

CONFRÉRIE DE LA LAMPROIE DE SAINTE-TERRE



Sainte-Terre est une commune girondine située dans le Grand Saint-Emilionnais et traversée par la Dordogne. Pour sortir Sainte-Terre de l'anonymat, « *je l'ai proclamée capitale mondiale de la Lamproie* » ainsi s'exprimait en 1990 Guy Marty, alors maire de Sainte-Terre afin de permettre à la commune de devenir un lieu d'études, de rencontres et d'occasions de réunions conviviales et gastronomiques.

Chaque année depuis trente ans une fête lui est consacrée. Pour donner plus d'éclat, la Confrérie de la Lamproie fut créée en 1995, elle s'est donnée pour mission de promouvoir sa cuisine, et d'en faire un objet d'étude pour satisfaire la curiosité des chercheurs. Ainsi, trois colloques ont été organisés par la Confrérie qui ont permis aux scientifiques de confronter leurs connaissances, car la lamproie reste un animal mystérieux loin d'avoir livré tous ses secrets.

Informations : Jacqueline RABIC Grand-Maître j.rabic@orange.fr

Joël DUPORGE : jduporge@wanadoo.fr

LE JARDIN DE LA LAMPROIE

Le jardin de la Lamproie est un jardin botanique familial et ludique de 5000 m², qui abrite plus de 400 espèces de plantes de bord d'eau, disposées le long d'un sentier de galet qui rappelle la sinuosité de la Dordogne. Une salle d'exposition permet aux enfants de voir des lamproies, animal aquatique vieux de 450 millions d'années, dans un aquarium et un film documentaire.

Informations : Lieu-dit, 20 Rue Charles de Gaulle, 33350 Sainte-Terre

Téléphone : 05 57 55 28 28

ATELIERS DE CUISINE



La confrérie organise des ateliers de cuisine dans l'enceinte du jardin de la lamproie. Chacun peut ainsi apprendre à cuisiner la lamproie.

Renseignements auprès de la confrérie



LA LAMPROIE



La Lamproie marine ou Pétromizon marinus son nom scientifique, mesure entre 60 et 80 cm pour un poids 1kg200. Son corps est dépourvu d'arêtes et d'écailles, il est uniquement constitué de cartilage, elle n'a pas de mâchoires, et sa bouche est une ventouse sur le flan en arrière de l'œil 17 orifices sont disposés en ligne.



Elle n'a ni nageoires latérales ni nageoires ventrales, ce qui en fait un vertébré aquatique primitif de 450 millions d'années qu'on ne peut même pas appeler poisson.

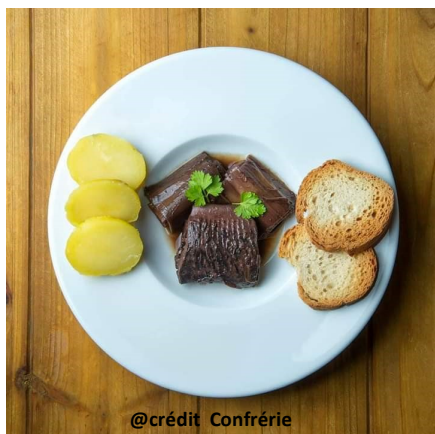
La Lamproie marine est un migrateur qui effectue la plus grande partie de sa croissance en mer où elle a la possibilité de choisir de gros poissons pour se nourrir de leur sang. C'est à la fin de l'hiver qu'elles remontent les rivières pour assurer la postérité de l'espèce, à l'aide de sa ventouse, le mâle va déplacer les cailloux pour faire un nid circulaire afin que la femelle puisse pondre des œufs qui donneront naissance à de petites larves qu'on appelle ammocètes qui vivront pendant 4/5 ans au fond des rivières.

La croissance se termine par une métamorphose qui va lui permettre de dévaler vers l'estuaire et gagner la mer pour commencer une nouvelle vie. Fin décembre marque le retour des Lamproies dont la pêche à l'aide de nasses ou filet dérivant est réglementé dans la durée.



