



Ce journal est diffusé à Portel des Corbières à 500 exemplaires et au Portel à 700 exemplaires avec l'Amarette, la revue annuelle de l'Association de Sauvegarde du Fort de l'Heurt et du Patrimoine Portelois (n°35 de 2016). Dans le cadre du jumelage, la Commune de Portel des Corbières est heureuse de participer à l'élaboration et à la réalisation de ce journal des deux Portel.

QUAND LES DEUX PORTEL SE RENCONTRENT A NOUVEAU

Les Portelais et Portelois se sont retrouvés une nouvelle fois à Portel des Corbières

Les 1000 km qui séparent nos deux villes n'entravent en rien l'amitié, et c'est avec une réelle émotion que nos deux Maires ont vécu ensemble, accompagnés des membres des conseils municipaux, quelques membres de l'ASFHpp et du Cercle Historique Portelois, après la visite de Terra Vinéa et les concerts donnés par les groupes vocaux Audimat et le fameux groupe du *Cœur des Hommes* en Corbières (**les Portelois ont pu les apprécier lors de leur venue en 2013**) des moments inoubliables où la valeur humaine sera le ciment des relations futures.

Après la projection d'un film présentant le Portel aux Portelais, ils se sont retrouvés le lendemain pour une réception en Mairie et échange de cadeaux.

Le dimanche après la visite de la cave coopérative Roger Brunel et Olivier Barbarin ont organisé une réunion de travail afin de pérenniser notre jumelage et d'y acter un échange de jeunes. Et l'on peut dire que pour nous, c'est mission réussie.

Aux municipalités de trouver maintenant les dates et la logistique qui vont bien, et là-dessus nous leur rendons la main et leur faisons entièrement confiance.

Un premier échange est prévu dès cet été où quelques jeunes Portelois pourront goûter au dépaysement audois à travers la garrigue. En 2017 le Portel recevra à son tour quelques jeunes Portelais. Ils ont d'ailleurs pu avoir un aperçu par la diffusion d'un DVD présentant la région, notre ville et ses activités.



Réunion de travail en Mairie



Délégation devant l'Eglise Vieille ou Chapelle Notre Dame des Oubiels



Cœur des Hommes

Les liens se resserreront d'autant plus que le groupe *le Cœur des Hommes* souhaite revenir au Portel, afin de s'y produire en concert. Marqués par l'accueil qu'ils ont reçu lors de leur précédente venue en 2013, ils ont à cœur de nous faire revivre ces moments de partage et d'amitié.

Afin de graver cette amitié dans le marbre, le Maire Olivier Barbarin a proposé de baptiser les allées et place de la coulée verte (allée qui relie le Boulevard d'Arras à l'Avenue Jean Baptiste Gournay vers l'entrée du Parc de la Falaise)

Actuellement d'un côté il y a l'allée de STOKELSDORF (Allemagne), il pourrait y avoir de l'autre côté l'allée de Portel des Corbières (France) et à l'extrémité le rond point ou place de KAWARA (Burkina Faso). Par exemple !!

Patrick Cléret

Témoignage de notre premier magistrat.

"Quelle amitié entre nos deux Communes, nos deux Portel !

Les Portelais et les Portelois s'estiment beaucoup et il existe de nombreux points communs entre nos Villes : l'amour de la commune, la valorisation et la préservation du patrimoine local, la convivialité ainsi que la volonté de construire ensemble !

Beaucoup de projets, de collaboration entre nos villes ont été présentés et, dès cette année, des échanges de jeunes Portelais et Portelois devraient voir le jour.

Merci à l'A.S.F.H. d'avoir su garder des liens aussi fraternels entre nos deux villes.

Heureux de m'être déplacé rencontrer nos amis Portelais"

Olivier BARBARIN

Maire du Portel

Vice-Président de la C.A.B.



LA VIE DE NOTRE VILLAGE A PORTEL

En pays d'Aude dans les siècles qui ont précédé la révolution, le nombre de moutons n'a pu être inférieur à un million de têtes. En 1789 il est encore de 870000, le territoire de Portel s'est longtemps appelé les « Oubiels » terre des brebis et agneaux ». Les nombreux troupeaux de brebis, moutons et chèvres alimentaient le métier de tannage et il représentait à l'époque l'activité principale du village.



