

MÉMOIRE

220

DM20

Projet d'aménagement de la promenade Samuel-De Champlain entre le pont Pierre-Laporte et la côte de l'Église à Québec

relatif au

Québec

6211-23-005

projet d'aménagement de la « Promenade Samuel-de-Champlain »

par

Joseph PAQUET, pêcheur professionnel.

Présenté au Bureau d'audiences publiques sur l'environnement

Québec, le 13 décembre 2005



Saint-Pierre, Île d'Orléans, Québec

Sillery (vis-à-vis la côte Gignac)

Avant la venue des Européens, les Amérindiens appelaient ce lieu *Ka-miskouaouanga-chit*, expression qui signifie *Pointe-aux-Anguilles* ou encore *là où l'on prend le saumon avec la lance*.

« Il est alors question que ces religieuses établissent définitivement leur Hôtel-Dieu à Sillery plutôt qu'à Québec. Ainsi pourraient-elles se trouver tout près des Amérindiens qui se rassemblent en grand nombre à Kamiskouaouangachit (Pointe-aux-Anguilles) pour y pêcher et boucaner l'anguille surtout durant septembre et octobre. »

René Goupil, chirurgien, Sillery, 1640-1642.

L'anguille en Nouvelle-France

« ...de beaucoup meilleur au goût que celle qui se voit en France et elle se garde fort bien salée. C'est une excellente provision, en ce qu'elle porte son assaisonnement avec soy, se mangeant rostie sur le feu, sans qu'il soit besoin ny de beurre, ny d'aucune autre saulce; & mesme estant bouillie, elle sert & de beurre & de graisse pour faire les potages.

En une seule nuit, un ou deux hommes en prendront des cinq & six milliers: & cette pesche dure deux mois entier. »

Auteur : inconnu. Circa 1640

PRINCIPAUX POINTS DU MÉMOIRE

1. Importance des activités de pêche commerciale sur le fleuve Saint-Laurent et perspectives d'avenir de cette activité dans le secteur visé par le projet de *Promenade Samuel-de-Champlain*. Faire connaître à la population les espèces de poissons présentes dans le fleuve et tout ce qu'on peut faire avec. On pourrait faire goûter aux gens, sur place, les différents poissons du fleuve. Une attraction serait ainsi créée.
2. Essentiel : un accès pratique et immédiat pour véhicules légers aux différentes zones de pêche. Bref, besoin d'un stationnement à proximité du lieu de travail.
3. Périodes d'activités plus intensives :
 - a. Installation des pêches au cours du printemps (juin).
 - b. Enlèvement des pêches en automne (octobre-novembre).
 - c. Accès quotidien aux pêches durant la saison estivale.
4. Intérêt éducatif : possibilité offerte aux gens de voir et comprendre comment fonctionne une pêche à l'anguille, pratiquement en plein centre de la région de la Capitale.
5. Problème : le tarif annuel exigé par l'Administration portuaire, même dans le cas d'une installation de pêche qui peut exiger plusieurs années d'ajustement pour la maintenir fixe – à cause des courants du fleuve.
6. Recommandations : que quiconque entreprend de réaménager le littoral – que ce soit sur la section actuellement à l'étude par le Bureau d'audiences publiques ou ailleurs dans la région – travaille *en étroite coordination* avec :
 - a. les responsables appropriés du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
 - b. les responsables appropriés du ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRN);
 - c. les pêcheurs professionnels déjà à l'œuvre dans le fleuve, souvent depuis de nombreuses années.

Reportage de Radio-Canada

Voir le reportage de Radio-Canada sur la pêche à l'anguille à Québec dans le cadre du programme *L'Épicerie*, par Denis Gagné et Marie-Josée Taillefer. Émission du 11 août 2004. Comprend un vidéo explicatif de la pêche à l'anguille.

<http://www.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2002/11/01/anguille.html>

Le reportage de Radio-Canada.



ÉQUIPE COORDONNÉES PARTENAIRES

Émissions précédentes



REPORTAGES



L'anguille

Le fleuve Saint-Laurent recèle d'une variété de poissons : le poulamon (plus connu sous le nom de «petit poisson des chenaux»), la barbotte, la morue, l'éperlan et... l'anguille!

L'anguille est cependant un poisson qui n'a pas une bonne réputation. Elle a une allure de serpent, elle a une peau gluante et se tient dans la vase. Rien de bien attirant. «C'est vrai qu'elle n'a pas une belle apparence mais, par contre, elle a un très bon goût», soutient Joseph Paquet, un des deux seuls pêcheurs commerciaux de l'île d'Orléans.

