

# ANGUILLE

Autrefois, la pêche à l'anguille se faisait sans bateau, ni hameçon et canne à pêche, c'était une pêche aux filets. Cette espèce marine a longtemps fait le délice de nos ancêtres. Plusieurs pays, tels la Belgique, l'Allemagne, les pays Scandinaves sont friands de cette chair. On peut la pêcher en eau douce, dans certains lacs, rivières et dans le fleuve St-Laurent. Deux territoires, Île d'Orléans et Kamouraska sont particulièrement reconnus pour ce produit phare de leur région.



Installations pour la pêche à l'anguille dans le Saint-Laurent, Kamouraska, 2009 (Collection famille Ouellet)

Au début du 20<sup>e</sup> siècle, la pêche à l'anguille a été très populaire. Elle a constitué un revenu complémentaire pour plusieurs cultivateurs. À l'île d'Orléans, en 1943 on verra naître grâce à l'intervention du Service Social-Économique de l'École Supérieure des Pêcheries, un Syndicat des Pêcheurs d'anguilles qui fut rapidement affilié aux Pêcheurs-Unis de Québec. (Cyprien Pelletier, agronome a assuré la gérance de ce syndicat pendant quelques années). Pendant longtemps, la récolte d'anguilles était principalement vendue à l'étranger (New-York, Allemagne, Italie, Hollande...), par contre, certaines familles s'en servaient pour les repas familiaux particulièrement le vendredi alors que l'on devait *manger maigre*, exigence de la religion catholique. Au Québec, on la servait traditionnellement dans un court-bouillon avec des pommes de terre que l'on épaississait à la toute fin avec un peu de farine. Dans d'autres familles, on le faisait cuire sur la braise qui était attisée par le gras de ses chairs. L'Allemagne constituait le principal acheteur de l'anguille mais avec la Seconde guerre mondiale le marché de l'anguille tombe à zéro. Ce poisson aux allures serpentine a une peau plutôt robuste. Certains Amérindiens en faisaient des raquettes en babiche.

Aujourd'hui, la pêche à l'anguille revêt plutôt un caractère artisanal qui appartient aux traditions. La relève des prises se fait deux fois par jour à marée basse, pendant la période légale de pêche soit en septembre et octobre. L'anguille, malgré son allure unique aura réussi à se frayer un chemin sur les menus de certaines tables gastronomiques. C'est dans sa version fumée que l'anguille est la plus populaire. Sa chair couleur amande est assez ferme et humide grâce à sa teneur élevée en gras. Elle offre plusieurs opportunités en cuisine, en salade, servi sur des canapés avec un peu de citron et quelques herbes marines ou autres, sur des biscottes avec de la crème sûre à la ciboulette. Elle remplace aisément le saumon ou le maquereau fumé.

## Joseph (Jos) Paquet, Pêcheur, boucanier et transformateur



Jos, de Saint-Pierre de l'Île-d'Orléans, a commencé à pêcher du poisson dans le fleuve Saint-Laurent à compter de 1960. N'ayant pas de relève pour son entreprise de pêche, il fermera ses portes. Il apprêtait le poisson pour le vendre entier ou en filet. Il vendait son poisson à des grands chefs cuisiniers reconnus. Il prenait plaisir à leur faire connaître son univers et à collecter les bonnes idées pour cuisiner les poissons. Lors des escapades gourmandes (membre du Réseau Le Parcours gourmand), les visiteurs pouvaient s'arrêter chez Jos, visiter les fumoirs, la piscine d'anguille (une technique particulière à ce pêcheur) et déguster les produits en vente sur place. De plus, il avait installé en annexe à son commerce, une aire de transformation où l'on préparait des produits répondant aux besoins des clients. Jos avait une recette bien personnelle et secrète pour fumer son poisson. Il adorait accueillir les visiteurs, leur faire connaître son métier et leur partager son savoir-faire.

Joseph Paquet, pêcheur, 2007 (Collection Joseph Paquet)

## **Bernard et Bruno Ouellet** **Pêcheurs, boucaniers, transformateurs**

Bernard et Bruno sont propriétaires de Pêcheries Ouellet Fumoir artisanal de Kamouraska dans la région du Bas-Saint-Laurent, une entreprise familiale en opération depuis 1902. Les frères Ouellet sont fiers de mentionner qu'ils ont été initiés au métier par leur oncle Maurice qui avait appris ses techniques de pêche avec leur grand-père Flavius. Cette famille de pêcheurs a su utiliser et mettre en valeur les méthodes ancestrales tout en s'adaptant aux technologies contemporaines. En plus de faire la pêche, Bernard et Bruno ont développé toute une gamme de produits transformés à partir de l'anguille et autres espèces marines. Ils sont membres du réseau «Goûtez Kamouraska» dont le fondateur est nul autre que Bruno. Voilà un autre bel exemple d'une famille qui aura su perpétuer le transfert de savoir-faire d'une génération à l'autre et faire rayonner un produit identitaire patrimonial.

(p. 188, Hommes engagés à nourrir le Québec, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2017)

