



Ville de
PalavaslesFlots



www.palavaslesflots.com

DOSSIER DE PRESSE



Inauguration des locaux des patrons
pêcheurs de la Prud'homie de Palavas
et lancement de la phase 1
de la conserverie de poissons

Vendredi 6 juin à 10h

Au Tenchadou, quai François Vical à Palavas-les-Flots

Le local du Tenchadou, sur le quai François Vical, sera incontestablement le théâtre de l'événement majeur de l'année pour les patrons pêcheurs de la prud'homie de Palavas avec l'inauguration de leur local et le top départ de la phase 1 de la création de leur conserverie de poissons.

Le Tenchadou : « Ici vit l'âme des pêcheurs de Palavas »

Ce lieu emblématique et patrimonial appelé « le Tenchadou », quartier bordé par la canalette, où se sont succédés des générations de pêcheurs Palavasiens, regroupe depuis toujours, barquets et entrepôts de matériel de pêche. De l'occitan « TENCHAR » (teindre) et AOU (qui permet l'action de), **le mot tenchadou désignait autrefois l'activité qui consistait à teindre les filets de coton.** Après une longue histoire d'occupation des locaux par différentes associations, la communauté se réapproprie ce lieu de mémoire et de vie et le refait à neuf.

Il abrite désormais le siège de la Prud'homie des patrons pêcheurs de Palavas-les-Flots. Avec une salle de travail et de réunions d'assemblées générales, elle sera en ce jour d'inauguration, le cœur d'une belle exposition de tableaux dédiés au thème de la mer ainsi que d'une projection en boucle du film de Pierre Guy intitulé « Patrons pêcheurs en prud'homie de Palavas-les-Flots : Modernité d'une tradition ».

La Prud'homie de Palavas, dont le prud'homme major est Baptiste Canville, fait partie des 33 prud'homies du littoral méditerranéen, créées au Moyen Age et régies en l'état depuis 1859. Leur fonction consiste à organiser et réglementer la pêche sur le territoire de leur juridiction (pour celle de Palavas : secteur allant de Frontignan ouest à la frontière Hérault Gard, correspondant à 30 km de littoral). Préserver une pêche fructueuse reste une priorité dans l'esprit de ces pêcheurs.

Le projet de conserverie : Pourquoi ?

« C'est Philippe Timothée, ancien 1er prud'homme, qui est à l'origine du projet source » explique Baptiste Canville en précisant qu'il en avait eu l'idée pour valoriser les produits de la pêche en les « mettant en conserve ». Baptiste rappelle que la plus importante pêche nationale de l'anguille se réalise au sein du territoire prud'homal de Palavas, lui conférant ainsi le titre justifié de **Capitale de l'Anguille**. Une pêche difficile qui s'effectue seulement par « mauvais temps » dans les étangs en respectant des périodes d'ouverture et de fermeture.

Vrai pour l'anguille mais également pour d'autres espèces locales, pour avoir la chance de les déguster toute l'année, la solution n'est autre que de la mettre en conserve.

Une volonté des patrons pêcheurs avec de nombreux soutiens

Voté à l'unanimité par la communauté des pêcheurs, le projet n'aurait pas pu aboutir sans le soutien inconditionnel de la ville de Palavas-les-Flots, du Centre d'Etude pour la Promotion des Activités Lagunaires et Maritime, CEPALMAR, du lycée de la mer Paul Bousquet et du cofinancement par l'Union Européenne et la Région Occitanie au titre du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture, FEAMPA.

Des recettes inventées par des professionnels

Paul Courtaux, chef talentueux du restaurant le Saint-Georges à Palavas, passionné de gastronomie et des produits de la mer accepte d'élaborer les recettes. Il fait appel à son ami Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France en 2007 qui possède le matériel et le laboratoire adéquats pour la mise en conserve. Bruno Roche, professeur de cuisine au lycée Georges Frêche, vient en soutien pour compléter l'équipe.



de gauche à droite
Paul COURTAUX, Baptiste CANVILLE et Gérard CABIRON



Phase 1 : Vendredi 6 juin dégustation des conserves avec une enquête auprès des invités

Les invités seront conviés à estimer aussi bien le contenu que le contenant en répondant aux questions des étudiants de BTS Maritime Pêche et Gestion de l'Environnement Marine du lycée de la mer Paul Bousquet de Sète (projet pédagogique en collaboration avec la prud'homie).

Les 9 recettes sont le fruit d'une approche en circuit court garantissant des produits locaux de qualité.

Les invités auront le plaisir de goûter des produits de la mer sous différentes formes : **des terrines d'anguilles et de muges fumés, de sparidés mais aussi des ragoûts d'anguilles et seiches. Pour agrémenter une brasucade, une sauce spéciale a été concoctée. Côté soupes, trois suggestions sont au programme, du chaud avec une soupe de Jols et crabes verts et la traditionnelle de poissons, et du froid avec un gaspacho de poissons ainsi qu'une marinade de poulpes de roches.**

Autour d'une ambiance conviviale et musicale, les invités pourront aussi découvrir un stand de dégustation de vin du terroir qui sera tenu par un commerçant local, Aurélien PERALTA (Clos du Lucquier).

Phase 2 : L'industrialisation

Après la restitution des données des étudiants du lycée de la mer de Sète, de la prise en compte des remarques et suggestions, la phase de commercialisation pourra débuter à la fin du 2ème semestre 2025.

Contacts presse :

Baptiste CANVILLE, Prud'homme Major
06 26 90 87 51 ou palavas@prudhomie.fr

Martine BOURSAULT, Communication ville
04 67 07 73 05 ou communication@palavaslesflots.com



Conserves de poulpes



Daurades
(famille des sparidés)