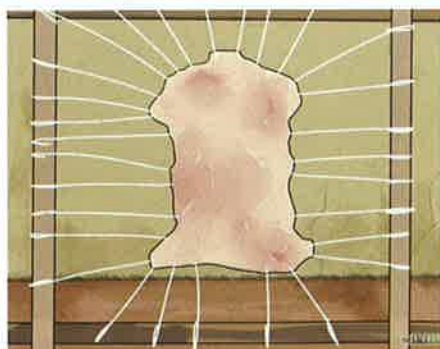
Les tanneurs occupaient une place prépondérante à Portel. A tel point qu'un sigle stylisé : une peau tendue sur son cadre de bois avec des cordes pour la maintenir, devint l'emblème du village et figura sur les actes officiels.

Afin d'exercer ce métier il fallait trouver sur place les ingrédients pour une bonne fabrication du cuir.

De l'eau, beaucoup pour faire les bains de trempage, de la chaux et de la poudre de tanin pour la souplesse.

Pour l'eau, pas de problème, elle était proche : la Berre et le ruisseau de Berra.

Pour la chaux il fallait la ramasser à Montcalm ou à Pech blanc.



Les cadres où étaient tendues les peaux, se trouvaient facilement dans les forêts de chênes qui couvraient à l'époque les collines.

Les chênes fournissaient le tanin, leurs écorces renfermaient le précieux élément.

L'arbuste était décortiqué et frappé avec un marteau et une serpette, et le tanin était récupéré dans de petits sacs puis vendu aux tanneurs.

Les peaux marinaient un certain temps et étaient rincées à l'eau claire puis étendues sur des cadres en bois et attachées par des cordages.

Pas loin il y avait l'atelier du bourrelier qui fabriquait colliers de chevaux, brides, selles, etc.. Tout ce dont avaient besoin les Portelais.



Berger au pied du château rentrant ses brebis, avec son bétet, sac en bandoulière, suivi de son chien, marchant d'un bon pas après une journée bien remplie.

Sources : *Imagine Portel de Christianne Auzanneau - Internet : Wiki How*

LA PÊCHE A LA CREVETTE GRISE SUR LE LITTORAL DU NORD – PAS-DE-CALAIS

La pêche à la crevette grise se pratique sur les plages de sable, c'est une activité populaire qui peut être pratiquée par tous, même si elle requiert une certaine condition physique pour marcher dans l'eau tout en poussant le filet.

Que ce soit à Dunkerque ou Bray-Dunes sur les bords de la Mer du Nord, à Granville ou Saint-Pair-sur-Mer à Boulogne, Equihen ou le Portel dans la Manche, ou encore à Saint-Jean-de-Monts dans les eaux de l'Atlantique, on peut voir des pêcheurs dans l'eau poussant leurs filets en quête du crustacé. Sur notre littoral du Nord - Pas-de-Calais, on pratique la pêche à la crevette grise en famille, entre amis ou avec d'autres pêcheurs solitaires.

A Dunkerque, on avale le la, et on dit "pêche à crevette".

On peut voir plusieurs dizaines de pêcheurs à crevettes dans l'eau en même temps, surtout à la belle saison. Locaux ou estivants, qu'ils soient petits ou grands, poussent leurs filets le long des plages en quête du crustacé, attirant sur eux la curiosité des promeneurs impatients de voir les bestioles prises au piège dans le filet.

Filet à crevettes monté : Il existe différents types de filets à crevettes sur nos côtes. Certains sont anciens, assez imposants, et en bois lourd et très résistant. D'autres en bois blanc sont plus légers. On trouve différentes tailles de filets entre 1 et 3 mètres.

Petit historique de la pêche à la crevette : La pêche à la crevette fait partie de l'histoire des populations littorales. La pêche de la crevette grise permettait un complément alimentaire ou de revenus pour la famille. La pêche à la crevette était surtout pratiquée par les femmes et les anciens. Et un loisir ludique pour les petits et grands pendant la saison estivale

Technique de pêche : On pousse le filet parallèlement à la plage, on fait des "traits" : c'est à dire que l'on se définit une ligne et qu'on la suit tout en poussant son filet.

Période : La meilleure période pour la pêche à crevettes reste l'automne (septembre-octobre), même si au printemps et surtout durant l'été on compte bon nombre de pêcheurs à crevettes. Cette pêche se pratique à marée basse par mer calme ou d'huile (plate) avec un vent de terre pour des conditions optimales. On commence la pêche généralement deux heures avant la marée basse jusqu'à la fin de l'étale basse. Une eau trouble est bien meilleure qu'une eau claire pour la pêche à la crevette. Les vives sont souvent prises au filet à crevettes, surtout en période estivale. Attention aux piqûres qui en plus d'être douloureuses peuvent amener au malaise.



