



HORAIRES D'OUVERTURE

SAISON JUIN A SEPTEMBRE
LUNDI AU SAMEDI 9H30-12H30 / 14H-18H
DIMANCHES ET JOURS FÉRIES 9H30-12H30
HORS SAISON
MARDI AU SAMEDI 10H-12H / 14H-17H
MANIFESTATIONS 9H30-12H30

OPENING TIME

HIGH SEASON JUNE TO SEPTEMBER
MONDAY TO SATURDAY 9.30-12.30 / 2-6PM
SUNDAY PUBLIC HOLIDAYS 9.30-12.30
LOW SEASON
TUESDAY TO SATURDAY 10-12 / 2-5PM
BIG EVENTS 9.30-12.30

HORARIO DE APERTURA

TEMPORADA JUNIO A SEPTIEMBRE
LUNES A SABADO 9H30-12H30 / 14H-18H
DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS 9H30-12H30
FUERA DE TEMPORADA
MARTES A SABADO 10H-12H / 14H-17H
DIA DE EVENTOS 9H30-12H30

OFFNUNGSZEITEN

VON JUNI BIS SEPTEMBER
VON MONTAG BIS SAMSTAG 9.30-12.30 / 14-18
SONN-UND FEIERTAGS 9.30-12.30
AUßERHALB DER SAISON
VON DIENSTAG BIS SAMSTAG 10-12 / 14-17
SONNTAG GROßER VERANSTALTUNGEN
9.30-12.30

11-13 ROUTE BLEUE
13620 CARRY-LE-ROUET
WWW.OTCARRYLEROUET.FR
tourisme@otcarrylerouet.fr
04 42 13 20 36



LES OURSINADES



INFOS OFFICE DE TOURISME : 04 42 13 20 36

WWW.OTCARRYLEROUET.FR

tourisme@otcarrylerouet.fr

L'HISTOIRE DES OURSINADES :

La commune qui abrite des fonds marins représentatifs de la faune et la flore méditerranéenne tels que les herbiers de posidonie, des girelles, compte également de nombreux oursins, qui sont notamment protégés par le parc marin de la Côte Bleue depuis 1983.

Depuis 1994, c'est le seul parc marin de France à effectuer un comptage des populations d'oursins (avant et après la saison de pêche), afin de voir comment se développent et évoluent ces espèces.

En 1952, lors d'une dégustation d'oursins à la calanque du Cap Rousset, les pêcheurs offrirent au maire de l'époque : Jean-Baptiste Grimaldi son poids en oursin.

L'événement est folklorique mais l'oursin obtient son titre de noblesse. Ainsi, dès 1960, la municipalité d'Alfred Martin lance «La Journée de l'Oursin» le dernier dimanche du mois de janvier.

Devant le succès grandissant, février devient le Mois de l'Oursin.

Depuis, chaque année, le mois de février est consacré aux « Oursinades ». C'est une grande dégustation d'oursins et de coquillages sur le port de Carry, animée par des défilés de danses folkloriques et des artisans venus exposer leurs produits.

En l'espace d'un demi siècle, Carry-le-Rouet est devenu la capitale de l'oursin.

L'OURSIN

Aussi connu sous le nom de « châtaigne de mer », on recense plus de 800 espèces d'oursins différentes à travers le monde.

On trouve des oursins de plus de 30 cm de diamètre, et d'autres de quelques millièmes, avec des piquants de toutes dimensions et de couleurs différentes.

Ce fruit de mer étant protégé à de nombreux endroits, sert avant tout pour les scientifiques d'indicateur biologique. En effet, grâce à eux on peut évaluer les indices de pollution d'une zone côtière en fonction de leur concentration.

Les oursins sont longtemps restés méconnus du grand public. Ils étaient plus connus autrefois par les populations locales ainsi que les pêcheurs, alors qu'ils étaient abondant sur nos côtes, et à des profondeurs accessibles. Sa réputation s'est fondée au fil des années grâce à son goût extraordinaire et son apparence originale. Il s'avère aujourd'hui être un met de choix et un fruit de mer à part entière.

Les oursins de la Côte Bleue ont la particularité d'avoir un goût iodé.

RÈGLEMENTATION DE LA PÊCHE :

Victime de son succès et du non respect des règles de pêche, l'oursin se trouve être de nos jours une espèce en voie de disparition sur notre littoral, qu'il devient primordial de protéger et de respecter. Chacun d'entre nous doit se sentir concerné et responsable face à ces règles. Sur la côte méditerranéenne la pêche des oursins est soumise à une réglementation stricte :

→ Elle n'est autorisée que du 01 Novembre au 15 Avril de chaque année afin de préserver la reproduction des espèces.

→ Le nombre d'oursins par pêche et par pêcheurs est limité au maximum de 4 douzaines.

→ Le diamètre minimum de l'oursin doit être de 50 millimètres de diamètre (soit 5cm) du test (tour de la coquille sans les épines).

MÉTHODES DE PÊCHE :

Les pêcheurs amateurs utilisent le masque, les palmes et le tuba. En apnée, le bras armé d'une grappe, une drague à oursin ou un râteau ils détachent les oursins à même le fond et les récoltent dans un filet. Les pêcheurs professionnels ont le droit d'utiliser du matériel de plongée (bouteille à oxygène etc...). La méthode de ramassage reste la même.

COMMENT SE DÉGUSTE L'OURSIN ?

L'idéal est de déguster les oursins les pieds dans l'eau !

Ils sont ouverts aux ciseaux. En les secouant d'un geste sec et franc, les impuretés entourant les gonades/darnes disparaissent.

Traditionnellement l'oursin se déguste « nature », en prélevant les darnes directement avec une tranche de bon pain. Il se savoure également à la petite cuillère, avec du jus de citron ou en tartine sur une biscotte beurrée.

Le corail de Méditerranée se décline aussi autour de plusieurs plats gourmands. Brouillade, omelette, soufflé, crêpe, tant de recettes qui vous permettrons de découvrir différemment ce met délicieux

