

# Le dictionnaire de la Garonne

Par Michel HILAIRE

## MULET



*Famille des cyprinidés*

*Nom scientifique : mugil ramada*

*Masse moyenne : de 500gr à 2/3 kilogrammes*

*Présent dans tous les estuaires*

Ce poisson appelé mullet, mule ou muge se plaît à remonter l'estuaire très tôt dans la saison pour passer la période estivale en moyenne Garonne où on peut le voir fréquemment se nourrir de micro-organisme, de crustacés et de mollusques au plus près du bord. Ce poisson très peu sensible à la pollution peut supporter aussi bien les eaux salines que les eaux douces mais s'accommode assez bien des eaux polluées des ports. Il évolue toujours en banc d'égale taille, parfois très dense.

Son corps est allongé et fait penser à une torpille, son dos est gris-bleu et son ventre blanc.

**Sa pêche** est sportive car le poisson se « défend » bien. On peut le pêcher au bouchon avec une canne de 4 mètres environ, bouchon de 2 à 3 grammes et fil de 18 centièmes. L'appât sera une néréide, ou bien des asticots et même du pain. Il se pêche aussi à fond selon un montage particulier plomb/buldo/cuillère non lestée armée d'une néréide. Ce montage a eu un grand succès en Garonne durant la dernière décennie.

Les réactions d'un mullet sont imprévisibles. Il peut refuser obstinément votre appât pendant des heures et se jeter soudainement dessus durant une période équivalente.

**En cuisine** sa chair est généralement peu appréciée car il est réputé avoir goût de vase. Les anciens le préparaient au four généreusement arrosé de vin blanc sec sur un lit de citron, parfois même farci si on n'a pas l'estomac trop fragile. Les filets de mule préparés en papillotes ou mieux à la plancha après une marinade de votre goût peuvent se révéler d'une grande finesse.