

# Signe du temps signe de fête le retour de l'oursin à table

**H**ier, bon nombre de commerces du centre-ville avaient joué le jeu de l'ouverture dominicale exceptionnelle pour cause de fêtes imminentes. Ce ne fut peut-être pas l'opération commerciale de l'année mais ils ont contribué grandement à l'animation de la cité au même titre que la patinoire, le marché de Noël au Bastion, etc. Ils récidiveront sans aucun doute, dimanche prochain à la veille du jour « J ».

Mais ce n'était pas hier la seule bonne surprise du jour car c'était aussi le retour - toujours très attendu - de l'oursin mis en vente aux quatre coins extérieurs de la cité. Maxime et Bruno du bateau *Maximus* n'ont pas manqué le grand rendez-vous dominical et ont installé leur étal devant le chaland de Pierre, avenue Georges-Pompidou. Inutile de préciser que leur proposition « oursins ouverts, plateau en main » a été couronnée par un grand succès. En quelques minutes, c'était la rupture de stock du précieux échinidé...

## Un prélèvement reporté

« Cette année, l'autorisation de la pêche à l'oursin a été retardée à bon escient car cela nous permet d'avoir un produit de meilleure qualité. Ce n'est pas



**Maxime et Bruno, fidèles au poste pour le premier jour de mise en vente de l'oursin « prêt à déguster ! »**

(Photo P.C.)

encore le moment optimal, mais cela va nettement s'améliorer dans les prochains jours avec le froid... », a assuré Maxime pour qui ce moment de l'année est certes économiquement important mais assorti de la convivialité liée à cette gourmandise. Si la meilleure façon de le manger, ou plutôt de le déguster, est en l'ouvrant tout simplement et en mangeant les

« langues » ou « corail » avec un jus de citron ou non. Nature c'est meilleur ! Mais il existe mille et une recettes à base d'oursin : omelette, ravioli, cuits à la cheminée avec une pointe de crème fraîche et des herbes, suprême d'oursin au champagne, etc. L'oursin est considéré par beaucoup comme la châtaigne de la mer... À chaque famille sa

recette. C'est donc pour le plus grand plaisir des gastronomes insulaires que l'oursin a fait sa première apparition sur les tables à partir du 16 décembre. La pêche aux oursins sur le littoral corse est désormais interdite du 16 avril au 14 décembre de chaque année. Cela laisse donc quatre bons mois pour les savourer.

**PIERRE CLAVERIE**