car la botte s'enfonce vite et l'on a rapidement de la boue jusqu'aux genoux ou pire.

Aussi les cheminements des pêcheurs à pied sont tortueux. Pour passer d'un rocher à un autre distant de quelques mètres, il faut parfois un long détour, tant la boue s'est amoncelée dans chaque partie basse.

Le recours au bateau ne manque pas d'un certain charme: descendre au petit matin, l'un des chenaux qui drainent l'eau vers la Gironde, découvrir l'ampleur de celle-ci, puis attendre patiemment la baisse des eaux, découvrir progressivement les rochers d'huîtres, c'est peu à peu, s'imprégner de la sérénité des lieux et se placer hors du temps.

Quel émerveillement aussi, lorsqu'enfin on prend pied. Les huîtres, petites, semblent dressées en bouquets, la charnière placée en bas; un peu entrouvertes, leurs deux écailles sont extrêmement fines, friables mais aussi très coupantes. Elles forment des massifs qui égalent en beauté, la plupart des récifs coralliens. Sous le soleil, l'eau qui demeure dans les parties basses, prend des teintes laiteuses et des nuances irisées; les limons du fleuve la troublant, comme le feraient quelques gouttes de pastis dans un verre d'eau.

Le service des affaires maritimes du Verdon indique que le ramassage des vasseaux est libre et qu'il n'y a aucune interdiction, suite aux anciennes pollutions de la Gironde, contrairement aux huîtres.

V-Cuisiner les Vasseaux

Rondelet rapporte, dans son ouvrage, que les bordelais du XVI^e siècle sont friands des anémones de mer: "Celle-ci est bonne à manger et est fort en grand pris à Bourdeaux ; ils la lavent fort et souvent, puis la fricassent légèrement à la poêle". C'est la marque qu'avec le temps, une tradition s'est perdue dans la ville, pour ne subsister qu'à l'extrémité de la péninsule.

Les souvenirs des amateurs de vasseaux confirment la pratique de les manger sur les lieux de la pêche : des brochettes plantées verticalement devant un feu, allumé à même le rivage. Cependant ce n'est pas toujours ainsi qu'ils les préfèrent, car l'animal est encore plein de sable et gorgé de déchets, morceaux de carapaces ou de coquilles, reliquats de ses propres repas.

¹Le terme "*Actinia Anemonia*" n'est peut être pas très orthodoxe. Dans l'Ordre des Actiniales ou Anémones de mer, les zoologues distinguent 41 familles, réparties en 191 genres, divisés en 800 espèces. Pour illustrer cette diversité par référence à cet article, signalons: La famille des Actiniidae qui comprend 43 genres parmi lesquels le genre *Actinia* (dont l'*actinia equina*) et le genre *Anemonia* (dont l'*Anemonia sulcata*); la famille des Sagartiidae qui comprend 10 genres, parmi lesquels le genre *Sagartia* (dont le *Sagartia effaeta*); la famille des Metridiidae qui comprend 3 genres, parmi lesquels le genre *Metridium* (dont le *metridium sénile* ou anémone plumeuse). Jean Germain est bien excusable s'il a fait une petite confusion.

²dans "Notre Médoc" (hebdomadaire régional) Août 1968

Les vaseaux, lavés une première fois, sont mis à dégorger sur un linge humide, dans un endroit frais. Deux jours après, toujours vivants, ils n'ont pas fière allure, petite masse affaissée et brumâtre dans laquelle on a du mal à reconnaître la belle anémone de mer, pastille bleutée ou verte, légèrement phosphorescente, que l'on a admirée un instant, avant de la cueillir.

Il faut alors laver et relaver l'animal. L'astuce des vieux amateurs est de se munir de solides gants de jardinage, en caoutchouc, bien râpeux, et de faire comme si on se lavait les mains dans un mélange de vaseaux et de gros sel. Après quelques passages, les parties molles et marrons disparaissent. Ce qui reste, bien ferme, est d'une belle couleur bleu vert¹ très lumineuse. Les plus gros peuvent alors être fendus pour enlever les ultimes débris; mais en faisant très attention de ne pas perdre l'intérieur de l'animal, matière grumeleuse, qui, pour les amateurs, constitue la partie la plus fine.

Les vaseaux sont frits à la poêle, seuls ou le plus souvent, accompagnés de pommes de terre, (surtout maintenant où les pêches sont peu abondantes); avec plus ou moins d'ail, selon les goûts; dans le Médoc, ce serait plutôt plus.

Deux écoles s'affrontent: celle d'une grande friture dorant à cœur et celle d'une friture plus légère, laissant subsister quelques reflets bleutés par ci, par là. Cette dernière semble préférable.

VI- Les ouvrages gastronomiques

Dans son ouvrage sur nos traditions culinaires "la cuisine des terroirs", (1989) Robert Courtine indique que "A Grayan-L'hopital, la grande marée d'équinoxe de printemps amène des milliers d'anémones de mer, grasses à souhait et que les "naturels" font griller sur des feux de sarments. Une brochette d'anémones de mer est un régal d'autrefois dans notre monde d'aujourd'hui". Consulté Robert Courine indique "c'est mon cher Curnonsky qui m'avait rapporté la chose et l'on pouvait le croire".

