

Fleur de juin n'engendre pas pépin.



Penestinois, Penestinoises

Pénéstin, avec ses 25 kilomètres de littoral, est la commune la plus au sud du Morbihan.

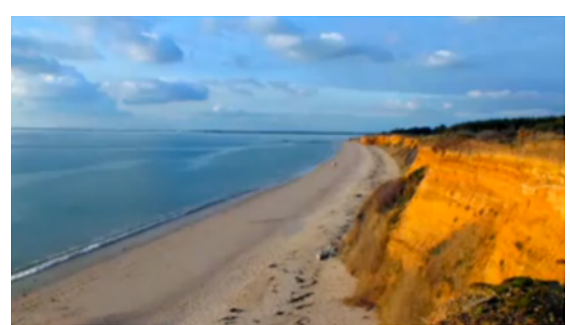
Pénéstin vient, semble-t-il, de "Pen Sten" (pointe de l'étain). On trouve, en effet, sur la côte des grains roulés d'oxyde d'étain, résidus des roches anciennes ... et de l'or ... (ruée de 1852 à 1914 !)
Territoire borné au nord par la Vilaine, à l'ouest et au sud par l'Océan, à l'est par Asserac et Camoel, en 1891, sa superficie est déjà de 2150 hectares dont la moitié est cultivée, le reste se partageant en prés, vignes, marais, bois, etc. Les terres sont fertiles et d'un bon produit ; on y sème de préférence le gros froment. On y trouve de nombreux vignobles, qui produisent un vin blanc, que l'on exporte dans les bonnes années... La côte ouest, d'une élévation de 14 à 17 mètres, coupée à pic, composée d'argile rougeâtre et de mica-schiste, ne peut offrir aucune résistance à l'action, érosion, des vagues. Elle recule peu à peu, et tous les ans il s'en détache de notables portions. Déjà elle a laissé au milieu de la mer l'île de Belair, et trois pierres en mica-schiste, nommées les Trois Soeurs, qui finiront bientôt par disparaître aussi .

Au Moyen Age est signalé à Pénéstin un prieuré dépendant de l'abbaye Saint-Gildas-des-Bois, fondée en 1020 par Simon de la Roche, seigneur de la Roche-Bernard. Pénéstin est alors une trêve de la paroisse d'Asserac (du diocèse de Nantes) et le reste jusqu'en 1767.

Pénéstin passe en 1790 dans le Morbihan, alors qu'Asserac reste dans la Loire-Inférieure.

La mise en exploitation d'une mine d'or au Far West Armoricaïn fit grand bruit à la fin du 19ème s. Le rendement étant très faible, elle s'arrêta dès la 1ère guerre mondiale, faute d'avoir pu fabriquer assez de millionnaires. Il en reste le nom, attaché à la plus grande plage de la commune, 2 km de long, dont la falaise (site géologique classé) prend, au soleil couchant, les teintes du précieux métal. Son orientation (plein ouest) et sa hauteur font aussi le régal de nombreux parapentistes !

Pénéstin connu, comme bien d'autres communes françaises durant la seconde guerre mondiale, une période troublée. De ce passé difficile nous reste aujourd'hui, outre des souvenirs gravés dans les mémoires de nos anciens, tout un ensemble de bâtiments fortifiés sur le littoral. La commune fut intégrée au « Mur de l'Atlantique » étant donné sa position stratégique, située à l'extrémité nord de la Poche de Saint-Nazaire, ce qui a "justifié" la construction d'une multitude de blockhaus.



Sans reçu de sous : "je n'ai pas encore tout à fait retrouvé mes marks" dit un vétéran Allemand

A la pêche aux moules ...

N'attendez pas de moi quelques grivoiseries et autres railleries ironiques t'amères du genre : différence entre une moule et un pull-over ? un pull-over ça moule et ... *

"Les mots sont des moules trop raides pour contenir l'essence spirituelle de l'amour "... Et toc ! Bref, tout considéré n'en revient pas, voyons plutôt la chose :

C'est un irlandais, Patrick Walton, qui en 1235, a "inventé" la culture sur bouchot. Victime d'un naufrage dans la Baie de l'Aiguillon sur le littoral vendéen, il s'installe et se consacre à la capture d'oiseaux et chasse d'eau à l'aide de filets.

Il remarque alors que les piquets de bois retenant ses filets, plantés dans la mer d'ici, se recouvrent de moules. Il multiplie les piquets et les réunit par des claies, inventant ainsi la culture sur bouchots. En 1542, Pierre Garcie-Ferrande décrit déjà les moules petites et grosses qui peuplent en abondance les rochers de la côte vendéenne...

La production de moules, appelée mytiliculture, s'accroît et sera réglementée par Colbert en 1681.

L'homologation par l'Europe du signe de qualité européen STG (spécialité traditionnelle garantie) assure aux consommateurs de déguster de vraies et bonnes Moules de Bouchot !

Ce que signifie :

Une texture de la chair très onctueuse, soyeuse et non farineuse, puisque la coquille reste très bien fermée lors des étapes de conditionnement, de transport, de stockage et de mise en vente.

La couleur crème à jaune orangé de sa chair cuite, les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante.

La pureté : Les « moules de bouchot » présentent une coquille propre, ne contenant pas de corps étrangers (crabes, grains de sable, ect), ni aucune odeur ou aucun goût de vase, car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu (!), une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin. La moule de bouchot n'a donc pas de contact avec le sol.

Une coquille bien remplie : La répartition homogène et la faible densité des pieux sur l'estran, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible sur l'estran (ouf !) Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles.

Une coquille dure : Le mode de production en zone d'exondation fréquente et l'exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement, et réciproquement.

L'homme a la vertu d'aimer les coquillages : Cueillez, cueillez vos moules au jardin d'eau salée, elle seront dégustées avant ou après un bel orage ... compromis : chose due !

En théorie, pour la "bouchot", il faut 12 mm minimum de coquille. Dans les faits, les mytiliculteurs calibrent plutôt entre 13-14 mm car les consommateurs préfèrent ce format .

Résultat, « en Bretagne, 30 à 60 % de moules sont déclassées. Les plus grandes peuvent garder le nom de bouchot, les vraiment trop riquiquis, non. Si ces dernières sont juvéniles, elles peuvent être remises en mer pour continuer leur croissance. Les moules adultes mais décidément pas grandes peuvent finir en poudre de chair de moules pour des aromatiques, ou dans des recettes de l'agroalimentaire...

À **Pérestin** (56), **Mussella**, cette entreprise bretonne transforme les moules de bouchot trop petites en pâte à tartiner salée, et vient de lancer sous sa marque **Paysans de la Mer** deux produits

Le petit pot de Patamoule : dès le lancement, ce **tartinable iodé** et les **moules décortiquées surgelées** décollent bien., recettes élaborées en collaboration avec **la Belle-Iloise** (Quiberon).

AGENDA : 30 juin : ~~St PHILIBERT avec J-P~~ **ANNULÉE !**

(Je suis dépité, mais j'ai au moins dix solutions...)

Bonne randonnée à tous

* "une moule ça pull over." La contrepèterie, c'est l'art de décaler les sons, même à Penestin et mettre le couchant en valeur.

<http://sulniacrando.blogspirit.com> Club adhérent à Temps Libre et Culture de Sulniac et affilié à la FFRandonnée

