



## **BROCHET**

*Famille des ésofidés.*

*Nom scientifique : esox lucius*

*Masse et taille : il peut atteindre 1,40 mètres et 20 kg*

Fréquente les fleuves mais aussi les lacs, les étangs où il peut atteindre des tailles respectables



Sacrée gueule ! Son corps allongé et cylindrique, nageoires implantées vers l'arrière et lui donnant une force de propulsion extraordinaire, son museau aplati avec une bouche largement fendue garnie de sept cents dents donnent au brochet un aspect féroce certainement à rapprocher de l'exiguïté de la boîte crânienne...

Féroce (mais pas forcément vorace), il l'est sans aucune contestation possible grâce également à un angle de vue exceptionnel et des cellules sensorielles non seulement sur la ligne latérale mais aussi sur la tête et sous ses mâchoires. Sa couleur verte lui permet enfin de se camoufler dans les herbes avant de fondre sur sa proie à une vitesse inouïe.

Le brochet, casanier et solitaire est très attaché à son poste, lieu de vie et de chasse qu'il sait faire respecter, dès l'âge de brocheton, de ses propres congénères.

C'est donc le poste que le pêcheur devra rechercher pour trouver le brochet qu'il pêchera avec toutes les techniques propres au carnassier : vif posé ou au flotteur, leurre artificiel, cuiller (il adore les pompons rouges) ou poisson-nageur.

Précaution évidente si vous n'avez pas d'épuisette lors de la prise d'un brochet, le saisir par l'arrière de la tête, au pire par les ouïes qui possèdent elles-mêmes des arcs branchiaux coupants mais la petite cicatrice à venir fera de vous un héros et vous aurez toujours la main entière. On raconte qu'au cercle de Caudrot, situé à quelques dizaines de mètres de l'embouchure du Dropt, un pêcheur arriva il y a quelques années en courant pour montrer un énorme brochet qu'il venait de pêcher dans ce lieu apprécié des carnassiers. Un cultivateur qui venait de ramasser du maïs sur les bords de Garonne mit dans la gueule d'esox une panouille que le poisson très fâché fit exploser devant les clients ahuris...

La fraie se déroule durant les mois de février et mars durant lesquels la pêche au carnassier est fermée pour les protéger. Elle se déroule sur les herbes de bordure et les prés inondés, les œufs (10 à 20 000 œufs par kg de son poids) s'accrochant grâce à une ventouse. L'alevin se nourrit de plancton avant de devenir rapidement cannibale et de se faire les dents sur les alevins de ses congénères.

# LA RECETTE DU BROCHET...

## Pour un brochet de 3 livres

### Court bouillon

❖ 3 carottes, 2 gousses d'ail, 2 oignons piqués de quelques clous de girofle, bouquet garni, 10 cl de vinaigre de vin (éventuellement un fond de vin blanc sec) 10 grains de poivre et sel

### Beurre blanc

❖ 6 échalotes, 10 cl de vin blanc sec, autant de vinaigre de vin blanc, 1/2 citron et 200g de beurre

**Pas question de préparer le brochet autrement qu'au beurre blanc. Le goût original et unique de ce poisson s'y prête parfaitement. Vous préparez donc un court-bouillon que vous porterez à ébullition avant de le laisser refroidir et d'y faire pocher le brochet une vingtaine de minutes jusqu'à frémissement pour ne pas « éclater » sa chair délicate.**

**Vous préparez ensuite le beurre blanc en faisant d'abord revenir des échalotes avec du vin et du vinaigre ; réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 cl de liquide puis incorporez le beurre en fouettant, la casserole ne doit pas être laissée sur le feu pendant l'opération mais plutôt posée sur un bain-marie.**

**Assaisonnez selon votre goût et servez décoré de rondelles de citron avec le beurre blanc et des pommes vapeur.**