

La halle aux poissons de Villajoyosa.

Dans le port de Villa Joiosa ont leur résidence près de 50 bateaux de pêche, la plupart d'entre eux sont des chalutiers.

La tradition maritime de la Vila, comme on appelle cette ville dans la région, est ancienne et solide. Sa confrérie de pêcheurs en témoigne puisqu'elle est composée de 325 fraternités actives.

Dans hall aux poissons de La Vila, on produit tous les jours 80 tonnes de glace. Cela donne une idée de l'importance de ce lieu, où passe une grande partie de la pêche au chalut de toute l'Espagne.

Le merlu est l'espèce la plus vendue, mais la diversité est une autre de ses caractéristiques.

On y trouve aussi fréquemment la courbine chasseur, le poulpe, la lotte, la crevette.

Là où on perçoit le mieux la variété des espèces et la qualité de leur poisson, c'est dans la halle, à 5 heures de l'après midi, quand commence une activité frénétique, sauf en Juin quand se produit l'arrêt biologique: c'est la vente aux enchères du chalutage.

La halle aux poissons a toujours été là, dans le quartier d'Arsenal, mais elle n'a pas toujours été comme nous la voyons maintenant. Les voix des acheteurs, mystérieuses et incompréhensibles pour les étrangers, ont cédé la place à la technologie. Tout est plus silencieux, plus soigné, peut-être.

Certaines formes ont été changées, mais le plus essentiel, les gens et le poisson, suit les règles tacites de l'honnêteté et de la franchise: ce que vous voyez est ce que vous obtenez.

Dans les tribunes, les acheteurs font leurs enchères à l'aide d'une télécommande. Le responsable lit les enchères sur un écran électronique, et dans un geste, encore humain, il note sur un papier qui obtient le cajot.

Lorsque tout le poisson a été vendu, les caisses sont remorquées, maniées avec habilité grâce à des crochets.

C'est comme une procesion. Après tout, on a juste à promener des êtres inanimés, sauf que dans ce défilé, les protagonistes ont été vivants et ils avaient l'art et la manière que seule la vie vous donne.

Les caisses vont à la rencontre de leurs propriétaires, mais ne resteront pas longtemps dans leurs mains; l'objectif est qu'elles passent de main en main et puis bientôt à une bouche.

Mais pour le moment, l'image est paradoxale, des poisson immobiles mais toujours en mouvement. Ils ont été insaisissables et farouches, et maintenant ils ne s'altèrent même pas au pied de leur plus grand prédateur.

Mais la halle aux enchères donne encore plus de vie. Les femmes sont chargées de nettoyer le poisson, d'arracher les têtes selon la destination des poissons, et de les séparer selon leur taille. Les mains des femmes manipulent avec soin et adresse les poissons que leurs maris ont amené à la criée.

Un travail qui paraît ne jamais finir, les caisses qui vont et qui viennent, Il faut les porter jusqu'aux camions, les vider, enlever ou ajouter de la glace, les nettoyer,... et puis les transporter en haut et en bas.

Ce n'est que lorsque chaque poisson prend le chemin des marchés dans le camion de son propriétaire, que le quai de la halle aux poissons de la Villa retrouve la tranquillité et le silence.