

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



La crevette grise d'Oostduinkerke



Maëlle Baeyens

La crevette grise (*Crangon crangon*)



La crevette grise (nom scientifique : *Crangon crangon*) est une petite crevette qu'on rencontre tout le long des côtes européennes de la mer Baltique, de la mer du Nord, de l'Atlantique nord mais celle de la Mer du Nord est plus particulièrement réputée pour sa saveur.

On l'appelle crevette grise parce que bien que presque transparente à l'état vivant, elle prend une coloration brun-grisâtre au moment de sa cuisson. Les crevettes grises de la ville d'Oostduinkerke sur la côte belge sont connues parce qu'elles y sont encore pêchées selon une méthode traditionnelle ancestrale : la pêche avec des chevaux de trait.



Une tradition classée patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO

Cela fait partie intégrante du folklore de la ville d'Oostduinkerke : des pêcheurs y pratiquent encore la pêche aux crevettes de la façon traditionnelle avec des chevaux de trait.



Il y a un peu moins d'un siècle, tout le long de la côte Belge et notamment à Oostduinkerke, nous pouvions apercevoir des pêcheurs de crevettes à cheval dans la mer. Ils étaient équipés d'une veste et d'un pantalon en toile jaune. Le cheval quant à lui était équipé de deux grands paniers en osier sur ses flancs et tirait un grand filet pour récupérer les crevettes. Sur une plage bien plate, les pêcheurs parcouraient des centaines de mètres dans la mer sur leur cheval de trait.

La pêche aux crevettes à cheval est une tradition ancestrale qui se pratique en Belgique depuis le 15ème siècle. A cette époque, la pratique de cette activité était chose courante dans les Flandres car elle permettait aux paysans et aux agriculteurs de disposer d'un revenu supplémentaire. Jusqu'à la première guerre mondiale, les pêcheurs ont utilisé de petits chevaux et même, juste après la guerre, des mules et des ânes.

Après la première guerre, sont également apparus de nouveaux grand filets qui sont toujours utilisés à ce jour : les filets à planches d'une largeur de 10 à 15m et d'une longueur allant jusqu'à 30m. A ce moment, les pêcheurs se sont vite rendu compte que l'emploi de ces nouveaux filets nécessitait une force de traction énorme que seuls les chevaux de traits pouvaient avoir. C'est alors que sont apparus sur nos plages ces fabuleux chevaux de trait. Les races de chevaux utilisés pour la pêche



traditionnelle sont des Brabançons, des Boulonnais ou encore des Percherons qui sont habitués et spécialement entraînés pour affronter les eaux tumultueuses de la mer du Nord. Ces équidés dont le poids varie entre 800/900 kilos, voir même jusqu'à 1200 kilos pour certains Percherons, sont capables de supporter de très mauvaises conditions climatiques et résister à de basses températures. Le cheval est le plus fidèle compagnon du pêcheur.

Cette technique de pêche artisanale exige une bonne connaissance de l'animal, de la mer mais aussi des marées. Le pêcheur doit avoir une confiance absolue en son cheval et vice versa. La pêche qui dure environ trois heures, a lieu deux fois par semaine, sauf en hiver. Elle débute une heure et demie avant la première marée



basse de la journée. Le cheval va alors avancer dans l'eau jusqu'au poitrail et continuer toujours parallèlement à la côte en tirant le filet. Le convoi des pêcheurs, toujours composé de deux hommes pour des raisons de sécurité, va ainsi parcourir la côte de long en large sur une certaine distance. C'est durant ce laps de temps que les pas répétés des chevaux ainsi que les vibrations

provenant des bahuts (les planches) font sortir les crevettes enfouies dans le sable qui seront directement capturées dans les filets. Toutes les demi-heures, la pêche est interrompue pour retourner sur la plage où le filet est vidé.

Ce type de pêche est plutôt familial car en effet, de génération en génération, les hommes forment leurs enfants à utiliser les chevaux tandis que les femmes s'occupent généralement de la cuisson des crevettes. Aujourd'hui seulement une dizaine de familles pratiquent encore ce style de pêche.



Cette activité qui, auparavant servait de gagne-pain pour les pêcheurs est devenue principalement une attraction touristique soutenue par plusieurs associations et services publics comme l' « *Oostduinkerke paardenvissers* » créée en 1997. De plus, depuis 2013, cette pêche particulière a été classée patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO.

Oostduinkerke est la seule ville côtière dans le monde entier à entretenir cette tradition dans sa vie quotidienne. C'est pourquoi, il s'y déroule une fois par an depuis 1950, la fête de la pêche aux crevettes. Il y a des cortèges, des spectacles de rues ou encore des initiations pour les plus jeunes. Toute la ville est en effervescence pour fêter cette tradition vieille de 500 ans.



Pour mieux comprendre cette ancienne tradition, je vous propose d'aller jeter un coup d'œil sur [la vidéo](#).



La recette de la croquette de crevettes à l'Ostendaise

Ingrédients pour 20 petites croquettes de 50 grammes

- 250g de crevettes grises décortiquées
- 60g de beurre
- 150g de farine + 200g
- 450 ml de lait
- 6 cuillères à café de fumet ou de bisque de homard
- 60g de gruyère
- 4 œufs
- de la chapelure
- 10 cl de crème fraîche
- 1 citron
- sel / poivre / noix de muscade



Ustensiles nécessaires

- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 3 bols
- du papier sulfurisé
- un grand couteau
- une friteuse
- une grande planche à découper
- 2 assiettes
- un fouet
- une fourchette
- un plat rectangulaire



La préparation

ETAPE 1 : Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-y les 150g de farine



ETAPE 2 : Incorporez-y le lait progressivement



ETAPE 3 : Y ajoutez un œuf et la crème fraîche qui auront été battus en omelette



ETAPE 4 : Ajoutez ensuite les 6 cuillères à café de fumet
ou un quart de verre de bisque de homard



ETAPE 5 : Incorporez le gruyère et remuez jusqu'à la fonte complète de celui-ci



ETAPE 6 : Ajoutez les crevettes (A), salez, poivrez et mettez de la noix de muscade (B).
Ensuite remuez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
Vous pouvez y ajouter quelques gouttes de citron (C).



A



B



C



ETAPE 7 : Prenez un récipient rectangulaire et couvrez-le de papier sulfurisé.
Ensuite versez le mélange et déposez celui-ci dans le frigo pendant 12 heures



ETAPE 8 : Après les 12h de temps de pause, découpez 20 parts égales (D) dans la pâte et formez des petites boules (E). On peut aussi découper en 6 parts pour fabriquer les grandes croquettes traditionnelles (environ 150g) qui sont d'aspect allongé.



D



E

ETAPE 9 : Plongez les boules dans les jaunes d'œufs (F) et ensuite dans la chapelure (G).



F



G

ETAPE 10 : Placez le tout dans le congélateur pendant minimum 2h.

ETAPE 11 : Pour la cuisson, placez les croquettes dans la friteuse à 180° pendant 4 minutes



Servez les croquettes avec un peu de persil frit et un quartier de citron sur quelques feuilles de salade.



Bon Appétit !