Avant de devenir pêcheur, M. Paquet était agriculteur. Chez les Paquet, on est agriculteurs depuis 13 générations. Mais, faute de relève, Joseph Paquet a décidé de se convertir à la pêche. «Ce que j'aime de la pêche à l'anguille, c'est que chaque jour, c'est une boîte à mystère. Tu vas là (aux filets) et tu te poses toujours la question : est-ce que j'en ai pris, j'en ai pas pris... ?», explique Joseph Paquet.



«Le problème, c'est qu'on n'en voit dans aucune poissonnerie. Peut-être que si on en voyait plus souvent, on en mangerai davantage», poursuit-il. M. Paquet détient lui-même un poissonnerie où il offre une variété de poissons fumés : de l'esturgeon, de la truite, du saumon, du doré et de l'anguille.

M. Paquet garde les anguilles vivantes dans une piscine jusqu'au 15 décembre. Ensuite, elles sont expédiées par avion vers l'Europe et d'autres pays, où elles sont très recherchées. Les anguilles sont transportées vivantes dans des sacs de plastique contenant de l'eau oxygénée et de la glace. En état d'hypothermie, leur cœur bat un coup à la minute. Elles peuvent vivre ainsi très longtemps.

François LeMeur, chef du restaurant Le Tire-Bouchon, a préparé trois recettes d'anguilles pour M. Paquet : une salade d'anguilles fumées, une matelote d'anguilles et de l'anguille à la provençale. Pour ce chef, «c'est un poisson très fin qui se marie avec plein de choses».



Hyperliens

Recettes à l'anguille
Saveurs du monde

Pêche à l'anguille
Musée de Kamouraska

L'anguille d'Amérique
Pêches et Océans Canada

Radio-Canada n'est aucunement responsable du contenu des sites externes

Citation

«C'est vrai qu'elle n'a pas une belle apparence mais, par contre, elle a un très bon goût.»
- Joseph Paquet, pêcheur d'anguilles

Adresses

Esther Fortin et Jos Paquet
2705, chemin Royal
St-Pierre île-d'Orléans
Québec G0A 4E0
tél. et fax. (418) 828-2670

Restaurant Le Tire-Bouchon
1648, chemin St-Louis
Sillery, Qc G1S 1G8
tél. (418) 527-8778
fax. (418) 527-2591
propriétaires : Dan-Lucian Athanasiu et Jérôme Desjardins

Autres reportages

Les popsicles

Cueillette de morilles en Abitibi

La Sloche

Des mélanges d'épices de Lakshmi

LA PÊCHE COMMERCIALE DEVANT QUÉBEC



La pêche près de la marina du Yacht Club de Québec.

Un atout régional très « tendance », encore méconnu et inexploité.





Tournage du film : « Odyssée sonore » de Louis Ricard avec Gilles Carle. « La Ville de Québec et ses deux paysages, visuel et sonore. La découverte que les pêcheurs écoutent la mer pour mesurer l'abondance d'une pêche. »

Circa 1993.



