



## LE SILURE

*Nom scientifique : siluris glanis*

*Famille : siluridés*

Taille : effrayante puisque ce poisson peut atteindre 2,50 mètres pour 100 kg



Autochtone dans le Rhin depuis longtemps, ce poisson originaire d'Europe Centrale a été introduit il y a une vingtaine d'année en Garonne qu'il a maintenant colonisée. Il adore les grandes fosses, les eaux calmes et troubles où ce carnassier invétéré peut chasser la brême, le mullet, l'aloise sans dédaigner le gibier d'eau. Pas étonnant que ce poisson ait excité l'imagination des peuples de Gascogne assez prompts à lui faire englober chiens, chats, ragondins et même quelques outardes non plumées...

Sa croissance est rapide avec 2 à 3 kg par an lors de ses premières années d'existence. Vous le reconnaîtrez facilement car ce poisson ne ressemble à aucun autre. Semblable à un énorme poisson-chat, son corps allongé lisse, gluant et sans écailles est orné d'une tête massive flanquée de six barbillons très longs et de tout petits yeux ; ceci expliquant cela car le silure compense une faible acuité visuelle par une faculté extraordinaire de palpation, de détection acoustique et un goût très développé.

**La pêche** au silure rencontre de plus en plus d'adeptes et requiert des montages spécifiques composés d'une tresse de grande résistance (20 ou 30 kg) terminée par un énorme triple sur lequel on accrochera plusieurs lombrics ou bien une brême de taille respectable plombée de 50 à 100 grammes selon le courant. On peut aussi le pêcher avec des teasers ou des leurres à carnassiers. Pour exciter le silure et le faire remonter à la surface, les pêcheurs utilisent un clonk, morceau de bois recourbé avec lequel on tape sur l'eau depuis un bateau pour produire des sons particulièrement forts qui attirent le poisson.

**Question cuisine**, gros problème ! Lorsque le silure dépasse 1 mètre, il est extrêmement gras et très difficile à accommoder. N'oubliez surtout pas alors de retirer toute la « gélatine grasseuse » qui recouvre son corps, sinon il serait immangeable.

Alors sauce à l'américaine ? Goujonnettes de silures passées comme des frites dans l'huile de friture ? Pavé de silure poêlé ? Le gascon qui répugne à jeter la nourriture surtout lorsqu'elle vient du fleuve, a tout essayé sans grand succès.

Pour tout vous dire, il est même des pêcheurs qui recyclent le silure en pâté pour leur fidèle chien d'arrêt. Inutile de dire que l'animal même affamé ne se jette guère sur une telle pitance.