



CARPE

Famille des cyprinidés

Nom scientifique cyprinus carp



On trouve en Garonne des carpes de plus d'un mètre approchant les 20 kg

C'est un poisson originaire d'extrême orient vraisemblablement introduit en France par les Romains. On trouve en Garonne plusieurs variétés : la carpe commune ; la carpe cuir (sans écaille), la carpe miroir (avec quelques écailles).

La carpe a été confinée pendant des siècles dans les piscicultures notamment dans les étangs construits par les moines qui y trouvaient un substitut agréable aux viandes interdites de carême. Elle colonisera ensuite les étangs qu'elle affectionne plus particulièrement. Ce poisson fait preuve d'une résistance importante aux chutes d'oxygène dissous ; On a constaté que des carpes pouvaient en période de sécheresse s'enfouir dans la vase et survivre ainsi plusieurs semaines.

Elle possède une nageoire dorsale relativement longue pourvue d'un 1^{er} éperon particulièrement redoutable en forme de véritable scie dorsale. Elle est dotée de quatre barbillons caractéristiques qui l'aident à détecter sa nourriture composée de débris végétaux, de graines, d'invertébrés, de petits crustacés et même d'alevins...Elle broie sa nourriture entre ses cinq puissantes dents pharyngiennes...Au dessous de 5°, elle cesse de s'alimenter mais développe une très grande activité lorsque la température dépasse 20°.

Sa reproduction en mai/juin est particulièrement spectaculaire de puissance. Une véritable frénésie sexuelle où la carpe généralement accompagnée de plusieurs males s'agitent dans une eau de faible profondeur avec forces, claquements et éclaboussures. Elle pond environ 100 000 œufs par kg qui devront rapidement faire face à l'effrayante mortalité des alevins sans forte défense avant de devenir au bout de 3 à 4 ans des carpillons ou carpeaux matures.

La carpe est un poisson d'un naturel très méfiant qui vit en banc de taille semblable à l'exception des plus « âgées », les grosses mémères qui préfèrent la solitude.

LA PÊCHE A LA CARPE:

Il faut donc pour la pêcher adopter des montages permettant de déjouer son extrême méfiance ; pour le fond, le plus célèbre est le montage de fuite qui consiste à placer au-dessus de la plombée une butée où un plomb arrêteur qui bloque le coulisement du fil et auto-ferme le poisson. Le

montage aux cheveux est aussi un grand classique et consiste à attacher l'appât (maïs/pomme de terre/fève/bouillette de farine...) à l'hameçon avec un cheveu afin que le poisson ne sente pas l'hameçon lorsqu'il palpe l'appât...La pêche à la carpe fait aujourd'hui l'objet de la part de passionnés d'une frénésie technique utilisant des appareils sophistiqués pour vaincre ce poisson d'une extrême puissance, véritable trophée d'eau douce qui utilisera toutes les ruses possibles pour tromper le pêcheur. Quelle que soient les techniques utilisées, cette pêche est faite de sensations fortes notamment lors du démarrage du poisson (le départ) sentant qu'il vient d'être piqué et auquel il est inutile de résister. La seule solution consiste à maintenir haute, frein du moulinet réglé très en dessous du niveau de rupture en espérant que le poisson s'épuise avant le fil prévu sur la bobine soit complètement déroulé.

LA CARPE FARCIE :

La carpe est aussi un excellent poisson dont la meilleure recette nous vient des abbayes; les moines qui devaient respecter 160 jours de jeûne par an et manger maigre à cette occasion (selon la règle de Saint Benoît) ne s'y sont pas trompés. Ils ont classé « maigre » tous les animaux créés le cinquième jour parmi lesquels on trouve les oiseaux (la bécasse, la grive, le canard..), les lièvres, et les poissons dont notre fameuse carpe qui de plus était appréciée farcie !

La recette de la carpe farcie :

Les variantes sont nombreuses mais voici la base commune :

La farce sera composée à base de jambon fumé ou de chair à saucisse agrémentée d'une échalote, de champignons, le tout finement haché et lié avec un œuf sans oublier les fines herbes et autres aromates. On peut aussi y introduire de la mie de pain trempée dans du lait et ajouter la laitance du poisson.

Préparez la carpe, beurrez le plat, déposez la carpe (préalablement farcie) sur un lit d'oignons, d'échalotes et de champignons (ou de pommes de terre) et laissez cuire 40 bonnes minutes pour une carpe de trois livres sans oublier d'arroser régulièrement et abondamment de vin blanc sec.