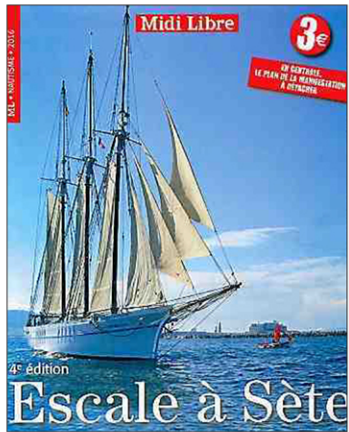




■ "Escale à Sète", le guide officiel,
3 € dans tous les kiosques.

Votre guide pour lever l'ancre

Escale à Sète, le guide officiel de la 4^e édition d'Escale à Sète, qui se déroulera du 22 au 28 mars sur l'Île Singulière, est en vente en kiosques.

Sous la bannière *Midi Libre*, ce magazine de 68 pages vous dit tout sur le premier rendez-vous maritime de la Méditerranée. À l'intérieur, vous découvrirez les photos et la présentation des plus grands bateaux, 120 au total, qui seront accueillis durant sept jours. Parmi eux, la réplique du navire de Magellan, la *Nao Victoria*, le navire tsar le *Shtandart*, etc.

Escale à Sète, c'est aussi l'agenda des rendez-vous gastronomiques autour du parain de l'édition 2016 d'Escale assiette, le chef triplement étoilé Guy Savoy ; des concerts, des concours de chants de marins, des animations pour les enfants et une fête à l'accent écologique... Sans oublier un plan détachable pour se déplacer d'un quai à l'autre. Embarquement immédiat !

Morue : le grand voyage

Événement Midi Libre | La maison Azaïs-Polito a réalisé une boîte de conserve aux couleurs d'Escale, rappelant le temps où des bateaux reliaient Sète et Terre-Neuve.

Quand il s'agit de défendre les saveurs singulières de la Méditerranée en général et de Sète en particulier, Véronique Britto n'est jamais très

loin.

Directrice commerciale de la maison Azaïs-Polito, elle défend bec et ongles non seulement les produits de cette vénérable conserverie qui porte haut la réputation de la gastronomie locale, mais elle est, avec Jean-Claude Polito, héritier de l'entreprise familiale, une ardente militante du patrimoine maritime.

L'un des principaux ports morutiers

Mais quelle est donc cette "route du sel" qu'on négligerait tant, si l'on en croit Véronique ? Un intense courant commercial, en réalité, qui, pendant près d'un demi-siècle, entre 1840 et 1890, s'est organisé autour de deux produits et d'un poisson : le vin, le sel et le cabillaud. Le cabillaud mort plutôt que vif, donc la morue si vous préférez...

Chère Véronique, vous avez raison : seuls quelques initiés, fins connaisseurs de l'histoire de nos saveurs singulières, savent que Sète ou Cette, comme on a appelé la ville jusqu'en 1928, fut l'un des principaux ports morutiers du pays derrière Fécamp, dont les grands bancs de Terre-Neuve firent la richesse. Soyons juste : à la différence du port normand, il n'y avait pas ici le moindre pêcheur de morue, seulement des négociants ambitieux et des armateurs téméraires. Trois grands groupes en réalité : la fa-



■ Véronique Britto et Jean-Claude Polito devant leurs boîtes de conserve collector.

mille Comolet, les Baille et l'association Nègre-Cousin-Michel.

Dans un passionnant article à paraître dans la Revue d'histoire et d'archéologie de Sète et de sa région, l'historien fécampois Pascal Servain raconte cette épopée qui vit les Sétois armer trois-mâts et bricks pour aller pêcher la morue sur les grands bancs avec des équipages normands.

Des millions de poissons sur les quais de Sète

Leurs cales pleines de poissons salés à bord, les bateaux mettaient le cap sur Gibraltar, « embouquaient » le détroit, remontaient le long des côtes d'Espagne, déchargeaient à Sète et repartaient après avoir fait le plein

de sel pour la prochaine campagne morutière et de vin du Languedoc pour les contrées de l'Atlantique. Les bateaux, qui s'appelaient *Saint-Clair*, *Bois Rosé*, ou encore *Montpeyroux* du nom du village héraultais d'où étaient originaires les Comolet, mettaient un mois et demi pour rallier Sète depuis les zones de pêche de Terre-Neuve.

De 20 000 à 40 000 tonnes de sel exportées

Une fois à terre, la morue verte, issue d'une première salaison, était lavée, resalée et séchée. Elle était un aliment de base en Languedoc et en Provence où on la préparait en brandade. Les armateurs et les négociants

n'avaient donc aucun mal à écouler les millions de poissons qui arrivaient chaque année sur les quais de Sète.

Quant au sel, Pascal Servain estime entre 20 000 et 40 000 tonnes les quantités qui étaient exportées annuellement depuis les salins héraultais, audois ou gardois, vers les pêcheries de Terre-Neuve.

Que reste-t-il de cette économie florissante de la morue, anéantie par l'arrivée du chemin de fer ? Un joli coup de pub des « brandadiers » gardois. Ils ont réussi à faire croire au monde entier qu'il n'y avait de brandade que de Nîmes alors que, sans le port de Sète, ils n'auraient pas eu de matière première et qu'à Sète, comme partout en Languedoc et en Provence, on savait aussi faire de l'excellente brandade. Chez Azaïs-Polito, on a d'ailleurs repris le flambeau dès la création de la conserverie artisanale en 1963. On y applique la technique dite du « poisson mis en œuvre » qui se passe du recours aux épaississants et concentre, dans la brandade, toute la saveur du cabillaud.

Aussi, pour que l'on n'oublie pas ces heures de gloire du port, pour commémorer, à sa façon, ses 350 ans, Azaïs-Polito a réalisé une boîte de conserve aux couleurs d'Escale à Sète. Une série limitée à 50 000 unités, non seulement pour la brandade mais aussi pour la célèbre soupe de poissons de roche avec sa rouille et la gamme des rillettes... S'il s'est avéré impossible de mettre Paris en bouteille, chez Azaïs-Polito, depuis 1963, on sait mettre les saveurs singulières de Sète... En boîte.