

Plus tard, les acquéreurs le teindront en bleu, en vert et même en rouge cachou, suivant la mode et le goût du patron.

Cette opération s'accomplit journellement dans les rues de Douarnenez ou de Concarneau.

Une grosse marmite chauffée par des fagots contient la teinture, tan, cachou, indigo. Le filet, accroché à la fenêtre d'un deuxième étage, descend progressivement dans le liquide, et les pêcheurs, avec des bâtons, brassent les fils pour les pénétrer de solution colorante. Ensuite on suspend encore le filet à sa croisée, et il ondule légèrement, comme une vapeur bleue.

Partout, au coin des venelles, dans les carrefours, vous verrez ainsi des filets bleus ou verts, fraîchement teints, se balancer sur vos têtes.

On m'a assuré que l'on colorait en couleur d'eau les filets pour aveugler le poisson, ce qui signifie que la sardine, ne distinguant pas les mailles, va donner de la tête dans le piège.

COMMENT PÊCHE-T-ON LA SARDINE ?

Les pêcheurs appareillent à la marée du soir, et c'est un spectacle féérique de voir cette caravane d'un millier de barques à deux mâts dresser sur le ciel occidental les voiles rouges de feu, ou blanches, ou vertes, ou bigarrées. Ailes déployées, comme de grands oiseaux de mer, les bateaux s'élancent du port vers la pleine mer.

Toute la nuit les barques vont voguer vers les bancs de sardines, et au petit jour, deux ou trois heures du matin pendant l'été, les marins se réveilleront de leur sommeil, confié trop souvent à la garde du mousse, pour descendre le filet à l'eau.

Cet appareil, d'une légèreté extrême, — car il n'est bordé que par une mince corde dans le bas, avec des lièges flotteurs dans le haut, — est coulé peu à peu à la brassée suivant une ligne droite ou légèrement courbe.

Il faut un long apprentissage pour savoir dresser un filet.

D'abord il convient de choisir le numéro de la maille. Suivant la saison, les sardines de haute mer ou de grève changent de grosseur. Si l'on descend un filet fin, les poissons trop gros buteront sans se prendre; le diamètre est-il trop large, les petites lames d'argent traverseront impunément l'engin.

L'habileté du patron consiste donc à discerner le meilleur filet à employer; ensuite il s'agit pour lui de connaître merveilleusement les vents, les courants, les remous. Le léger tissu des mailles, au moindre courant

sous-marin, se relève et vient flotter inutile. Les remous le replient sur lui-même; le vent le fait voyager. Enfin nous admettons que l'habile marin a obtenu un mur de 150 pds de long, sur 7 à 8 pds de haut environ. Il s'agit maintenant d'appâter le poisson.

Pour bénévole que soit la sardine, sauf de très rares exceptions, frayeur, chasse de marsouins, elle ne viendra pas donner d'elle-même dans les mailles. Il faut à sa voracité légendaire un appât, la *rogue*. On appelle de ce nom une préparation à base de laitance de morue. La ville norvégienne de Bergen fournit presque toute la rogue des pêcheurs. Ils l'achètent fort cher, près de \$20.00 les 140 à 150 lbs.

En rade de Concarneau, d'Audierne et de Douarnenez, stationnent presque toujours des voiliers portant à la corne d'artimon le drapeau rouge barré d'un X. Ce sont les bricks qui apportent les tonneaux de rogue préparés avec la morue de Norvège.

Les *Terreneuvas* ont bien essayé de préparer de la laitance; mais jusqu'ici la rogue française ne possède pas la tenue et la saveur de la préparation de Bergen.

Le patron pêcheur ouvre donc un barril du précieux appât, et il l'égrène en avant du filet, c'est-à-dire du côté opposé au poisson. La forte saveur de cette nourriture dont elles sont friandes se répand dans l'eau, et, peu après, des milliers de sardines se jettent dans les mailles pour arriver plus vite à cet appât qui les tente.

Il ne reste plus qu'à relever le filet et à dégager dextrement les petites lames d'argent fichées dans ces collets primitifs. Voici pourquoi chaque bateau est monté par sept hommes, quelquefois davantage. Il s'agit de retirer des mailles ces milliers de petits poissons sans abîmer leur peau fragile. Les grosses mains des marins ont des souplesses et une célérité magiques pour ce travail.

Puis l'on recommence l'opération jusqu'à ce que la pêche soit jugée suffisante.

A ce moment, en un clin d'œil, les voiles sont hissées, et l'on force l'allure pour arriver de bonne heure au port.

Nous disions, à propos de la construction des barques, qu'on cherchait avant tout la vitesse. Vous allez comprendre la raison décisive des exigences des pêcheurs.

Chaque jour, à chaque marée, de véritables régates se courent entre les divers patrons avec, pour enjeu, le

bien-être. En effet, plusieurs motifs militent en faveur d'une prompte rentrée.

D'abord, pendant les chaleurs de l'été, le poisson se corrompt vite. Combien de fois des équipages désolés ont-ils été obligés de jeter à la mer des pêches superbes!

Ensuite, et ceci est le point essentiel, la valeur de la sardine est toute relative. Un pêcheur vendra \$1.40 le mille et tel autre \$4.00, et cela à quelques heures de différence.

Deux sortes d'acquéreurs s'offrent aux patrons: les mareyeurs et les usiniers. Les mareyeurs sont des commissionnaires qui reçoivent à chaque marée des ordres par dépêches, leur enjoignant d'expédier cinquante ou cent mille sardines fraîches pour être débitées aux halles des grandes villes. Ces négociants sont assujettis aux heures des trains dits *de marée*, et d'autre part, coûte que coûte, ils doivent trouver, au moment voulu, le poisson nécessaire à leur expédition. Aussi les premiers arrivés d'entre les bateaux vendent-ils leurs sardines un prix bien plus élevé. Le mareyeur paye toujours plus cher que l'usinier, seulement son offre varie dans des proportions imprévues. Il achète peu ou beaucoup, d'où une incertitude pour les pêcheurs qui risquent fort de voir leur poisson invendu. Les sardinerie, elles, au contraire, consomment des quantités effrayantes de sardines, et cela régulièrement pendant toute la saison.

Mais le négociant chargé de négocier les achats est très économe. Il sait bien vite le prix du cours et s'y tient ferme.

Pourtant, toujours, les premiers arrivés vendront 40 à 60c de plus le mille de sardines, parce qu'une question se pose: la pêche d'aujourd'hui est-elle bonne? Nul ne le sait. Peut-être la flotte sardinière revient-elle presque à vide. Ce serait un grand ennui pour le fabricant qui doit occuper le plus possible son personnel d'ouvriers. D'autre part, la concurrence exige qu'on enlève tout le poisson disponible pour produire beaucoup et satisfaire aux commandes qu'il reçoit.

Ainsi, les patrons pêcheurs qui arrivent bons premiers dans cette course sont-ils récompensés comme ils le méritent. A la marée du soir, dit la *Revue Mame* à laquelle nous empruntons cet article, ils repartiront sur les flots mystérieux imprégnés d'or et de pourpre.

Chaque retour pour eux, est une victoire.—CHARLES GÉNIAUX.