Anchois de Collioure

L'**anchois de Collioure** est une production alimentaire spécifique de la commune de Collioure, située dans le département français des Pyrénées-Orientales, qui a obtenu le 24 juin 2004 le label européen d'IGP. L'espèce d'anchois utilisée est *Engraulis encrasicolus*.

L'anchois de Collioure se présente sous trois formes : anchois au sel, filets d'anchois en saumure, filets d'anchois à l'huile. La production représente environ 400 tonnes par an.

Il s'agit de la seule appellation d'origine française attribuée à un poisson.

Sommaire

Histoire

L'anchois

Pêche

Conservation

Propriétés

Recettes

Notes et références

Voir aussi

Articles connexes

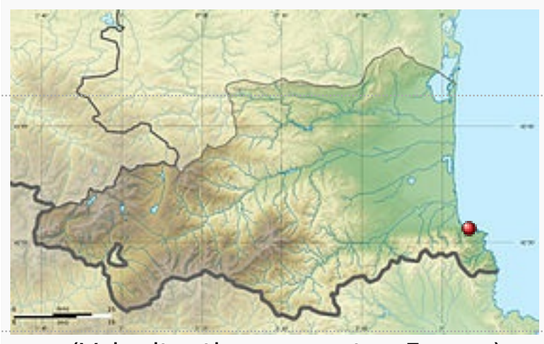
Liens externes

Anchois de Collioure

Anchois de Collioure marinés

Lieu d'origine	Collioure
Date	Moyen Âge[1]
Type de produit	poisson en semi-conserve
Variétés	anchois au sel, filets d'anchois en saumure, filets d'anchois à l'huile
Classification	Indication géographique protégée 24 juin 2004
Saison	pêché au filet du mois de mai au mois d'octobre

Géolocalisation sur la carte : Pyrénées-Orientales



(Voir situation sur carte : France)

(Voir situation sur carte : Languedoc-Roussillon)

Histoire

En 1659, le Traité des Pyrénées raccorde la ville de Collioure à la France ; le roi exonère alors cette ville de gabelle.

L'anchois

Petit poisson de quinze à vingt centimètres de longueur, l'anchois fréquente les mers d'Europe : la mer Méditerranée, la mer du Nord, la Mer Noire, l'Océan Atlantique.

Les anchois passent l'hiver sur des fonds de cent à deux cents mètres de profondeur où ils trouvent une température clémente. Pour frayer ils se rapprochent des côtes ; ils constituent alors des bancs de millions et parfois de milliards d'individus.

Pêche

Sa pêche se pratique en juin-juillet à l'aide de filets appelés « rissoles » la nuit, les anchois sont attirés dans les filets à l'aide du « lamparo ». Cependant, la présence d'anchois exploitables dans la Méditerranée se fait rare, si bien que les conserveries sont de plus en plus obligées d'importer du poisson du golfe de Gascogne ou d'Argentine. Ces pénuries croissantes nourrissent les craintes des acteurs de la filière économique locale[2,3,4].

Conservation

Pour leur conservation les anchois sont salés dans des barils dans lesquels sont alternés des lits de sel et des lits d'anchois.

Propriétés

L'anchois aurait les propriétés d'exciter l'appétit et de faciliter la digestion.

Les Romains préparaient avec ces petits poissons écrasés et cuits dans la saumure, auxquels ils ajoutaient du vinaigre et du persil haché, une sauce très prisée qu'ils baptisaient *garum*. Ce garum ressemble assez à la sauce aux anchois des Britanniques.

Le pissalat aux anchois des Provençaux est obtenu en passant au tamis des anchois marinés dans la saumure ; cette purée est délayée avec un peu de saumure et aromatisée de clous de girofle. En pilant des filets d'anchois après les avoir dessalés, et en les amalgamant à environ quatre fois leur volume de beurre, on obtient le beurre d'anchois, très prisé sur des canapés à l'heure de l'apéritif, ou encore l'anchoïade. Il accompagne parfaitement les viandes et les poissons grillés.

Recettes

L'anchois de Collioure est un mets essentiel de la gastronomie locale. Parmi les différentes recettes :

- anchois aux pommes reinettes
- anchois à la catalane
- salade de haricots blancs aux anchois
- mille-feuille aux anchois

Anchois de Collioure et poivrons grillés

Notes et références

1. Les anchois de Collioure sur le site alimentation.gouv.fr (http://alimentation.gouv.fr/anchois-collioure)
2. Christian Goutorbe, « Les anchois de Collioure prennent l'accent argentin » (https://www.ladepeche.fr/article/2010/06/08/850499-les-anchois-de-collioure-prennent-l-accent-argentin.html), sur *ladepeche.fr*, 8 juin 2010 (consulté le 9 octobre 2015)
3. Marion Paquet, « La pénurie d'anchois menace les saleurs de Collioure » (https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/la-penurie-d-anchois-menace-les-saleurs-de-collioure-1413388830), sur *francebleu.fr*, 15 octobre 2014 (consulté le 9 octobre 2015)
4. « Les anchois de Collioure prennent l'accent argentin » (https://www.francetvinfo.fr/france/les-anchois-de-collioure-ont-failli-disparaitre_1035149.html), sur *francetvinfo.fr*, 9 août 2015 (consulté le 9 octobre 2015)

Voir aussi

Articles connexes

- Engraulidae
- Indication géographique protégée

Liens externes

- Les anchois de Collioure (http://www.regal.fr/regions/languedoc-roussillon/les-anchois-de-collioure-2716)
- La Maison de salaisons Anchois Roque Collioure (http://www.anchois-roque.com) : Anchois Roque Collioure (http://anchois-roque.fr)
- Anchois de Collioure (http://www.inao.gouv.fr/produit/3477), site de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anchois_de_Collioure&oldid=152164815 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 13 septembre 2018 à 16:12.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.