

A Perchède, la pêche a été bonne et le poisson aussi...

Dans le vieil étang communal du Pesquè



A Perchède, la pêche a été bonne et le poisson aussi...

La pêche traditionnelle à l'étang du Pesquè a eu lieu samedi 30 janvier par beau temps. Le pisciculteur sous convention avec la commune a pris des sandres (44 kg), des black-bass (45 kg), des tanches (38 kg) et une grande quantité de gardons (308 kg !), soit 435 kg de poisson au total.

De plus, selon la tradition datant du Moyen-Âge (1), chaque foyer a reçu une livre de poisson (30 kg en tout). Et, après que le pisciculteur eut pris ce qu'il devait, il restait encore de quoi festoyer pour les villageois: environ 15 kg de poisson. Sans oublier toutes les écrevisses de Louisiane, indésirables, mais néanmoins mangeables.

Les bénévoles se sont d'ailleurs immédiatement mis au travail pour préparer les poissons et les faire griller.

Une belle journée selon la tradition de pisciculture extensive propre au Bas-Armagnac. Activité que le maire, Alain Marin, souhaite faire mieux connaître.

À noter que, pour changer par rapport aux années précédentes, les photos ci-dessous ne montrent pas la pêche proprement dite dans l'étang, mais le tri et la préparation des prises.

(1) Le lac, construit par les moines, permettait au peuple de faire maigre en Carême, les vendredis et veilles de fêtes.



Alain Marin et Christian Cuvelier, conseiller municipal, ont mis la main à la pâte, comme d'habitude



On trie les poissons en arrière de la digue, en contrebas de la route



On récupère les écrevisses



Le poisson est préparé



On va manger du poisson plus frais que frais...