

Ah la pêche aux moules... moules... moules...



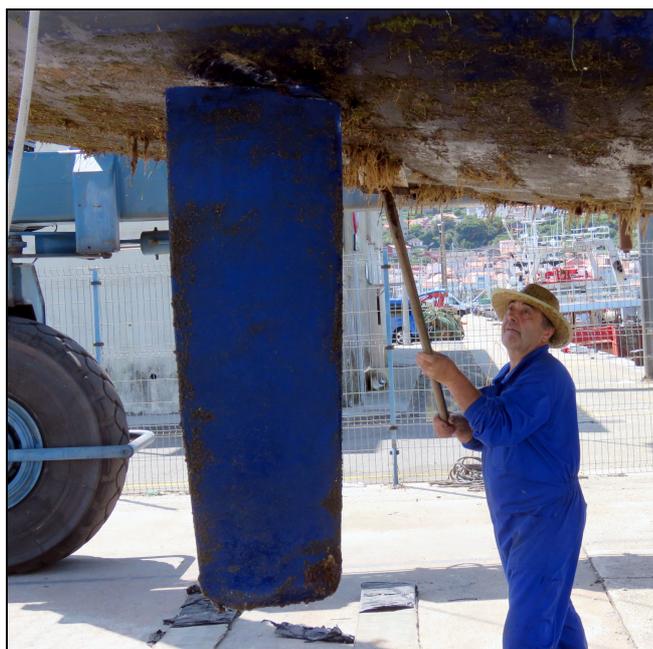
Muros, le 1er juillet. La carène de Thoè cultive des moules depuis octobre 2024. Le bateau fait route comme un escargot fatigué par la canicule. L'annexe n'est pas en restes. Elle a démarré une culture, step by step. D'abord les algues, puis les petits coquillages en forme de chapeau pointu. Les moules viennent après, dans la séquence de colonisation dont la Nature a un secret bien organisé. Elle a horreur du vide. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à aller au Mexique ou au Guatemala où la forêt vierge a réussi en engloutir les énormes constructions des Mayas. Sous l'eau, c'est pareil. La nature ne laisse pas le moindre désert s'installer. Tout est bon pour accrocher toutes sortes d'algues et de coquilles.

Il est 15 heures. La travelift du chantier de Muros va mettre Thoè à terre pour la récolte, passer les œuvres vives (parties de la coque qui se trouvent sous la surface salée) au nettoyeur haute pression et étaler une couche de peinture antifouling pour retarder la culture de l'an prochain.



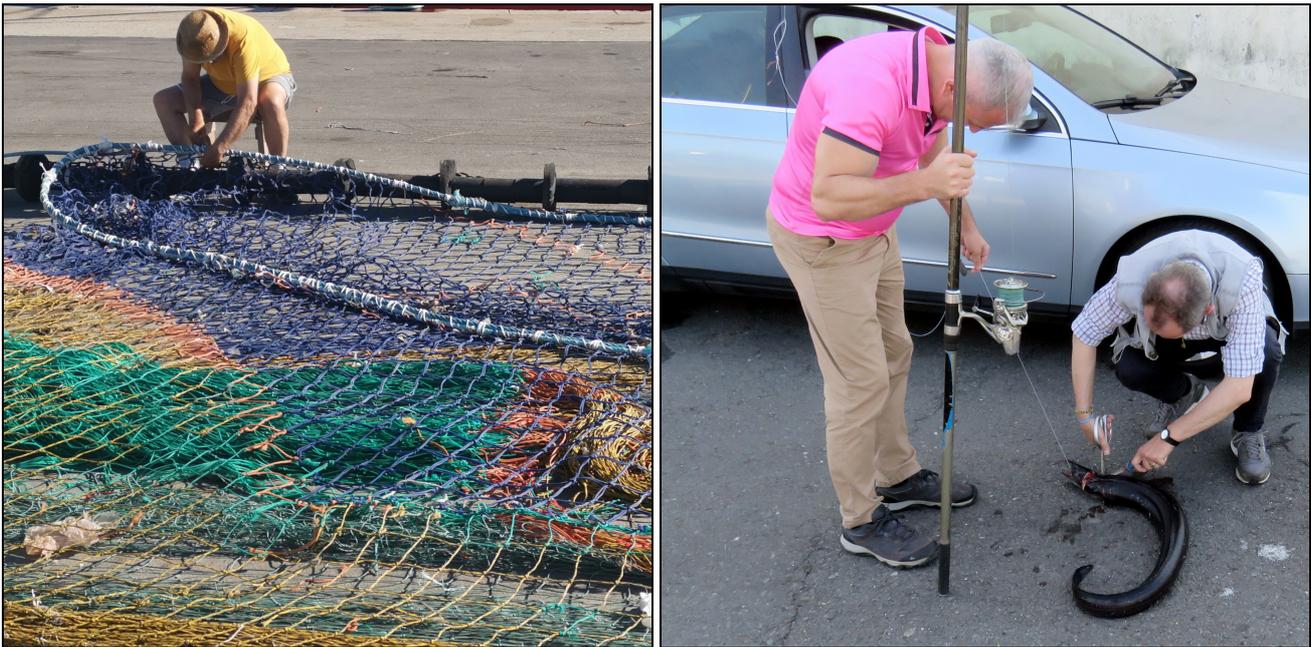
On comprend pourquoi Thoè plafonne à moins de 3 nœuds !

