



I bilorbi, saveur simple à (re) découvrir

À l'heure où nos chers oursins, très attendus chaque année, vont nous régaler de leurs saveurs, évoquons, une fois n'est pas coutume, sa voisine de roche : l'anémone sulcata, a bilorba. Bien moins populaire que tout autre fruit de mer, elle est pourtant très appréciée par de nombreux gourmets. À Bonifacio notamment, à Sartène aussi, où une de ses habitantes dit en raffoler depuis sa plus tendre enfance. Son seul regret est de n'en manger que très rarement. Forcément, les anémones, ne se ramassent pas à la pelle. Elles ne se trouvent pas non plus à tous les coins d'écueil. Et, comme pour les oursins, il faut aussi prendre le temps de les cueillir, et surtout de connaître les bons endroits. À l'occasion d'une balade à fleur d'eau, sur le littoral sartenais par exemple, dans un objectif frugal bien sûr.

Pas de quota de pêche

Il ne s'agirait pas de fragiliser le développement de l'espèce. Comme le cas a dû se présenter sur les côtes de la Sardaigne, il y a quelques décennies. Car après une période de forte prolifération, « un bonheur pour les amateurs sardes », le fruit s'est peu à peu raréfié. « En cause une surpêche ou la pollution », regrette l'un d'eux.

À la même époque, au Portugal, on savait également les apprécier. On les ramassait à profusion, surtout aux embouchures de fleuve.

En Corse, cet animal-fleur, appelé aussi ortie de mer, peut-être récolté en toute saison et ne bénéficie d'aucun quota de pêche. Un critère à prendre en compte et qui doit inciter à de la modération. C'est en tout cas sur ce raisonnement, lors de nombreuses oursinades, que les pêcheurs amateurs du Sartenais ajoutent parfois quelques bilorbi dans leurs paniers, his-



I bilorbi se découvrent à fleur d'eau... À l'occasion d'oursinades ou de grillades diverses, elles sont toujours accueillies avec joie. Leur goût est fortement iodé. Elles se dégustent frites. (Photos V. G.)

toire d'exalter l'appétit. Accompagné d'un bon verre de vin blanc ou rosé, et d'une poignée d'amis, plus rien ne manque alors pour savourer l'instant.

Pour les profanes tentés par cette expérience gustative, quelques conseils de base sont à respecter : les anémones se ramassent de préférence avec une fourchette, afin de décoller leur pied musclé du rocher. On évite tout contact avec les yeux, leurs tentacules étant urticants.

Après les avoir lavées (retirer le sable) et égouttées, les saler et les poivrer. Rouler chaque bilorba dans la farine (ou bien dans de la chapelure). Les frire lentement dans une huile légère. Les servir chaudes lorsque les deux faces sont bien dorées. Déguster !

VALÉRIE GAMBINI
vgambini@nicematin.fr

Animal fleur



Les 200 tentacules gris-beige de l'anémone sont réunis autour de

la bouche et se terminent par des pointes mauves, rougeâtres, bleues ou vertes. Ils portent des cellules urticantes qui lui permettent de capturer des petites proies du plancton, ou des poissons. On les trouve sur les fonds rocheux, depuis la surface jusqu'à 20 m de profondeur. Récolter de préférence ceux qui baignent dans cinquante centimètres d'eau.

