



La vie est belle à

CALPE

ça vous tente?

GUIDE MARITIME



Calpe a une âme de marin

L'histoire de Calpe est étroitement liée à la mer et la pêche, principal mode de vie et ressource économique pour de nombreuses familles. Calpe a une âme de marin et l'importance de la mer pour ses habitants est flagrante lorsque l'on parcourt les rues du centre ville, avec des bâtiments tels que l'Association de pêcheurs, ou que l'on se promène sur le port de pêche et que l'on visite le marché.

Une journée de travail en mer commence à l'aube. À cinq heures, une flottille de petites et moyennes embarcations s'éloigne du port avec un équipage limité qui se compose du capitaine, du mécanicien, du cuisinier et de quelques marins qui se répartissent les différentes tâches telles que la garde, la séparation du poisson, la remontée des filets sur le pont ou *xorras*... etc.

Une fois arrivée à la zone de pêche, lieu choisi par le capitaine pour y jeter les filets, ils pêchent selon la technique de la pêche au trainants ou *correguda* puis, deux heures plus tard ils remontent les filets à bord et séparent le poisson capturé dans des casiers. Une fois le pont bien couvert on jette à nouveau le filet ou bou à la mer pour refaire la même opération qui sera répétée jusqu'à quatre fois dans la journée. Après la dernière remontée les bateaux rentrent au port pour y vendre aux enchères leur pêche.

Chaque année à Calpe, près de 1700 tonnes de poissons sont capturés selon la technique de la pêche aux trainants et du trémail, dont les principales espèces sont : le merlan, le rouget, le calmar, le maquereau, le poulpe, le mérou, la dorade et différents autres types de fruits de mer comme le homard, la crevette, l'écrevisse, la squille ou le crabe.

Et vous, vous avez l'âme d'un marin ?



Visitez le marché et la criée

La criée située sur le port de pêche est le bâtiment où a lieu la vente aux enchères du poisson. Une visite incontournable grâce à laquelle vous pourrez voir directement comment est faite la vente en gros du poisson frais capturé chaque jour par la flotte calpine. Cette activité est considérée comme le principal témoin de la tradition maritime de la Cité.

Dans le passé, faute de port et de criée, la vente aux enchères avait lieu sur la plage de Levante ou *La Fossa*, premier point d'ancrage de Calpe qui à posteriori est devenu le quai du port de pêche au pied du Peñón de Ifach. Faite de vive voix par les "arrieros" sur place, le poisson était classé par espèce, pesé en arrobas (1 arroba = 13 kg), puis stocké dans des paniers de glace et de palme



pour le maintenir frais pendant le transport vers les villes alentours. La première criée fut construite en 1979 et utilisée jusqu'en 1991, année à laquelle elle fut remplacée par l'actuelle pour améliorer ses infrastructures et ses espaces.

Les enchères ont lieu du lundi au vendredi vers 17h00 et durent environ deux heures. Vous pourrez voir les bateaux rentrer au port d'une façon ordonnée selon un numéro d'entrée désigné par l'Association de pêcheurs pour les quatre premières embarcations qui doivent avoir obligatoirement déchargé leur cargaison avant le début des enchères, tandis que le reste de la flotte arrive progressivement au port.

Depuis la passerelle-mirador à l'intérieur du marché vous pourrez observer comment les casiers de poissons qui vient d'être déchargés sont placés sur des tapis roulant puis exposés aux commerçants pendant que de grands écrans électroniques affichent l'information de chaque lot tels que le nom du bateau duquel il procède, le tour d'enchère, le poids et le prix de départ qui descendra automatiquement jusqu'à ce qu'un acheteur ou "arriero" intéressé l'arrête en appuyant sur sa télécommande. Un prix minimum de vente est fixé par l'Association qui, lorsqu'il est atteint, le poisson devient propriété de l'Association.

Une fois le poisson adjudgé il est couvert de glace puis préparé pour être transporté.



L'Association de pêcheurs

L'Association de pêcheurs de Calpe fut créée en 1924 par le Père Colomina en tant que association corporative de pêcheurs dont le principal objectif était de défendre les intérêts sociaux de tous les marins. Son siège social qui se trouve Avenue Virgen del Carmen, dans le vieux quartier, compte environ 500 membres composés d'armateurs, de marins et de retraités qui se regissent selon des statuts qui règlementent aussi bien les droits que les obligations des "cofrades" (membres de l'association), ainsi que les tâches d'administration et de commercialisation du poisson d'une flotte de 22 embarcations pour lesquelles travaillent plus de 160 personnes.



Un goût de mer

Savourez les délices de la baie de Calpe dans ses différents restaurants. Différents plats élaborés avec les poissons et fruits de mer capturés quotidiennement par la flotte de Calpe afin de vous faire profiter du goût authentique du poisson frais.

La gastronomie typique de Calpe se base principalement sur les savoureux poissons de sa baie (lotte, maquereau, poulpe, sardine...) cuisinés de différentes façons et parmi lesquels vous ne pouvez pas manquer de goûter les deux plats les plus typiques de sa riche cuisine maritime, *la llauna de Calp* et *le arròs del Senyoret*.

La llauna de Calp est élaborée avec un fond de différents poissons (jarretière, congre, crabe et squilles) et des médaillons de merlu, de merlan ou de "palaya" accompagnés de frites et de tomates, assaisonné avec du paprika, de l'ail, du persil, du sel, du safran et de l'huile d'olive, le tout cuisiné à feu doux dans une casserole ou d'une pealla.

