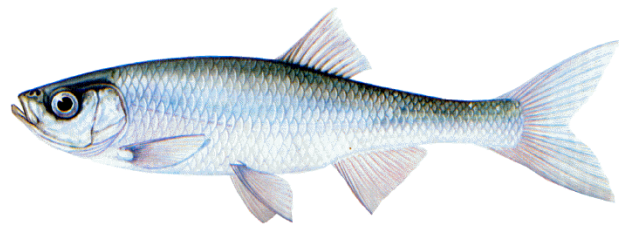


L'ABLETTE

Famille des cyprinidés

Nom scientifique : *alburnus alburnus*

Masse moyenne 30 gr pour une taille de 15cm



L'ablette est un poisson argenté qui tire sans aucun doute son nom du latin *alba*. Ressemblant étrangement à une sardine d'eau douce par son corps élancé et légèrement comprimé sur les côtés, elle se déplace à la surface aux premiers rayons de soleil à la recherche d'insectes et de larves dérivant au fil de l'eau, de préférence dans les courants les plus lents. La tête est petite, dominée par un œil assez gros et sa mâchoire inférieure dépasse légèrement la mâchoire supérieure. C'est donc un des rares poissons que le promeneur des rives de Garonne pourra observer avec d'autant plus de plaisir qu'il est vif, capricieux et imprévisible.

Ce poisson grégaire évolue en bancs non serrés dans un étrange ballet où chaque poisson occupe un espace en mouvement de quelques dizaines de centimètres dans un ensemble dont la chorégraphie nous échappe.

Poisson fin et de petite taille, il symbolise dans la culture garonnaise la fragilité car il est, dit-on au pays du vignoble, « taillé dans du fil de fer ». Une plaisanterie récurrente sur les stades de Gascogne donne lieu d'ailleurs à une remarque du type : « Ce joueur est une véritable ablette, pardon un véritable athlète ».

La pêche à l'ablette est passionnante et aiguise les réflexes tant ce poisson est vif et inattendu. Près du bord avec une canne très courte ou plus au large avec une canne aux multiples emboîtements ; on utilise comme esche des vers de vase, asticots, ou autres pinkies et l'on pêche avec un fil très fin 8 centièmes, plombé groupé pour amener au plus vite l'esche à son niveau de pêche avec un hameçon 2/2 (sans ardillon pour une pêche rapide). Même en la prenant en main délicatement, un nombre important d'écailles resteront collés à vos doigts brillants comme des étincelles. Elles servaient d'ailleurs autrefois à la fabrication de fausses perles.

Une pratique ancienne aujourd'hui rarement usitée consistait à le pêcher en surface, dissimulé derrière les herbes de la rive, avec des mouches conservées de préférence vivantes dans un flacon. Au contact de la mouche sur l'eau, l'ablette se précipite et le ferrage est immédiat. Les mouches synthétiques ont aujourd'hui remplacé l'insecte difficile à attraper et à maîtriser par des doigts peu agiles habitués aux durs travaux des champs.

En moyenne Garonne une proportion importante d'ablettes est infectée d'un gros vers plat semblable au ténia qui semble disproportionné à la taille du poisson et vient parfois « bomber » son abdomen. De quoi décourager un futur consommateur qui devra en tout état de cause nettoyer et vider le poisson avant cuisson.

Pour déguster l'ablette, il n'est pas d'autres solutions pour ce poisson au goût raffiné que la friture, à l'ancienne sur une bonne poêle ou de manière plus contemporaine sur une plancha. Prendre soin de fariner le poisson et de le retourner plusieurs fois dans l'huile très chaude mais non « brûlée ». surveillant attentivement la cuisson car ce poisson à la chair peu épaisse, mérite d'être croustillant à point, c'est-à-dire sans excès.