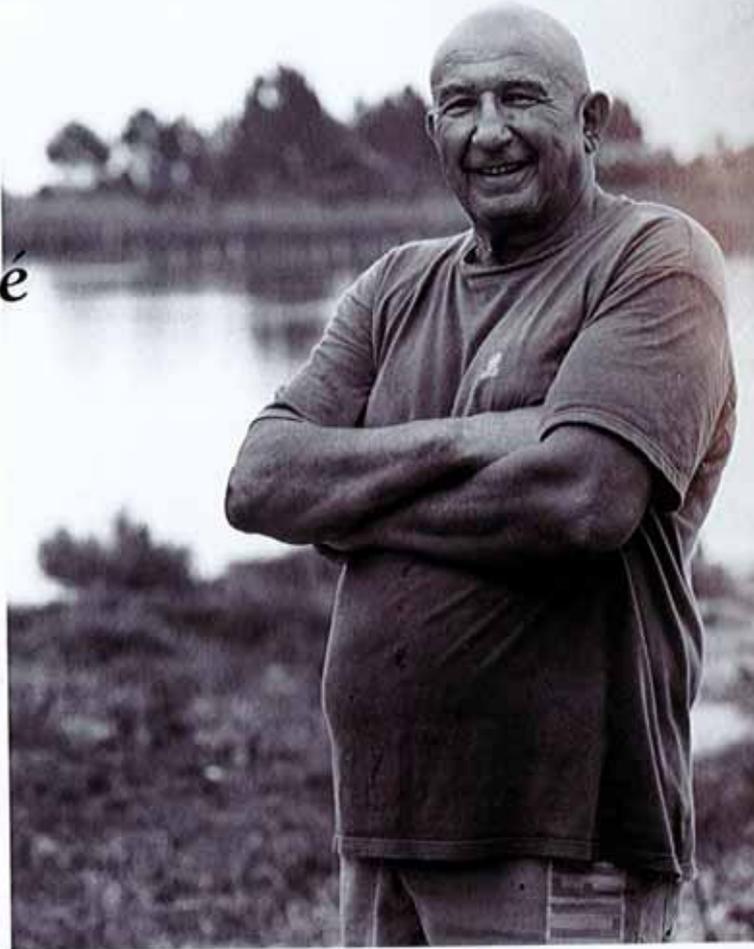


JULIEN CUGURNU

Pêcheur pour l'éternité

On dit d'elle qu'elle est le caviar de Corse. Ou celui de Méditerranée. Julien Cugurnu, lui, assure que s'il s'agissait de caviar, il serait certainement plus riche. Pourtant, en règle générale, la poutargue, la bonne, se négocie entre 120 et 180 euros le kilo. Parce qu'elle est goûteuse, certes, mais également parce que sa préparation nécessite patience, savoir-faire et minutie. Et Julien, justement, en sait quelque chose.



Décidément, expliquer la poutargue en Corse sans faire allusion à Julien Cugurnu relève de l'impensable. D'abord parce qu'il est, non pas un personnage, mais une personne. Une personne vraie. Que la vie a façonnée à l'état brut. Sans se préoccuper des détails ni des contours. Une vie qui, marée après marée, l'a conduite du côté de Ghisonaccia, sur les rives de l'étang de Palau. « Le fruit d'une promesse. Celle de rentrer dans le droit chemin », confesse-t-il. Et c'est pour cela également qu'on ne peut dissocier la buttarga insulaire de l'homme : il est un de ceux qui la fabriquent. Ceci depuis trente ans !

L'eau, la vie, la liberté

Trente ans que la barque glisse sur l'eau. Que devant elle, l'onde frémit sans qu'aucun souffle ne vienne la caresser. Que des cercles se forment en surface révélant la vie qui grouille là, juste en dessous. Julien, lui, se tient debout sur sa plate. Il chantonne : « Quel changement, pourquoi boudier sans cesse. Ce ne sont plus les amours d'autrefois... »¹. On l'imagine alors en gondolier vénitien. Mais Julien Cugurnu est un pêcheur. Certainement dans les deux sens du terme. Nous nous arrêterons sur le métier. Uniquement. Le reste ne nous regarde pas. Julien Cugurnu pêche donc anguilles et mulets sur cette étendue d'eau depuis 1985. « Je me suis installé là à 33 ans ;

l'âge du Barbu... » Certains y voient un signe. Julien lui, se veut bien plus pragmatique. « Je devais faire quelque chose de ma vie, gagner ma liberté. Il se trouve que depuis gamin j'aimais pêcher. » Il s'inscrit donc à l'école maritime, y obtient son certificat et plante son campement sur les rives de l'étang de Palau. « À cette époque, il n'y avait absolument rien ici, si ce n'est du maquis. » Du maquis et un caisson rouillé dans lequel les Bastiais s'abrite alors des pluies hivernales mais pas de la chaleur estivale. Puis il pose un mobil-home qu'il équipe. Commence à apprendre le métier. Sur le tas. Ou plus précisément sur l'étang. « J'allais caler les filets avec un petit youyou. Pour mon premier piège j'ai utilisé un ballot de chalut... Blanc, et non teinté comme il aurait fallu... Les vieux ne me donnaient aucun de leur secret (comme moi maintenant !), du coup, au début, c'était la catastrophe ! »

Volonté et persévérance

Peu à peu, le prédécesseur de Julien « lâche » quelques « trucs ». Un mareyeur sarde lui enseigne l'art de la poutargue.

Il se perfectionne. S'acharne. Passe outre les aléas climatiques. Évite de prendre un avion de chasse sur la tête – ses poules et canards auront moins de chance... Se relève d'un incendie qui détruit ses installations au début des années 1990. Reconstruit une maison, un atelier. Ajoute un laboratoire. « Un beau, un vrai ! ». Aujourd'hui l'homme partage son temps de pêche entre mulets et anguilles. Le reste de l'année il fabrique la poutargue. Soigne l'étang et les centaines de piquets qui constituent les barrages (six cents, rien que pour le principal.) Replante, à l'aide d'une motopompe, ceux qui sont endommagés. Depuis ces deux dernières années, il lui faut lutter contre une autre menace : les herbes ! Elles envahissent la lagune à vitesse grand V. S'accrochent aux bordigues et aux verveux. Bloquent l'eau de chaque côté. Chaque jour, matin et soir, Julien les arrache. Les transporte à terre et les jette sur les bords. Gênant ainsi leur progression qui, ininterrompue, pourrait bien saboter le travail de toute une vie. x

1. La Boudeuse de Tino Rossi.