



# LE CHEVESNE

*Famille des cyprinidés*

*Nom latin : leuciscus cephalus*

Il peut atteindre 2 à 3 kg pour une longueur de près de 50 cm.



En moyenne Garonne, personne ne connaît ce poisson sous son nom. Ici on l'appelle le cabos ; prononcez cabossssss !

Son corps blanc recouvert de grosses écailles est cylindrique et fusiforme ; le chevesne est un poisson puissant et massif ; sa gueule est de grande taille et ses nageoires généralement rouges. Rustique et remuant, il constitue un très bon vif pour la pêche mais une moins bonne friture car il est « farci » d'arêtes.

Ce poisson est un goinfre qui ne dédaigne aucune nourriture. Il mange des insectes (il adore les hannetons et les doryphores), des vers, de la mousse, des fruits, des graines, des détritux et ne néglige pas un petit gardon en hors d'œuvre. Il mange par réflexe et fait ainsi la joie des pêcheurs sportifs au grand dam d'une sauterelle tombée à la surface de l'eau..On l'aura compris, le chevesne saute sur tout ce qui bouge. Cependant le poisson est méfiant et sa capture est loin d'être une simple formalité.

On le rencontre souvent l'été en bandes entre ombre et soleil sous les arbres bordant le fleuve attendre que quelques insectes ou oisillons tombent du ciel.

C'est ainsi que le « Georges » le pêchait chez nous avec une cane fouet à la manière des pêcheurs à la mouche en déposant délicatement au ras des pierres du bord une sauterelle , un hanneton ou un doryphore selon les arrivages ou l'humeur du jour ; Il se laissait pour cela glisser délicatement et surtout sans bruit au fil du courant sur son « nègue-can » , un bateau de sa fabrication ressemblant étrangement à un kayak. On l'appelait un « nègue-can » (noyeur de chien) car l'embarcation était relativement instable et supportait assez mal de croiser une péniche.

Bien sûr, compte tenu de sa voracité, on pêchera le chevesne avec toutes les techniques possibles et existantes y compris le vif et la cueiller, au pain ou avec un cube de sang. Mais la pêche à roder et à la volante depuis le bord peut être un moyen de concilier pêche, nature et aventure.

**Question culinaire**, ce poisson ne vous laissera pas de souvenirs impérissables ; on dit de sa chair que c'est une « pelote d'épingles dans une touffe de coton », c'est-à-dire qu'il est truffé d'arêtes dans une chair très grasse et pâteuse. Si vous tenez à goûter, essayez au four avec quelques rondelles de citron et bien arrosé de vin blanc....mais...bon....