En fin de saison, Thoè sera remis à terre à Muros pour l'hiver, car Tournesol devra réparer l'enrouleur de la voile d'avant et le safran tribord qui se lamente chaque fois que le barreur ou le pilote automatique tourne la barre. Cet exercice est devenu de plus en plus raide, car un palier doit avoir gonflé sous l'effet de la corrosion.



Nettoyage sous haute pression

Pendant ce temps-là, d'autres pêcheurs s'activent, chacun selon ses moyens et sa technique.



La Galice, plage de sable pour les touristes bronzants et fonds de sable peu profonds pour les pêcheurs de coquillages. Une nuée de barques apparaît à proximité des plages, je ne sais selon quels critères légaux ou autres. À bord se trouvent un ou deux hommes bien bâtis. Leur outil de travail est une sorte de râteau à longues dents surmonté d'un réceptacle grillagé et d'un plateau horizontal. Cette herse est installée au bout d'une très longue perche légèrement flexible.

Mode d'emploi : le pêcheur met son dispositif à l'eau à l'opposé de la ligne d'ancre retenant la barque. Il laisse la herse plonger. Le plateau horizontal force le dispositif à s'éloigner de la barque avant de toucher le fond. À ce moment-là, le pêcheur aussi musclé que courageux (à moins que ce soit le contraire) se met à tirer sur le jonc, pas des coups de reins successifs. Purée, quelle santé ! Quand la herse est revenue à bord, le gars ramasse les quelques coquillages d'une taille telle qu'ils ne pouvaient pas passer entre les mailles du réservoir. Cet exercice dure toute la matinée.

À part ce mode de pêche existe aussi la pêche des couteaux. Là, il y a en général deux barques, un homme en civil et un ou plusieurs pêcheurs en tenue de plongée. Un moteur tourne à bord, qui envoie de l'air dans un tuyau par plongeur pour que celui-ci puisse respirer sans bouteille sur le dos.

Mode d'emploi : un œil averti peut repérer un couteau dans le sable en apercevant son œil. C'est lui qui le trahit. Alors le pêcheur doit user d'une adresse toute particulière pour attraper le couteau avant que celui-ci ne s'enfonce rapidement et profondément dans le sable.

Finalement tout le monde revient au port pour vendre sa récolte.





Le bateau sur son ber était le premier de la série. Avec un vent par le travers soufflant à 20 kts et plus de 30 à 35 kts dans les rafales, il mettait les autres à l'abri. Par sécurité, Moncho, le patron du chantier, a arrimé Thoë à des ancrages installés dans le béton à l'avant et à l'arrière des deux côtés. Cela n'a pas empêché Thoë de trembler pendant toute la nuit, empêchant l'équipage de passer une nuit parfaitement sereine.

Cela devait nous rappeler un mauvais souvenir islandais. Le vent soufflait par le travers à près de 50 kts (90 km/h). J'étais à la table à carte. Le bateau s'est mis à chavirer sur ses supports faits de bric et de broc. Que faire ? Où me mettre pour ne pas être blessé en cas de chavirage total ? Finalement, Tournesol a pu arrimer le bateau à un container tout proche pour qu'il ne s'écrase pas au sol comme une vulgaire crêpe qui aurait atterri à côté de la poêle du cuisinier.



La préparation des « mejillones al vapor » ne vaut pas nos moules marinières frites mayo !