Un fabuleux trésor dans la mer.

Numéro d'inventaire : 1979.25420.2
Auteur(s) : O'Galop
Type de document : image imprimée
Date de création : 1920 (vers)
Description : gravure en couleur en 16 vignettes traces de colle bord dr.
Mesures : hauteur : 377 mm ; largeur : 280 mm
Notes : Histoire de la pêche à la morue et des recettes accommodant ce poisson. signature dans la gravure : "O'Galop" O'Galop : Pseudonyme de Rossillon Marius (1867-1946). Aquarelliste, dessinateur humoristique, affichiste, dessinateur publicitaire, dessinateur d'animation.
Mots-clés : La publicité et l'enfant
Filière : aucune
Niveau : aucun
Autres descriptions : Langue : Français
Mention d'illustration
ill. en coul.

UN FABULEUX TRÉSOR DANS LA MER

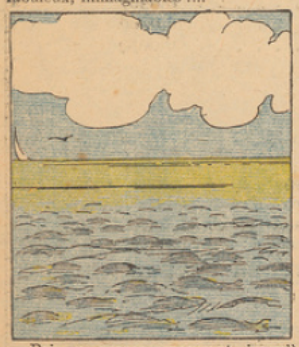
par O'GALOP

Mes petits enfants, savez-vous que dans les profondeurs insondables de son sein, la mer enferme des trésors fabuleux, inimaginables ?...

Et je ne veux pas seulement parler, par exemple, des perles somptueuses que, bravant les requins, vont pêcher des hardis plongeurs,...

...ni même des diamants, lingots d'or ou objets précieux immergés, perdus à jamais, tels les galions de l'*Invincible Armada* coulée par les Hollandais.

Cela n'est rien en comparaison de cet autre trésor — infini, car il se renouvelle constamment : le poisson — et surtout la simple morue.



Poisson vorace, mesurant jusqu'à 1 m. 50, il se forme en bancs de surface qui vont en mai de l'Arctique jusqu'à Terre-Neuve et l'Islande...

...où nos vaillants pêcheurs bretons, les Terreneuvas, vont les pêcher. Autrefois, c'était au printemps le départ joyeux des voiliers si pittoresques.

Ils ont renoncé maintenant à la voile, trop lente : le progrès, les besoins de la consommation ont imposé le chalutier, pêcheur formidable.

Mais toujours, là-bas dans le brouillard et la tempête, doris et chaluts font à la morue une guerre acharnée — rude école pour nos futurs gabiers.

Sitôt pêchée, la morue est préparée à bord, puis on la fait sécher à terre et les bateaux la rembarquent pleins à couler.

Et c'est en septembre le retour : grande fête, on se retrouve et voilà du pain pour la nichée nombreuse et vorace.

La morue, chair exquise, ressource précieuse pour l'alimentation, s'apprête de mille manières : dans le nord de la France, bouillie ou frite au beurre.

En Normandie, patrie privilégiée du laitage crémeux, c'est à la crème — ou au fromage — ou même à la sauce blanche.

Dans le Rhône, les fins gourmets la garnissent d'oignons parfumés; et à quelques pas plus loin — diversités alléchantes —...

...dans le Midi, en croquettes, au gratin, aux câpres, en brandade, à la provençale, à la marseillaise, à l'aixoise, en divine bouillabaisse.

Enfin, partout triomphe la précieuse morue — sur les tables les plus raffinées, car c'est un mets délectable...

...et aussi sur les plus modestes, car c'est un aliment très nourrissant et, vu son abondance, très bon marché.

(Voir au dos quelques façons de l'accommoder).