Le *arròs del senyoret* (riz du petit monsieur) est un riz préparé avec des fruits de mer et de la lotte, du calmar, des moules, des crevettes et des écrevisses. Cuisiné avec tous les fruits de mer et les poissons décortiqués pour que le "señorito" (homme de la petite bourgeoisie) de l'ancienne époque n'est pas à se salir les mains pendant qu'il le mange. C'est de là que vient le nom particulier de ce plat.



Dictionnaire marin Types de pêche

LA PETITE PÊCHE (PÊCHE ARTISANALE) C'est celle qui est utilisée dans la baie de Calpe et elle se caractérise par sa pratique entre le littoral et une distance de 60 miles nautiques. La flotte petite pêche est composée de bateaux dont le poids ne dépasse les 100 tonnes, avec un petit équipage de 4 à 10 personnes qui ne partent jamais plus d'une journée afin de décharger quotidiennement leur pêche dans les ports, où est ensuite réalisée l'enchère de ce qui a été capturé. En utilisant la technique de pêche à la traîne ("cerco" ou "palangre") ils capturent des bivalves, des céphalopodes, des crevettes, des gambas, des écrevisses, des sardines, des anchois, des chinchards, de rougets...

PÊCHE HAUTURIÈRE (PÊCHE AU LARGE) Faite à de longues distances avec des bateaux aux tonnages et à l'équipage supérieurs.

LA GRANDE PÊCHE Celle-ci est faite dans des zones de pêches très éloignées du point d'origine avec des sorties pouvant aller de 6 à 8 mois. Ici les bateaux sont de véritables usines flottantes dotées des dernières technologies pour manipuler et conserver le poisson capturé (conserves, congelés,...)



Techniques de pêches

PÊCHE AU CHALUT Les filets pêche au chalut ont une forme conique et sont traînés par un ou deux bateaux qui capturent les espèces se trouvant dans les fonds marins ou dans la zone de la colonne d'eau en fonction de l'ouverture du filet. Après un temps le filet est remonté à bord et le poisson est séparé. Il s'agit de la méthode caractéristique de la flotte calpine.

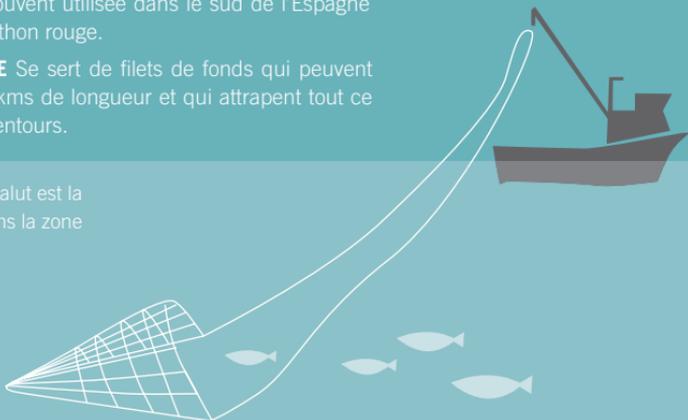
PÊCHE À LA SENNE Utilisée pour la capture d'espèces en surface avec un énorme filet tenu par deux cables: celui de la partie supérieure se compose de flotteurs et celui du fond d'un lest de plomb pour lui permettre de toucher le fond.

PÊCHE À LA PALANGRE La palangre est une longue ligne de laquelle pendent des avançons à l'extrémité desquels sont fixés des hameçons. Il s'agit d'une méthode traditionnelle qui s'utilise pour capturer de la morue et du thon dans la pêche au large.

PÊCHE À LA MADRAGUE Méthode traditionnelle qui utilise des filets fixes pour attraper les poissons. Très souvent utilisée dans le sud de l'Espagne pour capturer le thon rouge.

PÊCHE DE DÉRIVE Se sert de filets de fonds qui peuvent aller jusqu'au 3 kms de longueur et qui attrapent tout ce qui passe aux alentours.

La pêche au chalut est la plus utilisée dans la zone de Calpe



Espèces pêchées dans la baie de Calpe



Petit tacaud



Anchois



Congre



Sébaste-chèvre.
Rascasse du nord



Thon



Mostelles



Saint Pierre



Chinchard
commun



Merlan bleu



Maquereau



Dentice



Poisson volant



Poissons de ruban
festonné



Dorade



Sérieole



Pageot commun



Calamar



Langoustine



Murex tronque –
Poiure



Squille Ocellée

Peix de Calp, symbole nationale de garantie et de qualité, accordé par la Municipalité de Calp et l'Confrérie de Pêcheurs pour les établissements commerciaux et d'hôtellerie qui servent des poissons débarqués et commercialisés dans le port et la Lonja de Calpe.



Loup de mer



Arnoglosse
lanterne



Sardine



Langouste



Merlu



Lotte de mer



Sar commun



Crevette



Petit tacaud



Rascasse



Petite roussette



Encornet géant



Uranoscope.
Rascasse blanche



Rouget



Seiche



Poulpe



Crabe



Crevette blanche



Crabe rouge



Crevette rouge

www.calpe.es



Tourist Info Calpe Peñón
Avda. Ejércitos Españoles, 44
03710 Calpe
Alicante (España)
Tel. +34 965 836 920
turismo@ajcalp.es



[/calpetouristinfo](https://www.facebook.com/calpetouristinfo)



[@TurismoCalp](https://twitter.com/TurismoCalp)



[/turismocalp](https://www.pinterest.com/turismocalp)



[/calpeturismo](https://www.instagram.com/calpeturismo)



[/Turismocalpe](https://www.youtube.com/Turismocalpe)