Dans un ouvrage récent (1994), "Recettes traditionnelles du pays charentais", Pierre Clion indique que les charentais mangeaient, des anémones de mer, baptisées "cul de mulet", qu'il n'en a jamais vu sur les marchés, mais qu'il se souvient d'en avoir mangé dans son enfance. Après un lavage abondant, elles étaient d'abord mises à cuire à couvert pendant 20 minutes, comme les seiches, pour les attendrir, puis frites à la poêle, elles auraient alors le goût de champignons.

Tandis que dans "La cuisine charentaise", Liliane Benoît et Agnès Claverie indiquent que les Orties de mer sont le meilleur parfum pour faire la soupe de poissons; elles conseillent aussi de passer chaque ortie dans une pâte à beignets et de les servir avec un beurre persillé, pour apprécier leur parfum inégalable.

Dans "La cuisine de la mer" (1982), Jacques le Divellec écrivait: "Aujourd'hui dédaignée, l'ortie de mer semble avoir été autrefois appréciée. Dans les ouvrages régionaux anciens on peut lire, qu'en hiver, on la trouvait couramment sur le marché de Rochefort, sous le nom de cul de mulet et que sur les côtes méditerranéennes, on appréciait l'actigue, dite encore Rastègue, à la saveur rappelant le crabe. Il indique aussi qu'avant de la cuisiner, il faut la battre afin de l'attendrir.

VII Les actinies en d'autres lieux

On récolte aussi des vaseaux, plus loin, autour du phare de Cordouan, et même sur les cotes rocheuses de la Charente maritime. Selon les gens de Talais ou de Saint Vivien, ils ne sont pas aussi bons. Ceux de l'estuaire sont plus charnus, tandis que ceux du large sont trop iodés et provoquent un sommeil excessif. Ce jugement tient peut être de l'esprit de clocher, mais il faut le rapprocher d'une observation de Fisher sur les sagartia effacta du bassin d'Arcachon. Celles-ci, du fait de l'habitat littoral, sont exposées à l'air et au soleil dans l'intervalle des marées. Elles prennent alors des caractères différents des individus qui habitent toujours les régions profondes. En particulier, leur consistance est plus charnue.

Consulté sur les propos rapportés par Jacques Le Divellec, un poissonnier-pêcheur de Rochefort, dit n'avoir jamais vu d'anémones de mer sur les marchés de la ville; en revanche, il se souvient de vieux marins bretons (vraisemblablement de l'île de Groix), travaillant à Rochefort, qui faisaient des ragoûts avec.

VIII Le goût des vaseaux

Les souvenirs et la fête enjolivent tous les goûts. Servis hors de ce contexte, les vaseaux forment un met agréable et (bien sur) original, sans atteindre, des sommets; du moins lorsqu'ils sont travaillés par un cuisinier novice en la matière.

On retient deux caractéristiques: une consistance craquante, un peu comme l'oreille de cochon²; une saveur très fortement iodée, au moins autant que le carrelet; qui rappelle celle du carrelet et celle de l'oursin.

¹il y en aurait aussi des orangés.

²frits directement, sans cuisson à couvert ni battage préalable.

IX - Un témoignage

Dans le cadre de ses travaux¹ sur la pêche professionnelle et amateur en Médoc, Mademoiselle Myriam Seidel apporte sa contribution à la connaissance de cette pratique régionale:

"En Médoc, la tradition veut que l'on consomme les "bassaouts" sur place comme les huîtres d'ailleurs. Mais cette coutume est peut être due au fait que l'on venait des terres pour les récolter, lors d'une occasion exceptionnelle, les grandes marées de printemps; c'était donc un motif à fête collective. Pour ce qui est du côté charentais, les culs d'ânes sont consommés "à la maison" que ce soit sur l'estuaire de la Gironde ou dans les pertuis charentais. Ma grand-mère native de l'île d'Oléron et qui a vécu plus de 60 années à Royan, n'a jamais vu aucun ramasseur de vasseaux de la Charente maritime consommer sa pêche sur place.

Cette pêche est demeurée une "cueillette". Mon grand-père qui fut patron-pêcheur charentais en récoltait pour la consommation familiale et non pour la vente : elles étaient invendables car ramassées par le commun des mortels ou "paysan" (celui dont le métier n'est pas de pêcher, en Médoc).

D'une manière générale, les médocains et les charentais récoltent les anémones aux couleurs chaudes (du violet à l'orangé) et délaissent les vertes qui ont un goût trop poivré; de la même façon on délaisse les animaux des eaux marines au profit de ceux des eaux saumâtres, beaucoup moins iodés. Et, suivant le goût de chacun, le ramasseur récolte des anémones de petite ou de grande taille. Chez moi, nous préférons les vasseaux de petite taille qui sont moins caoutchouteuses.

Malgré un rinçage dans l'eau de l'estuaire au moment de la récolte, les vasseaux sont une seconde fois rincés à l'eau douce, puis coupés en quatre et enfin jetés dans de l'huile chaude. Une fois cuits, il faut y ajouter l'ail et le persil finement hachés. Ma grand-mère les roulent aussi quelques fois dans de la chapelure avant de les frire".

Il semblerait que l'on puisse encore recueillir de nombreux témoignages sur la pêche aux vasseaux; notamment dit-on, dans les cafés à Talais, à Saint-Vivien et au Verdon. Faute de pouvoir le faire pour l'instant, j'espère que les lecteurs voudront bien me faire part de leurs connaissances et de leurs souvenirs, me communiquer les références d'écrivains parlant du sujet, voire me confier temporairement, photos et cartes postales; d'avance merci.

Jean Pierre DUBARRY

mars 1995

¹ Mémoire en cours de rédaction