

## • Siège social

Quai René-Delouteau  
Port de la Côtinière  
17 310  
SAINT-PIERRE-D'OLÉRON

lespecheries@wanadoo.fr  
www.monpoisson.fr  
n°azur : 0810 826 755

## ■ clin d'œil

Présents à Pau  
depuis 20 ans

  
Les Pêcheries  
de La Cotinière  
Fraîcheur et Tradition de la Mer

D'autant plus qu'ils sont la spécialité de la poissonnerie installée au 90, boulevard Tourasse à Pau. Petit historique sur ce Port de la Côtinière qui ne se prédisposait pas à une aussi grande notoriété : autrefois spécialisé dans la pêche à la crevette grise avec de petites chaloupes, le port de la Côtinière, à l'Île d'Oléron s'est considérablement développé... Aujourd'hui, plus de 4300 tonnes de poissons sont débarquées chaque année dans ce port de pêche, sur la côte ouest de l'île, au centre de la côte sauvage. La Cotinière est ainsi le premier port du département, avec 75 bateaux, 270 marins et 44 acheteurs en criée.

Et c'est dans ce port réputé pour la qualité et la diversité de ses produits que l'entreprise familiale, les Pêcheries de la Côtinière, a choisi de s'implanter, en 1935. Là, la pêche y est variée et très diverse : pas moins de quatre-vingt dix espèces !

Quatre générations se succèdent à la direction de l'entreprise, se transmettant ainsi tout le savoir-faire des métiers de mareyeurs et de poissonniers.

A Pau, ce sont Monsieur et Madame Morando qui mènent la barque depuis 1986 ; leur professionnalisme et leur sourire sont le secret de leur pérennité.

Dès leur implantation, les connaisseurs et amateurs de poissons rares tels chapons, turbots sauvages, barbus, bars de ligne, Saint - Pierre, et autres, ont su faire la différence. Ici, pas d'importation, pas d'élevage, les produits sont tous locaux.

Deux fois par jour, monsieur Dupuy, petit fils du créateur des Pêcheries de la Cotinière, à l'Île d'Oléron, va acheter à la criée, les produits pour ses clients. Pendant la nuit, les poissons sont livrés à chaque point de vente.

Monsieur Morando est ponctuel tous les matins: qu'il vente ou qu'il neige, à quatre heures pétantes, il est sur le quai pour recevoir la marchandise et la présenter sur les étals.

A la Pêcherie de la Côtinière, on prône la Garantie Fraîcheur: on vend du "poisson petit bateau", c'est-à-dire un poisson qui a été pêché vingt-quatre à quarante-huit heures auparavant, et acheté de suite sur le port, à la criée. Cette fraîcheur, le spécialiste la met en valeur sur le lit de glace où le mélange des couleurs est un régal pour la vue.

L'éventail des produits que vous propose la Pêcherie de la Côtinière est riche et varié: poissons à soupe et bouillabaisse sont livrés chaque jour, tout comme les coquillages vivants tels que palourdes, praires, clams pour les plateaux de fruits de mer. Selon la saison, vous pourrez trouver aussi les langoustes vivantes, bouquets, araignées, étrilles, crabes et homards bretons en vivier au printemps. A l'approche de Noël, les Saint Jacques et les pétoncles sont à l'honneur...

Outre ce large choix et cette qualité

irréprochable, vous saurez apprécier les différentes préparations : désarêtage, filetage de tous poissons, escalopes panées à la demande et bien plus encore.

De plus, vous serez toujours accueillis avec le sourire et les conseils de ces commerçants passionnés. Madame Morando confie d'ailleurs qu'il se crée avec la clientèle un véritable rapport humain ; elle connaît ses habitués depuis très longtemps. " Le vendredi, ce sont surtout des papis et mamies qui viennent acheter leur poisson hebdomadaire, et pourquoi pas discuter un peu si le temps le permet, alors que le samedi, ce sont plutôt les jeunes couples qui viennent se faire plaisir avec un plateau de fruits de mer ou un bon met. On remarque aussi que les hommes vont volontiers choisir du poisson; la mer et tout ce qui l'entoure passionne la gente masculine depuis leur plus jeune âge", sourit-elle.

De par son professionnalisme évident et son travail sérieux, la Pêcherie de la Côtinière à Pau est connue et reconnue par le bouche à oreille, alors, si vous n'avez pas encore d'idées pour vos repas de fin d'années, et si vous ne connaissez pas encore la Pêcherie de la Côtinière de Pau, courez vite prendre l'air du large à bord de cette poissonnerie, vous y reviendrez certainement ...

Pour être présent dans cette rubrique,

contactez

**Sud-Ouest Publicité**

05 59 82 20 30

78502320-sudsm