

PÊCHEURS DE CREVETTES

1

1 Une tradition vieille
de cinq siècles.

Certaines scènes sont comme des madeleines de Proust qui nous replongent en enfance. Les pêcheurs de crevettes d'Oostduinkerke en font partie. Mais pour combien de temps encore?

Texte: Françoise Raes
Photos: Christophe Smets

L'aube est déjà loin quand la mer se retire à l'horizon de la plage d'Oostduinkerke. Les charrettes des pêcheurs s'ébrouent derrière de fiers Brabançons dans un cliquetis de planches et de métal, traversant le village et les dunes. Les passants marquent une pause pour observer ce convoi singulier bringuebaler jusqu'à la mer. Etreints de respect pour la rudesse de l'exercice et de nostalgie pour une scène vue et revue et dont la permanence rassure: nos rêves d'enfants sont encore intacts!

Dominique Vandendriessche, 22 ans, nous embarque avec lui. Cela fait déjà onze ans qu'il pêche la crevette pour vivre son amour des chevaux et de la mer. "Les chevaux, je suis né dedans", explique le jeune maréchal-ferrant. "Mon père pêchait lui aussi. C'est lui qui m'a emmené gamin", poursuit-il. Aujourd'hui, Dominique Vandendriessche gagne sa vie grâce à l'auberge familiale et au haras d'une dizaine de chevaux de trait qui emmènent les touristes en calèches à la bonne saison. "J'emmène également les enfants des écoles pour leur montrer la pêche



à cheval. Pour moi, cette pêche, c'est plus qu'une animation pour les touristes. Elle fait partie de moi", commente-il rêveur.

Pêche en péril

Ils sont seulement une petite dizaine, comme Dominique, qui perpétuent coûte que coûte cette tradition vieille de cinq siècles. Tous sont là, sur cette plage d'Oostduinkerke, derniers des Mohicans d'une pratique médiévale qui a failli disparaître et dont ils sont aujourd'hui les seuls héritiers.

Avant-guerre, on rencontrait ces pêcheurs à cheval tout le long de la Côte belge ainsi que sur les plages de Hollande, du nord de la France et du sud de l'Angleterre. La crevette grise, ce joyau de notre gastronomie belge, fut jusque dans l'entre-deux-guerres une protéine bon marché qui nourrissait pêcheurs et paysans. "En 1963, nous n'étions plus que trois à pêcher ici. À l'époque, on a vraiment cru que ça allait disparaître" se souvient Eddy D'Hulster. "J'avais 18 ans et j'ai rejoint mon beau-père pour relancer avec lui cette activité. J'étais amoureux de sa fille. Elle aussi pêchait, fait rare pour une femme, et moi je voulais passer le plus de temps possible avec elle. Ça a marché: sa fille est devenue mon épouse." Cela fait cinquante ans qu'Eddy Hulster pêche et cinquante ans que cela le rend heureux. "Nous avons réussi à sauver l'activité. Nous étions plusieurs à avoir un boulot qui nous permettait d'aller pêcher à la saison des crevettes. C'était bon pour le tourisme et la commune nous a aidés", se souvient-il. En effet, dès 1950, le syndicat d'initiative local crée "La fête de la crevette" célébrée depuis lors à la fin du mois de juin et aujourd'hui encore, une des manifestations folkloriques les plus marquantes du pays. En 56, la commune poursuit ce travail de valorisation en publiant les heures et les jours de passage des pêcheurs à cheval, ce qui draine un lot considérable de journalistes reporters qui viennent observer les pêcheurs à l'œuvre. Aujourd'hui, avec l'aide du Musée de la pêche



- 2 Habituer le cheval à entrer dans les eaux froides, un travail difficile.
- 3 Dominique Vandendriessche, amoureux des chevaux et de la mer.
- 4 La rudesse du métier inspire le respect des passants.
- 5 L'équipement du cheval: une selle, deux paniers d'osier et un lourd filet.

(voir encadré), la localité d'Oostduinkerke présente auprès de l'UNESCO un dossier pour reconnaître la pêche à cheval comme patrimoine immatériel de l'humanité. La géographie a aussi joué en faveur de la survie de cette pêche unique au monde: la largeur de l'estran, sa pente douce et l'absence de brise-lames ont permis aux chevaux de continuer à travailler sans danger à Oostduinkerke.

Vrai couple

Les carrioles s'arrêtent au bord de mer. Les pêcheurs, silhouettes jaunes entre ciel et mer, déchargent les chaluts, habillent les chevaux d'une selle et de deux paniers d'osier et les attèlent à leur lourd filet. La crevette — comme la sole d'ailleurs — se reproduit en bord de mer, là où l'eau est plus chaude, mais reste toujours sur les bancs de sable humide. C'est pourquoi on la pêche à marée basse. C'est aux alentours de 10° que les crevettes sont les plus nombreuses. ➤





- 6 La pêche à cheval se pratique à marée basse.
- 7 Entre la préparation de la pêche et celle des crevettes, il faut huit heures.

