

# Itsasotik

DE L'OCÉAN À L'ASSIETTE

Du 15 au 17 avril  
Apirilaren 15etik 17ra

Journées de la pêche  
et de la mer



**SAINT·JEAN·DE·LUZ**  
Donibane Lohizune ●●●

[www.saintjeandeluz.fr](http://www.saintjeandeluz.fr)

# Le mot du Maire



Le port de pêche de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure est l'un des poumons économiques de la ville. 10 000 tonnes de poissons y sont débarquées tous les ans, ce qui place notre criée à la première place en Nouvelle-Aquitaine et au 6<sup>e</sup> rang français.

Etant particulièrement attaché au monde de la pêche dans son ensemble, je souhaitais depuis longtemps qu'une manifestation soit dédiée à nos gens de mer qui exercent un métier aussi passionnant que difficile.

La crise sanitaire nous en a empêchés l'an dernier et c'est donc avec d'autant plus d'enthousiasme que nous lançons du 15 au 17 avril la 1<sup>ère</sup> édition d'Itsasotik, une manifestation qui ne demandera qu'à prendre de l'envergure les années suivantes.

Il s'agit de montrer différents aspects de la filière pêche avec des rencontres avec les professionnels de la mer et bien sûr de mettre en exergue le lien entre l'océan et l'assiette à travers la gastronomie.

Mes remerciements iront à ces femmes et ces hommes qui font vivre notre port et contribuent à nous proposer des produits de qualité, mais aussi à ceux qui tiennent à leur rendre hommage à travers l'organisation de cet événement autour de la pêche.

Jean-François Irigoyen  
Maire de Saint-Jean-de-Luz

« Itsasotik, de l'océan à l'assiette » hitzordu berria da, Pazkako asteburuan antolatutik, 2022ko apirilaren 15etik 17ra. Hiru egun horiek Donibane Lohizune/Ziburuko portuko arrantza jarduera argitan ezartzeko eta arrantzale donibandarrak eta ziburutarrak omentzeko aukera dira. Programan: erakusketak, topaketak, gastronomia...

# Programme



## Vendredi 15 avril

**9h>12h / 14h>18h**, Exposition des travaux engagés par les écoles luziennes dans le cadre des Aires Marines Educatives, Grillerie du port

**15h**, Rencontre et débat autour de la stratégie pêche durable portée par les professionnels de la pêche locale (le CIDPMEM 64-40), Salle du Conseil municipal, Hôtel de ville

**19h**, Animation musicale, Le Garage

## Samedi 16 avril

**9h**, Visite découverte de la Criée, Ciboure, inscriptions obligatoires au 05 59 51 61 98

**9h>13h**, Marché gastronomique et animations (ateliers cuisine en direct, dégustations), autour des Halles de Saint-Jean-de-Luz

**11h**, Bénédiction de la Chaloupe Sardinière Alba, par Mikel Epalza, aumônier des marins, port quai Maréchal Leclerc ; animation Altxa Zokoa

**12h**, Apéritif et animation Chœur des Marins Adour Océan, port quai Maréchal Leclerc

**9h>20h**, Exposition-rencontre des professionnels de la mer et défenseurs du patrimoine maritime, vente de poisson à la table, port quai Maréchal Leclerc

**17h**, Intronsations avec l'Ordre des Corsaires basques, port quai Maréchal Leclerc

**18h**, Appel des Cornes de Brume, dans le port

**18h>20h**, Apéritif des gens de mer avec animation du Chœur Primaderan, port quai Maréchal Leclerc

**20h**, Animation musicale, Le Garage

# Programme



## Dimanche 17 avril

11h30, Concert de Los Marinos, Place Louis XIV

### Expositions :

« Arrain hegalariak », (poissons décoratifs en tissu réalisés par les enfants et les seniors), dans la ville : rue Gambetta, Halles, port et Le Garage, du vendredi au dimanche

« En mer avec les pêcheurs luziens et cibouriens » (photographies), Le Garage, le vendredi et le samedi 12h>14h30 / 18h>21h, et le dimanche 12h>14h30

« Pêcheurs en Pays Basque » (photographies), Grillerie du port, du vendredi au dimanche, 9h>12h / 14h>18h

