

**SPECIAL
AUTOMNE**

L'apnée mondiale
fait son film

N°152 - Octobre 2003

Mensuel - 5,50 € - ISSN 0767-6867

apnée

www.apnea.fr

**PLONGÉE
CHASSE
APNÉE**

*L'aventure est à
Perros-Guirec*

plongée

**Saint-Eustache :
une île hors du temps**

chasse

**Deux jeunes à la conquête
du Cap-Vert**

Quizz : le tir, et après ?

DOSSIER

**Vos débuts
en photo
sous-marine**

**De la technique, des conseils
de pro, l'avis d'un modèle**

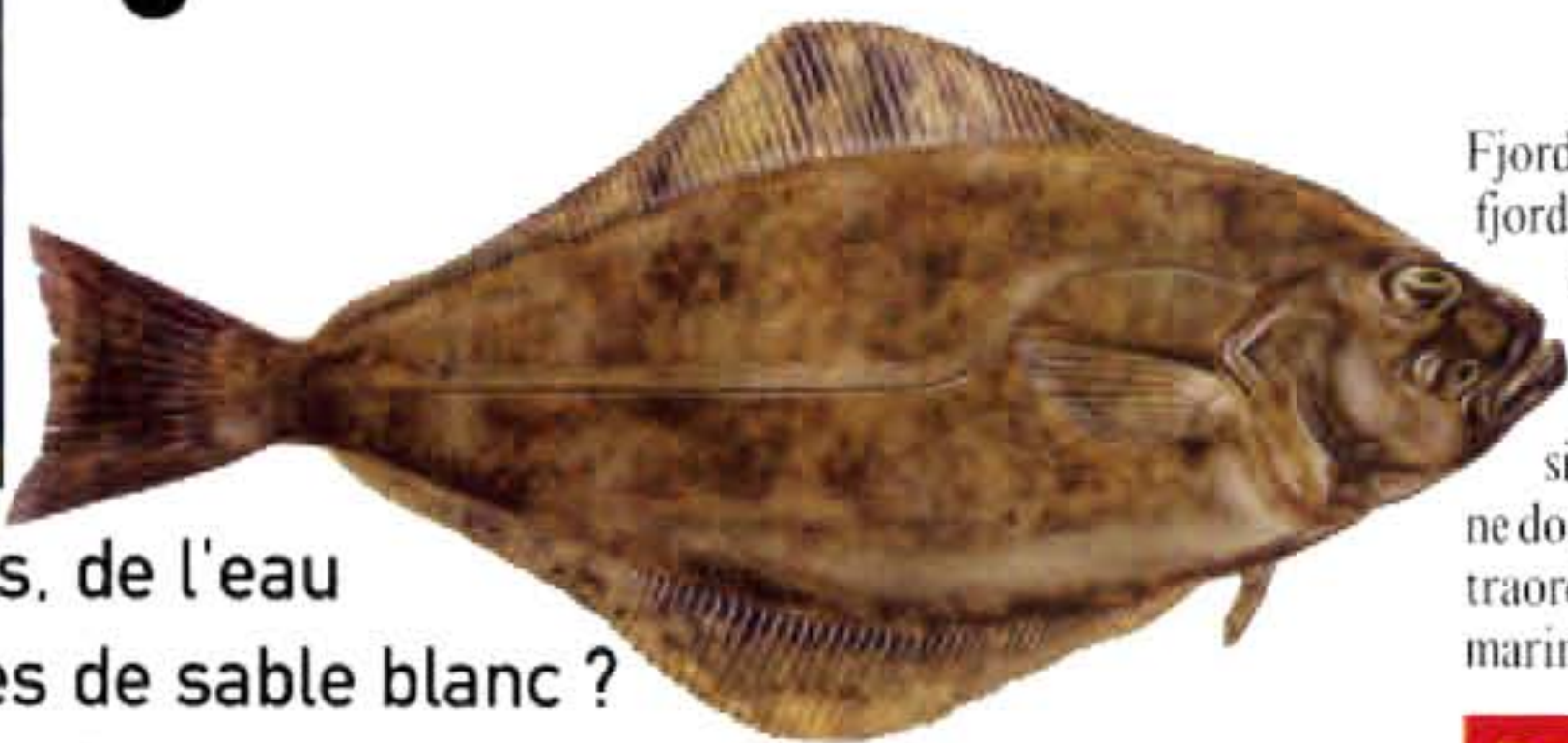
France Métro : 5,50 € - DOM : 6,50 € - BEL : 6,60 €
AND : 5,50 € - GR : 7,75 € - MAR : 60 MAD - PORT. CONT. : 6,40 €

L 19413 - 152 S - F : 5,50 € - RD



REQUINS Massacres en Polynésie

Le pays du poisson roi



Marre des cocotiers, de l'eau à 27°C et des plages de sable blanc ? Avec une côte interminable ouverte sur l'océan et des fjords dont le relief découpé contribue à la richesse exceptionnelle des eaux qui les baignent, la Norvège est une destination de choix pour plongeurs et chasseurs. Petit tour d'horizon des principales bêtes à croiser.

