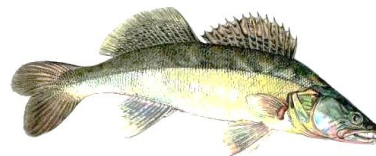




## **SANDRE...**

*Nom scientifique : sander lucioperca*

*Famille des percidae*



Le sandre peut dépasser 1 mètre et la dizaine de kilogrammes.

Le nom latin du poisson « *lucioperca* » signifie littéralement « brochet/perche ». Tout est dit ou presque pour ce carnassier originaire de Hongrie qui a colonisé aujourd'hui la totalité des eaux de France et d'Europe.

Le sandre au ventre très clair a un corps allongé ; sa première dorsale est épineuse et recouverte de taches noires alors que ses écailles sont très rugueuses et son dos légèrement marbré verticalement. C'est un chasseur en meute méthodique qui est très adroit et possède quatre canines conséquentes. Il n'est pas rare que le banc de sandres fonde sur leur proie à grands coups de dents avant de consommer ensuite les poissons morts ou agonisant.

Le sandre est un géniteur attentionné. En effet, il construit un nid sur lequel il tente d'attirer plusieurs femelles et dès la ponte achevée ce poisson garde les lieux en véritable cerbère, repousse tous les prédateurs et élimine les dépôts vaseux avec sa large nageoire caudale. Il devient alors d'une extrême agressivité, ce qui le rend très vulnérable aux pêcheurs peu scrupuleux. La fermeture spécifique des carnassiers et le classement de certaines frayères l'a en partie protégé de ces excès.

Le sandre peut être pêché à la cuillère (ou au crankbait), au vif ou au mort manié. Les techniques utilisant des leurres souples font aujourd'hui fureur pour une pêche considérée comme très sportive (shad, worm, leurres vibratoires...). La pêche à roder peut s'appliquer assez bien à ce poisson difficile à « trouver » car il peut aussi bien fréquenter les grandes profondeurs que les lents remous sur les graviers.

### **Recette**

Introduit récemment dans nos contrées, le sandre ne bénéficie pas d'une « histoire gastronomique » incontestable. Bien sûr, comme le brochet, le sandre peut se préparer au beurre blanc.

En tout état de cause, ce poisson d'une grande finesse mérite toute votre attention et les recettes à base de court bouillon valoriseront toute la saveur de sa chair que le poisson soit plongé entier ou en filets. Le plus simple est toujours le meilleur

### **POUR FAIRE UN COURT BOUILLON**

Faites bouillir 2 litres d'eau dans votre poissonnière avec un demi-litre de vin blanc sec, une carotte coupée en rondelle, un oignon émincé (ou entier incrusté de quelques clous de girofle), bouquet garni, sel et poivre en grain. Après quelques bons bouillons, laisser refroidir complètement avant d'y plonger le poisson et de réchauffer lentement jusqu'à ébullition.