

Respectez votre poisson...

Je suis toujours étonné de constater le peu de soin pris par certains pêcheurs à conserver leurs poissons dans des conditions acceptables. La pêche récréative est avant tout un plaisir, le poisson que nous conservons est strictement destiné à notre consommation personnelle, autant de facteurs qui devraient nous inciter à en prendre le plus grand soin. A bien y réfléchir, il y a peut-être aussi dans cette attitude désinvolte un peu d'ignorance. Ces quelques lignes devraient finir par convaincre les plus récalcitrants à respecter quelques règles simples dans le domaine.

Si vous voulez conserver le poisson que vous venez de prendre après vous être assuré bien sûr qu'il dépasse la taille minimale de capture, empresses-vous de l'assommer (1). Vous lui



éviter les pires souffrances et vous vous faciliter grandement l'opération de décrochage. Il faut aussi savoir que les poissons pendant leur agonie secrètent des substances néfastes à la qualité culinaire des chairs. En dehors du côté éthique du geste, vous pourrez aussi constater tous les bienfaits dans votre assiette.

L'autre condition nécessaire à une très bonne conservation tient dans l'élimination la plus complète du sang surtout si votre poisson est destiné à passer quelques vacances dans votre congélateur. La suite des opérations n'aura donc pour but que d'éliminer le sang et les viscères. En attendant le nettoyage proprement dit du poisson, nous allons donc pratiquer une incision juste sous les branchies au niveau du cœur (2) et



placer notre poisson tête la première dans un récipient rempli d'eau de mer où si l'opération a été correctement réalisée, il devrait se vider de son sang. Lorsque le poisson aura blanchi très distinctement, on l'allongera dans un bac à l'abri des rayons du soleil en attendant le nettoyage final.

Cette dernière opération sera réalisée dès que possible. Si votre journée de pêche s'éternise et qu'il fait chaud, n'attendez pas le retour, les poissons pris le matin pourraient ne pas apprécier. Si vous avez la chance de prendre un joli tacaud, videz-le immédiatement. Vous serez récompensé, ce poisson conservé dans ces conditions et poêlé le soir même est un véritable délice !

Eventrez le poisson, débarrassez-le de ses viscères, de ses branchies et de la peau recouvrant l'arête centrale (3). Procédez alors à un nettoyage énergique à l'eau de mer à l'aide d'une petite balayette (4) à poils durs que l'on trouve plus généralement dans des endroits où l'on a



l'habitude d'aller seul !. Le poisson une fois lavé, ne doit plus présenter la moindre trace de sang (5). C'est un peu fastidieux mais la qualité culinaire de vos prises est à ce prix ! Le transport s'effectuera dans un bac, le poisson rangé bien à plat et recouvert d'un linge ou d'un



couvercle. Soyez discret sur votre pêche, ne suscitez pas les jalousies inutiles et porteurs de jugements divers pas forcément élogieux à votre égard.

Si vous avez constaté la présence de parasites ou d'anisakis sur la paroi abdominale, pensez à cuire votre poisson bien à cœur et plus simplement à lui accorder un petit séjour de quelques jours dans votre congélateur.



Nous avons l'immense chance de pratiquer un loisir de qualité. Si nous souhaitons que cela perdure, respectons une certaine éthique, respectons la réglementation en vigueur, les tailles de captures et la stricte consommation familiale, en un mot respectons notre poisson.

Jean Fanfouais