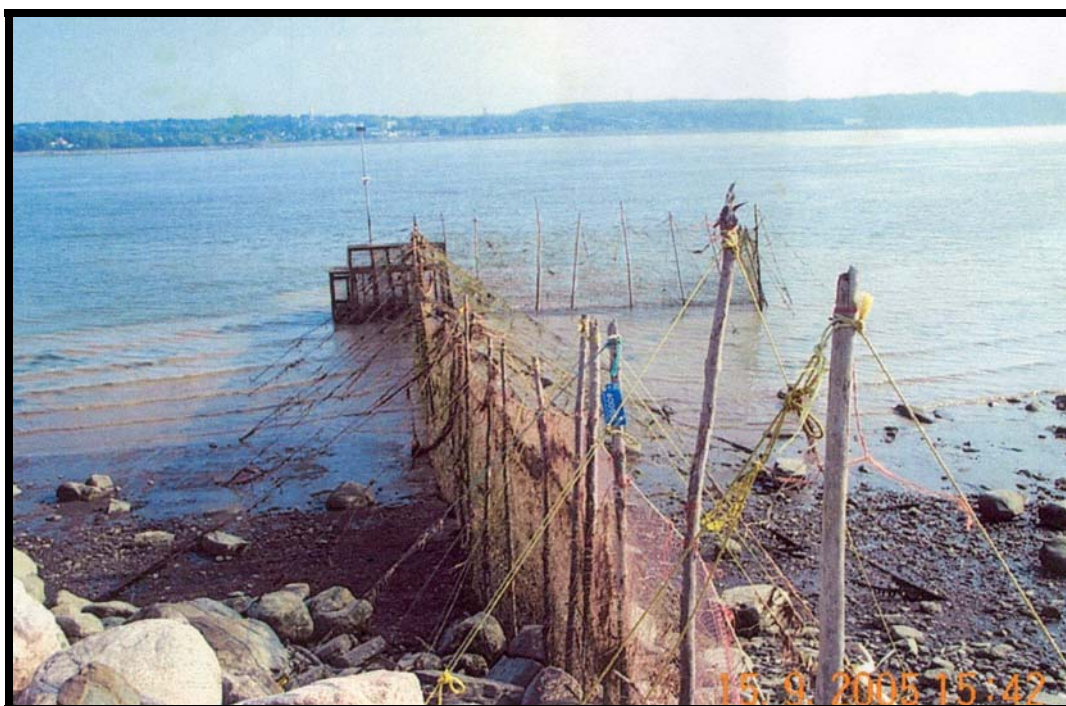


Tournage du film : « Odysée sonore » de Louis Ricard avec Gilles Carle. « La Ville de Québec et ses deux paysages, visuel et sonore. La découverte que les pêcheurs écoutent la mer pour mesurer l'abondance d'une pêche. » Circa 1993.





La pêche située près de l'avancée dans le fleuve, vis-à-vis la Côte de l'Église.

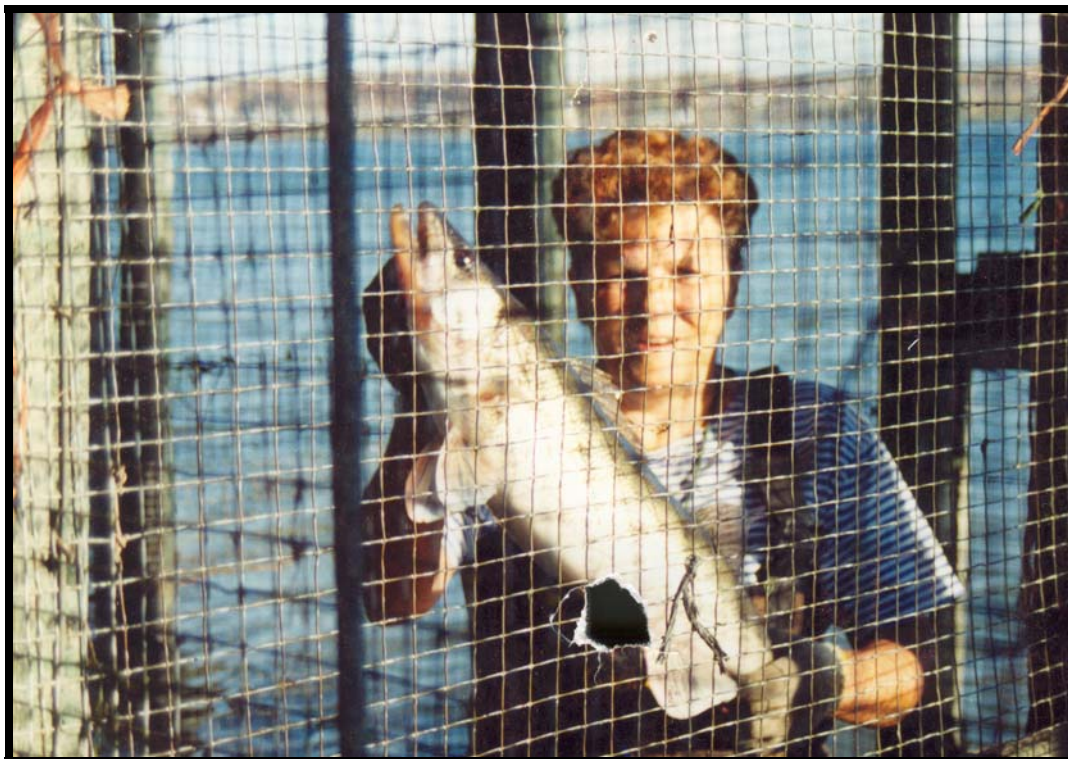




La pêche située près de la marina de Sillery.

Le même endroit à marée basse.





Madame Esther Fortin-Paquet montre une belle prise.