La morue, l'églefin, le lieu noir, la truite, le hareng comptent parmi les espèces les plus courantes. Sans compter bien entendu le saumon de l'Atlantique,

Le loup de mer (*Anarhichas* sp.) est identifiable – outre son air peu amical – à sa mâchoire caractéristique d'une alimentation à base d'oursins, de moules, d'escargots et de crabes. Il se trouve essentiellement sur les fonds pierreux recouverts d'algues. L'adulte mesure près de 125 cm. Le loup de mer est un summum de la gastronomie côtière. Très savoureux, il est vendu sans la peau ni la tête. Frais ou surgelé, il est généralement exporté sous différentes appellations. Répondant incontestablement au délit de "sale gueule", son succès à table ne se dément pourtant toujours pas.

© Comité norvégien pour l'exploitation des produits de la mer

qui est une espèce anadrome, ce terme désignant des variétés qui fraient en eau douce et passent la plus grande partie de leur vie en mer. Son élevage, ainsi que celui de la truite, ont connu un développement sans précédent en Norvège depuis le milieu des années 70, représentant aujourd'hui plus de 40 % des exportations des produits de la mer.

L'océan Atlantique recèle un nombre restreint d'espèces mais des quantités fabuleuses de poisson. Le terme "pêche miraculeuse" y a sa place et des expéditions à bord de bateaux de pêche professionnels y sont régulièrement organisées. C'est le cas notamment de la région du Sogn og

Le flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus hippoglossus*)

est sans conteste le plus grand de tous les poissons plats. L'aquarium d'Alesund en héberge quelques-uns (voir Océans, N°275), dont la célèbre "Big Mama", une pondeuse fort accorte et très impressionnante. Mesurant jusqu'à 3 m, son poids peut atteindre les 300 kg.

© Comité norvégien pour l'exploitation des produits de la mer

Contact

Site internet de l'Office de Tourisme à Paris : www.norvege.com ou www.visitnorway.com



L'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) ou haddock, est un des principaux poissons comestibles des profondeurs. Sa pêche fait actuellement l'objet d'une réglementation importante. Pouvant atteindre 110 cm, il en mesure rarement plus de 80.

© Comité norvégien pour l'exploitation des produits de la mer





Une cuisine de "caractère"

Les buffets norvégiens ne souffrent pas – surtout côté poisson – la demi-mesure. Une particularité visible dès le petit déjeuner où le hareng roi vous est présenté dans tous ses états, accompagné de sauces diverses, à côté des toasts, charcuteries, viennoiseries et autres laitages et confitures. La première surprise passée, on s'y fait, puis... on s'y plaît. C'est que le poisson est ici préparé comme nulle part ailleurs. Et que dire de la cuisine arctique dans le Nord du pays ? Crus ou cuits, les poissons des mers marquent fortement le patrimoine gastronomique. Colin, cabillaud, saumon sont partout exquis et d'une grande fraîcheur. Plus rare, les connaisseurs se laisseront tenter par le "lutefisk", surtout vers Noël. Cette préparation particulière de la morue en fait un mets de choix. Pour la petite histoire, on le laisse tremper dans de la soude avant de le préparer. A l'extrême Nord du pays, la morue est séchée en plein vent, sans être salée, et ce depuis plus de 1.000 ans. Ce produit noble était échangé en Europe contre des denrées rares comme le froment, le vin et le miel. Cependant, avant de pouvoir déguster le "stofix", il faut le frapper avec un marteau en bois et le laisser tremper pendant des heures. Tout se mérite...

poissons. Les bancs de harengs et de sprats y constituent une des plus importantes sources de nourriture pour les gros poissons pélagiques. Un banc de harengs peut faire plusieurs kilomètres de long et modifier soudain, tout d'un bloc, sa direction et sa vitesse.

Les ports offrent également des bio-

topes inattendus. Ainsi, au Sud, notamment à Alesund ou à Kristiansund, la faune profite de l'activité des pêcheurs qui, en nettoyant leurs filets, apportent des organismes ramassés sur les champs de pêche en eaux profondes. Les épluchures de crevettes et autres restes de nourriture jetées à l'eau deviennent aussi une source

d'alimentation pour la morue, le lieu noir et d'autres espèces qui viennent de temps à autre faire un tour au port, pour la plus grande joie des pêcheurs amateurs et... des plongeurs.

Reza A. Naderi,
photos **Eric Beracassat**
(sauf mention contraire)

L'aiguillat commun ou chien de mer (*Squalus acanthias*) est l'espèce de requin la plus courante en Norvège.

Il se déplace en bancs assez importants. Ses deux nageoires dorsales possèdent une longue pointe sur le devant qui renferme un poison provoquant au toucher des plaies douloureuses. Ce poisson qui fait l'objet d'une surexploitation connaît un grand succès en Angleterre puisqu'il entre dans la préparation des "fish and chips". En Allemagne, on le préfère frit et fumé. Sa longueur peut atteindre 120 cm.

© Comité norvégien pour l'exploitation des produits de la mer

