

■ TROUVILLE-SUR-MER

Deux jours de fête pour la mer et le maquereau

Traditionnellement, à Trouville-sur-Mer, le dernier week-end du mois de juillet est dédié à la fête de la mer. Pendant deux jours, animations, messe, défilé et bénédiction de la mer animent la station balnéaire.

La relève est assurée et si ces enfants ne seront sans doute pas marins pêcheurs, ils auront au moins le goût de la mémoire. Car à Trouville, si la pêche est depuis longtemps une tradition, sa fête est un événement incontournable.

Premier port de la Baie de Seine pour la pêche au maquereau, il est normal que le poisson soit mis à l'honneur en même temps que la mer. Les deux jours de fête débute d'ailleurs par le concours de rillettes de poisson désormais labellisé. Cette année, 11 concurrents se sont affrontés et les six membres du jury ont eu bien du mal à le départager tant ils s'étaient ingénies à magnifier

le goût du célèbre maquereau. Sur les quais, les animations ont attiré des milliers de curieux qui ont même eu le privilège de monter à bord des bateaux de pêche, pavoisés pour l'occasion.

Un dimanche plus solennel

Si le samedi est consacré à la fête populaire, le dimanche est le jour du souvenir avec la messe en l'église Notre-Dame-des-Victoires, célébrée par le père Jean-Parfait Cakpo en présence du Pipe Band 51st Highland Division. C'est au son des

cornemuses de cette formation militaire écossaise de l'armée britannique que le cortège a quitté l'église pour rejoindre la stèle des péris en mer. À travers les rues et les ruelles et jusque sur la plage, le cortège composé d'élus, d'anciens combattants, des membres de l'association *Le Petit Foc* et de familles trouvillaises.

Enfin, les chalutiers ont pris la mer, en cortège eux aussi. Ils se sont rendus sur les lieux du dernier naufrage d'un navire trouvillais pour rendre hommage, en lançant une gerbe dans les vagues à tous ces marins qui ne sont jamais revenus de la mer.



S.Q.

À travers les rues de la ville, les jeunes marins ont fait l'unanimité en étant la cible de tous les photographes.



Un moment de recueillement pour les péris en mer.



Les maquettes de l'association « Le Petit Foc ».



Le cortège des moussaillons.



Les musiciens du Pipe Band ont mis en musique le défilé.

J'AI TESTÉ POUR VOUS. Être membre du jury au concours de rillettes de maquereau

Il aura fallu six fêtes de la mer pour que je me décide à assumer enfin ma gourmandise et à demander à entrer dans le cercle très fermé des goûteurs de rillettes de maquereau.

Les organisateurs de l'épreuve, une des attractions des festivités organisées sur le quai, ont accepté avec enthousiasme ma présence et j'avoue, j'en suis flattée.

Le goût du dentifrice encore bien ancré dans la bouche il a donc fallu se jeter dans la dégustation qui, à 11 heures, peut prendre des allures de défi.

Comme pour toutes les premières fois, une des solutions est de regarder comment font les habitués pour ne pas avoir l'air ridicule.

J'admire l'assurance du maire, qui à un rythme cadencé et impressionnant entame les terrines les goûte, les notes et prend le temps de les apprécier. Je remarque l'habileté de mon



« On ne parle pas la bouche pleine... ».

voisin, le fromager de la rue des Bains, qui organise son assiette de façon à pouvoir goûter à nouveau ses préférées.

« Mon palais finit par s'habituer »

Sous le regard des curieux attroupés devant la tente où se

déroulent les agapes je tâtonne. Faut-il tartiner ? Goûter avec sa fourchette ? Se rincer la bouche entre chaque dégustation ? J'improvise. J'abandonne vite le pain grillé auquel j'aurais préféré une bonne tartine bien fraîche qui aurait aidé certaines saveurs à se révéler davantage.

Mon palais s'habitue. Après avoir admiré l'originalité de la présentation, j'apprécie surtout les saveurs. J'élimine rapidement les terrines où la présence d'épices masque trop le goût de poisson. Je me régale avec deux d'entre elles qui, ayant un petit goût de revenez-y comme disait ma mère, auront un bonus.

Au bout de trois terrines, je maîtrise une technique mais il en reste encore huit et il fait tenir la distance. Ne pas s'écourer, savourer et être juste. Certains concurrents ont fait preuve d'imagination. Parfois un peu trop. D'autres ont su magnifier le produit en choisissant les ingrédients qui rehaussent parfaitement son goût. Il est bien difficile de départager les meilleures et je m'aperçois que mes notes sur la présentation, la fraîcheur... sont le reflet de mes hésitations.

Sophie QUESNEL