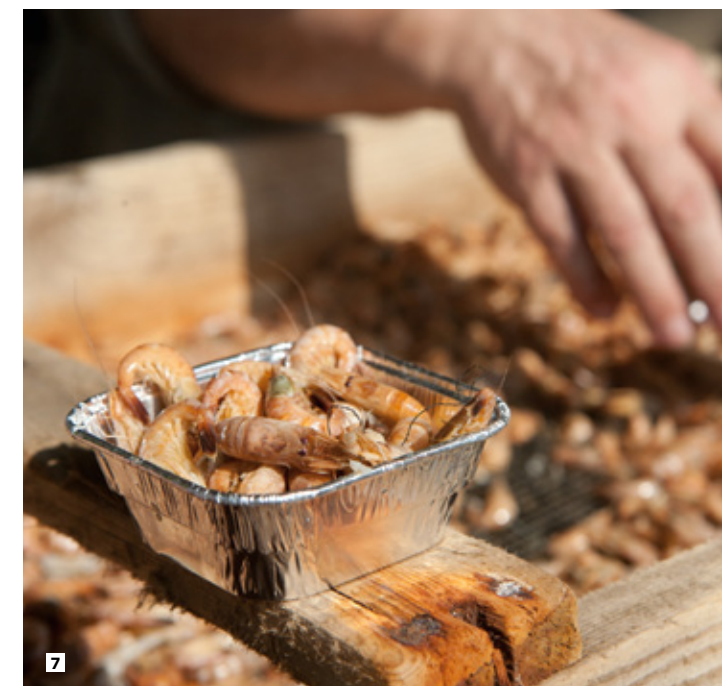
Avril et octobre restent donc les meilleurs mois de pêche à la crevette. Le pêcheur monte le cheval habillé de son célèbre uniforme: ciré et chapeau jaunes, bottes et cuissardes. Le cheval entre dans l'eau jusqu'au poitrail tirant le chalut (les crevettes grises sont de moins en moins nombreuses et le filet s'est élargi pour conserver des prises correctes). Le duo parcourt ainsi la mer à quelques mètres de la plage et parallèlement à celle-ci. Toutes les trente minutes, pêcheur et cheval reviennent sur le rivage pour vider le filet dans les paniers en osier fixés aux flancs du cheval et dont le fond reste immergé quand la pêche se poursuit. "L'amour du cheval et de la mer, c'est quelque chose que l'on a dans le sang", explique Eddy D'Hulster. "On forme un vrai

couple, même quand le cheval est vieux et ne pêche plus, on continue à s'en occuper." Face aux vagues de cette mer dont il faut évaluer les humeurs parfois rigoureuses, le pêcheur et son cheval semblent mener leur tâche avec naturel et élégance. Certes, de la fierté, il y en a. Mais cela nécessite aussi beaucoup d'heures de travail, il s'agit d'habituer un animal des plus terriens à s'enfoncer dans des eaux froides battues par un vent de 5 à 6 Beaufort, avec des vagues hautes d'un demi-mètre. "Quand on achète un cheval de trait" explique Eddy, "on ne sait pas s'il va aimer travailler en mer. Il faut environ six semaines pour être fixé. Au début, le cheval a peur des vagues. On le fait trotter au bord de l'eau et puis on le fait suivre un cheval plus expérimenté pour qu'il passe les premières vagues et s'enfonce un peu en mer. Enfin, on lui apprend à porter le pêcheur tout en tirant un filet très lourd" explique Eddy D'Hulster. Il faut imaginer la puissance développée par un cheval de trait d'une tonne pour se rendre compte de la force nécessaire à cette pêche rustique. "Pour qu'un cheval soit capable de pêcher en mer, il ne doit jamais refuser de tirer dans l'eau. Le cheval ne voit

pas où il met le pied. Pour qu'il ne prenne pas peur, il doit avoir une confiance absolue dans le pêcheur qui le monte et toujours avancer! Parce que s'il recule dans les filets, c'est la catastrophe."

Un goût de mer

Si vous avez déjà goûté des crevettes grises, pêchées de frais et cuites dans le bouillon chez un pêcheur, vous savez combien elles sont un délice, décortiquées à la main, accompagnées d'une bière d'abbaye. Un luxe absolu quand on sait qu'il n'y a plus qu'une dizaine de pêcheurs à pratiquer cet art. Alors quand on vient à Oostduinkerke, la crevette grise se mérite et se respecte. Car, entre l'attelage du cheval, le retour de la pêche, le tri et la préparation des crevettes, il s'est passé huit heures. C'est peut-être ça qui leur donne ce goût d'entre terre et mer? À votre tour maintenant de trouver un pêcheur qui acceptera de vous vendre un ou deux rapiers de ce caviar de la Mer du Nord... ■



EN PRATIQUE

- Où dormir?

Hôtel Albert I^{er}, un petit hôtel familial des années 50 avec vue sur la mer. À partir de € 69 la chambre double. Astridplein 11, 8670 Oostduinkerke Tél.: 058 52 08 69, www.hotel-albert.be

OFFRE SPÉCIALE:

Un séjour de 3 jours au Domein Westhoek *** pour € 121 pp (non-membres € 132) sur base d'une chambre double.

Infos: www.touring.be/fr/evasion/week-end/index.asp

- Où manger?

De Peerdevisscher, un incontournable. Juste à côté du Musée de la pêche. € 20 le couvert. Pastoor Schmitzstraat 4, 8670 Oostduinkerke. Tél.: 058 51 32 57

- A découvrir

Le nouveau Musée de la pêche présente de manière vivante le riche passé du littoral belge. Pastoor Schmitzstraat 5, 8670 Oostduinkerke. Tél.: 058 51 24 68, www.visserijmuseum.be

- A visiter

Les réserves naturelles représentent un atout majeur de la commune de Koksijde. Elles couvrent une superficie totale de 701 hectares dont Hogge Blekker, la plus haute dune du littoral belge. Itinéraires balisés.

- Infos pratiques

www.koksijde.be
Tél.: 058 51 29 10

