

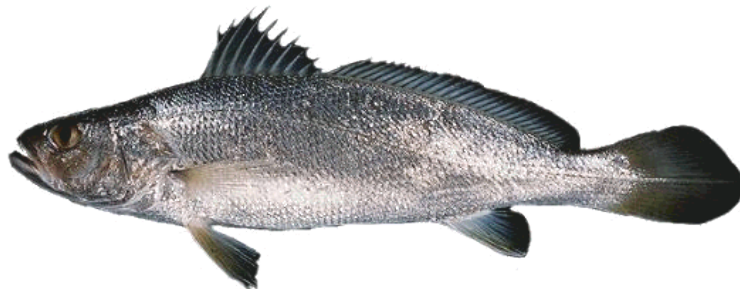


LE MAIGRE

Famille des sciaenidés

Nom scientifique : argyrosomus régius

Taille de 60 cm à 1 mètre pour une masse pouvant dépasser 50 kg



On rencontre ce poisson côtier dans l'estuaire de la Gironde, le maigre (ou maigrat pour les juvéniles) est aussi appelé courbine (corbina est son nom espagnol) lorsqu'on descend vers les côtes africaines. On peut supposer qu'il doit son nom à sa chair blanche qui le fait apparaître « maigre » mais il est en fait très apprécié des gourmets.

Ce poisson au corps fusiforme légèrement aplati sur les flancs est un carnivore semi-pélagique qui affectionne les crustacés mais aussi les sardines, mulets ou autres seiches et calamar. Il peut atteindre 2 mètres et peser une centaine de kilogrammes.

Il mérite également le surnom de « grogneur » car il émet au moment de la fraie un bruit caractéristique grâce à un muscle faisant raisonner sa vessie natatoire. Ce grognement permet aux pêcheurs de le repérer une dizaine de mètres plus hauts en collant l'oreille à la paroi du bateau !

Peu farouche et facilement repérable par son grognement, il est donc très vulnérable pour le pêcheur. Qu'il s'agisse de l'amateur qui utilise un vif à la ligne ou des pêcheurs professionnels de l'estuaire qui le pêchent à « l'écoute » aux mois de mai et juin lorsque les bancs de poissons s'installent aux environs de Talmont sur Gironde pour se reproduire. C'est l'une des trois frayères repérées pour le maigre ; les deux autres se situant près de l'embouchure du Nil et en Mauritanie sur la façade atlantique.

Les pêcheurs d'estuaire pressent alors sur le ventre des femelles matures pour les faire pondre et répandent ensuite la laitance des males sur les œufs. Le tout est rejeté à l'eau pour préserver la ressource qui est l'éternel enjeu des pêches traditionnelles et artisanales. Un arrêté du 11 septembre 2011, estimant la pression de pêche trop forte sur les plus jeunes sujets, fixe à 30 cm la taille du maigre autorisé à la pêche. En effet le maigre atteint seulement au bout de 5 ans sa maturité sexuelle alors que sa taille atteint 45 centimètres environ. On estimait en effet que 80% des maigres pêchés ne s'étaient pas encore reproduits.

Pour ce qui concerne nos papilles, le maigre est un poisson terriblement fin à qui les recettes les plus simples conviennent donc. Il est à préparer en filets pour les plus petits, en darne ou pavés pour les plus gros ; la cuisson au four avec deux cuillers à soupe d'huile d'olive fera merveille ou bien on osera la poêle à l'unilatérale en ayant soin de conserver la peau et en ajoutant au besoin une sauce de votre préparation à base d'échalotes et de vin blanc liée pourquoi pas avec un peu de crème fraîche. Si vous avez quelques ascendances basques, ce sera plancha et sauce Xipister (prononcer tchipister s'il vous plaît).