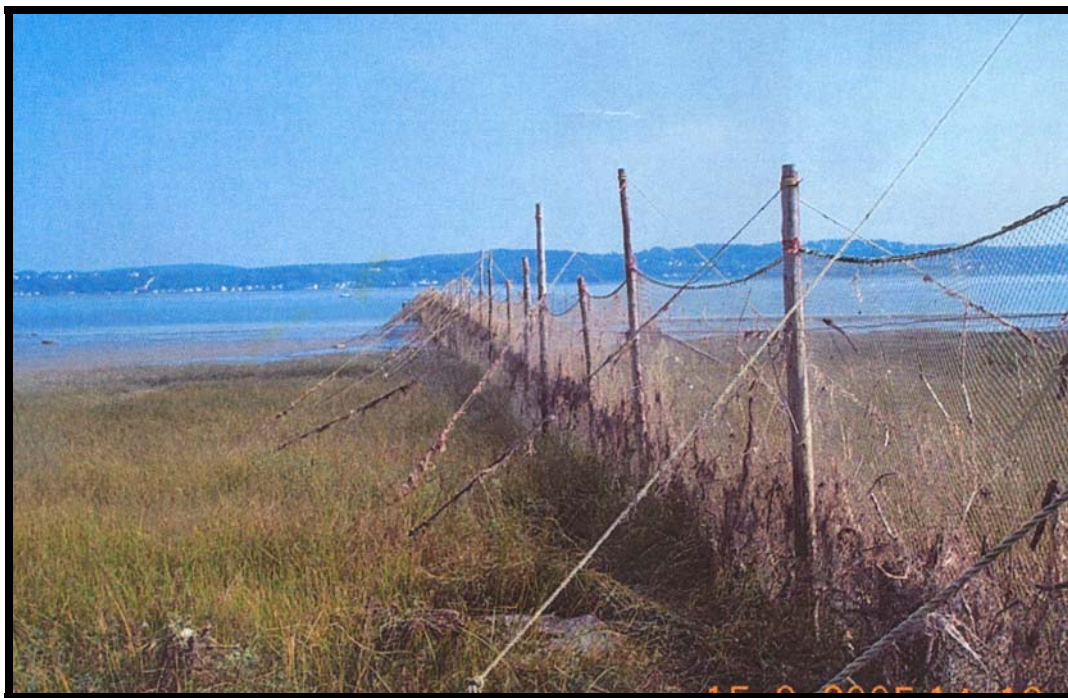
La récolte : après tant de soins, d'efforts, d'expertise, de travail patient et minutieux, arrive la récompense de tous les efforts...





Joseph Paquet montre plusieurs espèces de poissons fumés. Toutes proviennent du fleuve Saint-Laurent dont les eaux baignent pratiquement le quartier historique de la Capitale québécoise.

Dans la région de Québec, l'avenir des saveurs du terroir repose en partie sur des richesses fluviales qui restent largement à redécouvrir.



Les herbiers sont bien appréciés par les poissons...

La pêche près de la côte Gignac.