## Recette de la mer #1



### Rillettes de maquereau

Pour 4 personnes  
1 kg de maquereaux  
500 g de crème fraîche  
2 brins d'estragon

1 sachet de court bouillon  
20 cl de vin blanc  
½ cuillère à café de curry  
Sel, piment d'Espelette

- 1) Vider les maquereaux, les passer à l'eau et les sécher.
- 2) Diluer le sachet de court-bouillon dans ½ litre d'eau et porter à ébullition. Y plonger les maquereaux et laisser cuire 5 minutes à petits bouillons.
- 3) Sortir le poisson et égoutter. Lever les filets et retirer les parties noires, la peau et les arêtes.
- 4) Dans une casserole, verser le vin blanc et porter à ébullition. Ajouter la crème fraîche, le curry et l'estragon haché. Saler, pimenter et laisser cuire 10 minutes à feu moyen.
- 5) Ajouter la chair des maquereaux et mélanger en écrasant avec une fourchette. Laisser cuire 10 minutes de plus pour réduire la sauce.
- 6) Laisser refroidir avant de les mettre 2 ou 3 heures au réfrigérateur.

Cette recette est idéale pour une entrée ou un buffet froid.

**Variante :** On peut également faire des rillettes de sardines.

## Recette de la mer #2



### Thon salsa gorria

Pour 4 personnes  
1,2 kg – 1,4 kg de thon

3 à 4 gousses d'ail

½ branche de céleri

1 bocal de soupe de poisson

1 petite boîte de pulpe de tomate

1 oignon

½ carotte

1 morceau de sucre

10 cl de vin blanc

Sel et piment d'Espelette

- 1) Couper très finement la ½ carotte ainsi que la ½ branche de céleri.
- 2) Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile à feu doux environ 5 minutes, puis y ajouter la carotte, le céleri avec l'ail pressé. Laisser fondre doucement 5 minutes sans coloration, puis verser le vin et continuer la cuisson jusqu'à évaporation de l'alcool.
- 3) Ajouter la boîte de pulpe de tomate, le morceau de sucre, le sel et le piment d'Espelette. Laisser le tout, sur feu doux, 15 minutes.
- 4) Découper le thon en cubes et saler légèrement.
- 5) Mixer la sauce tomate et y verser, tout d'abord, la moitié du bocal de soupe de poisson, goûter et en rajouter si besoin.
- 6) Ajouter des dés de thon à la sauce très chaude, couvrir et laisser cuire 4 à 5 minutes.

Couper la cuisson et laisser reposer à couvert une dizaine de minutes. Servir au choix avec des pommes de terre ou du riz.

**Variantes :** Avec la même base, vous pouvez cuisiner de la bonite, du maquereau, des chipirons ou de la seiche.

Source : *La cuisine d'Uhaina*, 24 recettes par l'Association Uhaina, 2013, pour la deuxième édition

## Espèces de la mer



# Itsasotik

DE L'OcéAN À L'ASSIETTE



En partenariat avec Aires Marines Éducatives, Albaola, Amicale des Anciens Marins et Anciens Combattants, Association de la Gestion de la Criée du Port, Betiko, Betiko Marinelak, Blu Taula, Chœur des Marins Adour Océan, Chorale Altxa Zokoa, Claude Cabos, Cidrerie Txopinondo, CIDPMEM 64-40, CIRFA Marine, Confrérie des Chevaliers de l'Opéra de Biarritz, Confrérie du chipiron de Bidart, Confrérie du ttoro de Ciboure, Coopérative La Basquaise, École Hôtelière de Biarritz, Egiategia, Egurrezkoa, Pierrick Fribourg, Hermione La Fayette, Itsas Begia, Jean de Luz, Kusiak, Jérôme Labéguerie, Lycée professionnel maritime de Ciboure, Lycée professionnel Ramiro Arrue, Mission de la Mer, Onake, Ordre des Corsaires Basques, Mallory Prevost, Primaderan, Société Nationale Sauvetage en Mer, Anne-Sophie Susperregui, Trois-mâts basque, Uhaina, Ville de Ciboure



**SANT · JEAN · DE · LUZ**  
Donibane Lohizune ●●●