

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article778>



La foire aux harengs de Lieurey

- Les Provinces - Normandie -



Date de mise en ligne : vendredi 18 novembre 2022

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

La foire aux harengs de Lieurey

Vieille de plusieurs siècles, la foire de Lieurey lance la saison des foires aux harengs sur le littoral de la Seine-Maritime.

Aller vendre du poisson à l'intérieur des terres, c'est ce que font les pêcheurs de Seine-Maritime depuis la fin du 15^e siècle. A chaque 11 novembre, ils approvisionnent ainsi la foire d'automne de Lieurey, dans l'Eure.

Après celles du Tréport et avant Dieppe, Saint-Valéry-en-Caux, Fécamp ou Étretat (entre autres) la foire aux harengs de Lieurey attire chaque année des milliers de visiteurs. Prenant la suite des fêtes dédiées à la pomme, les foires aux harengs sont le second temps fort de la gastronomie normande de la saison automnale.



Descendant de la mer du Nord, délaissant les rivages des Pays-Bas pour une eau plus chaude, le hareng arrive mi-novembre au pied des falaises de Seine-Maritime où les pêcheurs l'attendent.

Il fut longtemps une précieuse nourriture qui permettait de tenir tout l'hiver. Pour cela le hareng était fumé, salé, ou mariné. Aujourd'hui encore, nombreux sont les habitants de Seine-Maritime et de l'Eure à venir dans les foires pour acheter de grandes quantités de harengs frais, puis les préparer chez eux, dans leur cuisine.



Mais il y a aussi une autre façon de déguster ce poisson : grillé au barbecue. Un mode de cuisson qui dégage fumée et odeur, et oblige souvent les grilleurs à s'équiper de lunettes de plongée pour ne pas avoir les yeux qui piquent !



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article778&lang=fr>] title="" />