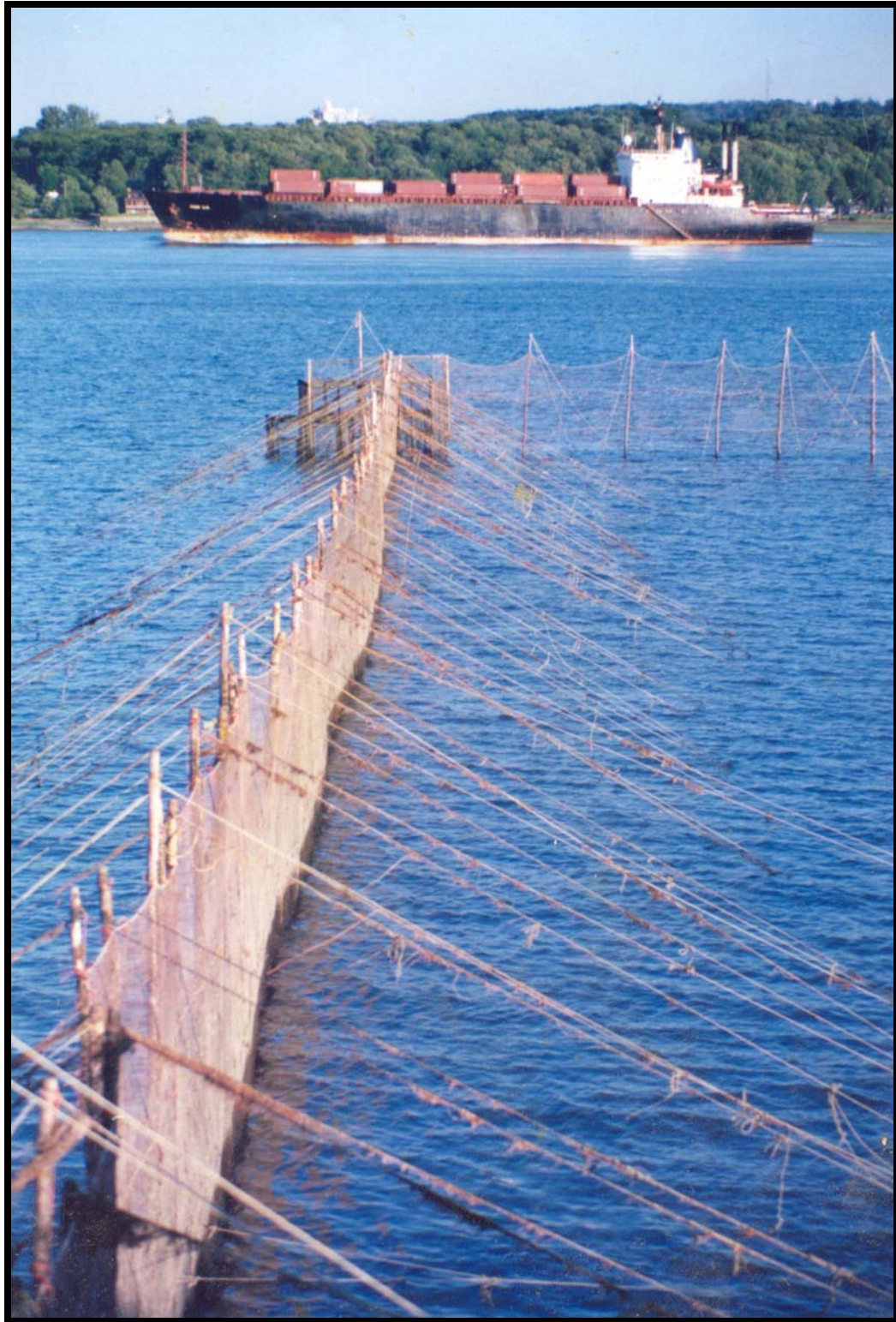




Fabrication de « l'aile », qui ramènera les poissons vers la pêche.

La pêche située à la côte Gignac.

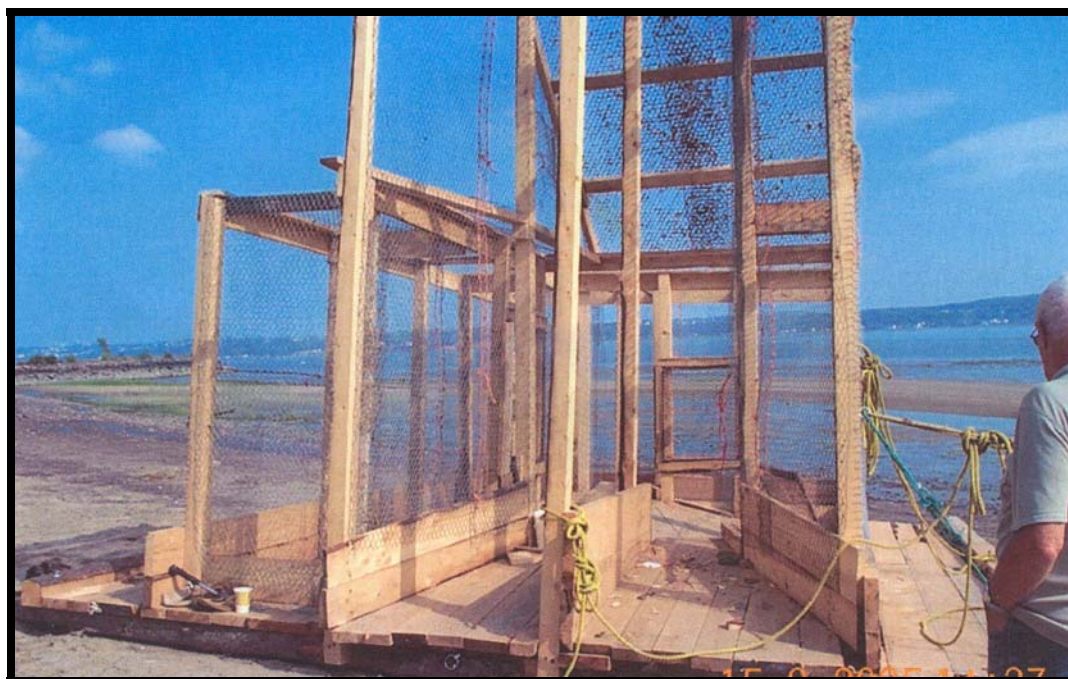




Le fleuve Saint-Laurent à Québec, un cours d'eau polyvalent...



**Construction et mise à l'eau d'une « pêche »,
à l'ouest de la marina de Sillery.**





Travailler avec la nature...