La confrérie présentant la nasse

RECETTE DE LA CONFRÉRIE



La Confrérie organise des ateliers de cuisine pour faire découvrir sa recette

- 1 lamproie d'environ 1kg 200
- La tremper quelques secondes dans une eau frémissante puis la racler pour enlever le limon, rincer à l'eau froide et l'essuyer.
- Préparer un récipient avec un peu de vin pour récupérer le sang qui coulera de votre Lamproie que vous allez couper en morceaux de 5 à 6cm.
- Faire revenir les blancs de poireaux coupés à 5 cm deux morceaux pour un morceau de Lamproie.

- Flamber un litre de vin de Bordeaux, puis ajouter les poireaux, deux morceaux de sucre, la feuille de laurier saler et poivrer.

- Laisser mijoter une heure à feu doux.

- Mettre les morceaux de Lamproie et le sang récupéré avec le vin, laisser mijoter trois heures à feu doux, le lendemain recommencer la cuisson pendant trois heures toujours à feu doux.

Ne pas couvrir et ne pas remuer

N'oubliez pas de servir la Lamproie à la Bordelaise avec des tranches de pain grillées et aillées.

LA FERME DU CABESTAN

L'HISTOIRE D'UN PÊCHEUR



David Durand, pêcheur professionnel depuis 1994, développe depuis 2012 son activité en ouvrant un laboratoire de transformation artisanal. En 2019, Sabine, jusqu'alors conjointe collaboratrice devient compagne de pêche. Un métier d'ouvrier pêcheur qu'elle pratique avec son mari avec passion. Les poissons pêchés selon des techniques ancestrales en eau douce sur la Dordogne sont cuisinés sur des bases de qualités, de richesses des saveurs et d'un savoir-faire transmis de père en fils depuis

3 générations. Ainsi, selon les saisons, David pêche la lamproie marine, la lamproie de rivière, l'anguille. La **lamproie** est ici reine de notre rivière et de nos cuisines et vous est proposée sous différentes recettes dont celle de la lamproie à la bordelaise ou à découvrir aussi la lamproie au LOUPIAC.

Une tradition de pêche mêlant art de vivre et gastronomie

Situé à Lavagnac, commune de **Sainte-Terre** capitale mondiale de la lamproie, le **Cabestan - Ferme du Pêcheur** s'inscrit dans la tradition des pêcheries lavagnacaises du XV^{ème} siècle. Sur les bords de la Dordogne, il vous ouvre ses portes et vous invite à venir découvrir toutes les spécialités à base de poissons pêchés en eau douce sur la rivière Dordogne..

Le Cabestan - Ferme du Pêcheur propose, en saison, la vente de poissons fraîchement pêchés et tout au long de l'année ses verrines de lamproie à la bordelaise.

VISITES GOURMANDES

Tout au long de l'année, ainsi vous choisissez votre proposition, visite dégustation ou repas découverte de la lamproie dans tous ses états pour les groupes (sur réservations).

ESCALES GOURMANDES du PÊCHEUR,

En période estivale, de début juin à septembre 2021 : dégustations, à la ferme auberge, de la lamproie à la bordelaise et ses autres recettes, les anguilles en persillade et le silure cuisiné sous différentes façons.

PÊCHE RAISONNÉE ET RAISONNABLE

La ferme de Cabestan travaille en pêche raisonnée et s'attache à transformer notre lamproie à partir des productions agricoles locales. Ainsi, les vins qui nous permettent de transformer la lamproie à la Bordelaise ou au Loupiac sont issus directement des exploitations viticoles de Sainte-Terre (Bordeaux et Saint-Emilion) et de Loupiac.

Les poireaux sortent des terres du maraîcher de Lamothe Montravel (5km).

