

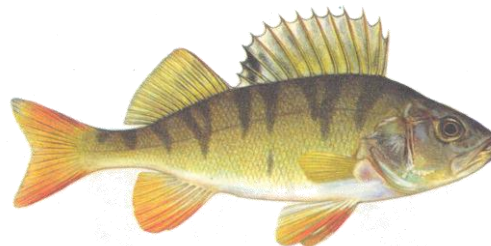


## **PERCHE**

*Nom scientifique : perca fluviatilis*

*Famille des percidés*

*30 à 40 cm pour 2 kg maximum*



C'est un poisson gris/vert aux flancs rayés de 6 à 8 bandes sombres caractéristiques comme le sont ses petites écailles rêches et ses nageoires dorsales pourvues de rayons épineux qu'elle dresse volontiers lors de la nage. Rien à voir avec la perche du Nil ou la perche arc en ciel, le calicoba.

Ce poisson d'apparence rugueuse est un prédateur vorace, un redoutable chasseur en bande pour ne pas dire en meute car elle n'hésite pas à poursuivre des alevins jusqu'à la surface ou au ras du bord sans jamais abandonner la poursuite quels que soient les obstacles.

La perche a une capacité de reproduction très élevée qui en fait à la fois un carnassier et un poisson fourrage. C'est donc une très bonne espèce colonisatrice qui peut exploser lors de son introduction dans un milieu artificiel avec pour corollaire parfois un phénomène de nanisme.

**C'est un poisson facile à pêcher** aussi bien au coup qu'au lancer, en particulier à la dandinette jadis avec un poisson d'étain, aujourd'hui au drop-shot avec un leurre type twist ou shad... !!!! A noter qu'il est très fréquent de prendre plusieurs perches à la suite puisqu'elles vivent en banc, mais si vous en ratez une, l'alerte sera immédiatement donnée et inutile de continuer, la partie de pêche est terminée.

**La chair de la perche est très fine** ; ce sont donc les préparations les plus simples qui la mettront le plus en valeur. Ses filets peuvent par exemple être simplement cuits à la poêle accompagné d'un risotto. Il est en effet cependant préférable de la consommer en filet à cause de son grand nombre d'arêtes après l'avoir écaillée fraîchement pêchée pour faciliter cette opération rendue difficile par la rugosité de sa carapace.