Crevette grise - Crangon crangon



Filet à crevettes



Conseils : La pêche à la crevette doit se pratiquer avec prudence, la mer n'est pas sans danger. Faire très attention à la brume et à l'état de la mer, les conditions de mer sont à surveiller. Trier ses prises sur place afin que les petites prises et les animaux repartent directement dans leur élément. Il est possible de trier ses prises pendant qu'on pousse son filet à crevettes ou alors sur le sable. Dans ce cas, il est préférable de le faire à proximité d'une flaque d'eau pour remettre plus facilement les petits poissons, crevettes non maillées et autres prises à l'eau. Lors du tri, le pêcheur peut être suivi par des mouettes et des goélands venus se repaître des animaux rejetés. Attention aux méduses surtout en été car le pêcheur à crevettes est moins couvert et les méduses plus présentes.

Dans la poche du filet : Crevettes grises, crabes nageurs, petites méduses, vives,...

Chez nous on dit : "aller à crevettes" ou "aller à guernades. Ou à "sauterelles".

Un bon trait : De même, la crevette grise porte différents noms selon la région : crevette, sauterelle, guernarde...

Certains jours de pêche, on prend malheureusement plus de déchets que de crevettes : plastique, gobelets, fils de pêche...

Chaque année, le "championnat du Monde de décorticage de crevettes" a lieu dans la ville de Leffrinckoucke.



380 BOULOGNE-sur-MER. — Pêcheuses de Crevettes. — Li.

LES RECETTES DES DEUX PORTEL

Tapenade maison

Par Dany

Ingrédients

Olives noires dénoyautées (1 boîte de 330 g soit 160 g net égouttées)
Anchois à l'huile (1 boîte de 50 g soit 32 net égoutté)
3 ou 4 cuillérées à café de câpres
1 grain d'ail (pas trop gros)
1 peu d'huile d'olive

Préparation

Mixez fin anchois, ail et câpres avec un peu d'huile d'olive.

Mixez les olives grossièrement.

Mélangez bien le tout et donnez quelques tours de mixeur.

Mettez en bocal la préparation et recouvrez-la d'un peu d'huile d'olive



Cassolette de Moules et Bulots à la crème d'ail



Ingrédients

Pour 4 personnes
1 kg de bulots
1 kg de moules
1 dl de vin blanc
2 têtes d'ail
1 oignon
1 botte de ciboulette
thym, laurier
sel, poivre
½ litre de crème liquide

Préparation

Dégorger les bulots dans de l'eau froide bien salée au gros sel pendant 2 heures, les rincer et les cuire au court-bouillon avec thym, laurier, oignon et sel (départ à froid, 20 minutes de cuisson à partir de l'ébullition). (Réserver)

Cuire les moules en marinière : suer un oignon au beurre, ajouter les moules, sel, poivre et vin blanc. Laisser cuire à couvert pendant 5 minutes et ajouter le persil haché. (Réserver)

Eplucher les têtes d'ail et les écraser. Les mettre à cuire dans la crème environ 20 minutes.

Saler, poivrer et mixer l'ensemble.

Garder quelques moules avec leur coquille pour la décoration, décoquiller le reste des moules et les bulots et les mettre dans la crème d'ail. Servir aussitôt.

Sources : internet j'aime ma Normandie

Recette de riz aux moules

De Tatïe Clau



L'art d'accommoder les restes

C'est le plein moment des moules, qu'elles soient de bouchots, de cordes, de parc ou de moulière naturelle (du Portel). Vous les avez fait cuire en marinière, mais il en reste un peu, voici une recette originale.

Décoquiller les moules, les réserver dans un saladier avec un peu de vinaigre et du jus de cuisson filtré. Vous pouvez les garder ainsi quelques jours au frigo.

Faire une béchamel (pas trop épaisse), égoutter les moules (pas trop), les incorporer à la béchamel, ajouter du riz cuit, mélanger délicatement.

Rectifier l'assaisonnement, mettre dans un plat ou dans des coquilles individuelles, saupoudrer de fromage râpé, ajouter un peu de chapelure (facultative) puis une noix de beurre, et faire gratiner au four.

Se déguste avec une salade de saison.