BIENVENUE À LA FERME



La ferme de Cabestan appartient aux réseaux Bienvenue à la ferme, Drive fermier, Bouchées fermières. Partenaire incontournable de la confrérie de la lamproie à Sainte Terre, la capitale de la lamproie, la Ferme du Cabestan œuvre à la valorisation du fleuve Dordogne et du patrimoine culturel qu'est la pêche fluviale des migrateurs. En 2022 projet d'ouverture d'une ferme pédagogique autour de l'écosystème fluviale Dordogne, la connaissance des espèces migratrices patrimoniales et la pêche traditionnelle.



Lamproie au Loupiac

RENSEIGNEMENTS

Adresse : LD Lavagnac, 2 Rte du Port de Peytor, 33350 Sainte-Terre

Téléphone : 06 20 89 41 84 **Site Internet** : <http://www.lamproie.fr/>

OÙ PEUT-ON TROUVER AUSSI DE LA LAMPROIE ?

RESTAURANT LE MELCHIOR

route du grand jeannot
33350 sainte-terre
0557405339

LES CUISINÉS DE MAÏTÉ

261 rue Charles de Gaulle
33350 Sainte Terre
0557404834

MICKAEL DURAND PÊCHEUR

25 route de Challons
33350 Sainte Terre
0630914287

LES PÊCHEURS PROFESSIONNELS FLUVIAUX



Les pêcheurs professionnels (les seuls à pouvoir commercialiser les produits de leur pêche) sont soumis à des règles sociales de l'ENIM (Établissement National des Invalides de la Marine) ou de la MSA (Mutualité Sociale Agricole), suivant leur zone de pêche, maritime ou fluviale. Ils doivent respecter les règlements du code rural concernant la longueur des filets (pas plus des 2/3 de la largeur de la rivière et suivre le maillage prescrit pour chaque espèce de poissons migrateurs, ce qui est leur spécialités) ; ils doivent posséder une licence de pêche attribuée par l'administration, en nombre limité et respecter les arrêtés préfectoraux locaux.

Soumise au rythme des marées et aux conditions hydrologiques, la période de pêche de la lamproie marine se pratique de la mi-décembre à la mi-avril. Actuellement, vu la présence très importante du silure glane introduit il y a quelques années par les pêcheurs de loisir, des études de prédation ont été engagées en cette année 2021 avec les scientifiques de l'Université de Toulouse et une diminution de la période de pêche a été imposée par le préfet à la profession.



Les meilleurs mois de production sont avril-mai. La commercialisation se fait par le réseau de commerce de gros et des poissonniers, mais surtout par la vente directe chez le pêcheur qui a une clientèle fidèle : en effet, ses lamproies sont gardées dans des viviers d'eau de source améliorant fortement la qualité des chairs, ceci en vue de préparer des conserves à déguster tout le long de l'année.

Les pêcheurs professionnels pratiquent également la pêche d'hiver sur la civelle suivant un plan européen, avec quota, sans consommation locale. Ayant perdu, par suite du moratoire de 2008, la pêche de la grande alose, fortement appréciée à Bordeaux, les pêcheurs passent à la pêche de l'anguille pendant l'été et de la crevette blanche d'estuaire, très appréciée pour accompagner les réceptions et apéritifs amicaux.

La pêche professionnelle de la Gironde subit des prédatations importantes du silure sur les espèces migratrices remontant se reproduire dans les hauts de bassin. Elle est très inquiète pour son avenir et participe activement à toutes les études de reconstitution de stock, comme cela a été fait pour le saumon atlantique, il y a quelques années, et pour l'esturgeon Sturio dont des jeunes mâles, qui après 10 ans de séjour en mer, reviennent, depuis deux ans, vers leurs anciennes frayères de Garonne et de Dordogne. Il faut espérer que le silure glane dont la régulation est souhaitée, ne perturbera pas les futures reproductions.

Jacqueline RABIC
Directrice AAPED*

Grand-Maître de la Confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre

***AAPED** Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce