

Dictionnaire des Produits de la Mer et de l'Eau Douce

POISSONS, COQUILLAGES, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES.



Éric Glatre

Dictionnaire des Produits de la Mer et de l'Eau Douce

POISSONS, COQUILLAGES, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES

Éric Glatre



Espace Clichy - 38 rue Mozart 92587 CLICHY
Tél. : 01 41 40 81 40 - Fax : 01 41 40 81 41
E-mail : bpi@editions-bpi.fr

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

AUDIBERT Cédric et DELEMARRE Jean-Louis : Guide des coquillages de France : Atlantique et Manche.
Collection : « Les Guides des ... fous de Nature ! ». Éditions Belin, Paris, 2009.

BAUCHOT Marie-Louise et PRAS Alain : Guide des poissons marins d'Europe.
Collection : « Les Guides du naturaliste ». Éditions Delachaux et Niestlé, Paris, 1980.

BILLARD Roland : Les Poissons d'eau douce des rivières de France. Identification, inventaire et répartition des 83 espèces. Collection : « Les Encyclopédies du Naturaliste ». Éditions Delachaux et Niestlé, Paris, 1997.

BRETON Bernard : Connaître et pêcher les poissons d'eau douce.
Éditions Ouest-France - Le Pêcheur de France, Rennes, 1992.

CIHAR Jiri : Guide des poissons d'eau douce en Europe. Éditions Hatier, Fribourg, 1993.

DAVIDSON Alan : Les poissons de la Méditerranée : les reconnaître, les cuisiner. Édisud, Aix-en-Provence, 2007.

DELORME Hubert et BOUË Vincent : Les produits de la mer, les produits d'eau douce. Cuisine et Technologie.
Collection : « Les Mini-Maxi ». Éditions LT Jacques Lanore, Paris, 2008.

FONTENEAU Suzanne : La Cuisine des poissons de France. Collection « Rustica sens pratique ».
Dargaud Éditeur, Neuilly-sur-Seine, 1980.

KEITH Philippe, PERSAT Henri, FEUNTEUN Éric et ALLARDI Jean, sous la direction de :
Les Poissons d'eau douce de France. Collection : « Inventaires & biodiversité ».
Biotope Éditions - Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2011.

KRAMER René : Poissons et crustacés dans la cuisine internationale. Éditions Vilo, Paris, 1969.

LE DIVELLEC Jacques : Larousse des poissons, coquillages et crustacés. Éditions Larousse, Paris, 2003.

LYON Ninette : Le Guide marabout du poisson, des crustacés et des mollusques
(comment les choisir, comment les préparer). Bibliothèque Marabout Service, Verviers, 1967.

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE (OCDE) :
Multilingual dictionary of fish and fish products. John Wiley & Sons Ltd, Chichester, 2009.

QUÉRO Jean-Claude et VAYNE Jean-Jacques, sous la direction de : Les fruits de mer et plantes maritimes des pêches françaises. Collection : « Les Encyclopédies du Naturaliste ». Éditions Delachaux et Niestlé, Paris, 1998.

QUÉRO Jean-Claude, PORCHÉ Pierre et VAYNE Jean-Jacques : Guide des poissons de l'Atlantique européen.
Collection : « Les Guides du Naturaliste ». Éditions Delachaux et Niestlé, Paris, 2003.

QUÉRO Jean-Claude et VAYNE Jean-Jacques : Les poissons de mer des pêches françaises.
Collection : « Les Encyclopédies du Naturaliste ». Éditions Delachaux et Niestlé, Paris, 2008.

ROBY : Les Poissons de la pêche à la poêle. Collection : « Elle encyclopédie ». Librairie Arthème Fayard, Paris, 1960.

TELETCHÉ Fabrice : Guide des poissons de France : Côtes de l'Atlantique et de la Manche. Collection :
« Les Guides des ... fous de Nature ! ». Éditions Belin, Paris, 2009.

TEROFAL Fritz : Les poissons d'eau douce. Collection : « La nature en couleurs ». Éditions France-Loisirs, Paris, 1987.

TEROFAL Fritz : Les poissons de mer. Collection : « La nature en couleurs ». Éditions France-Loisirs, Paris, 1998.

URVOIS Philippe : Toutes les bases et les recettes de la mer. Éditions Ouest-France, Rennes, 2007.



Dictionnaire
des Produits de la Mer
et de l'Eau Douce

Dictionnaire
des Produits de la Mer
et de l'Eau Douce

ABLE DE HECKEL

Nom scientifique :

***Leucaspis delineatus* (Heckel, 1843)**

Classe : *actinoptérygiens*

Ordre : *cypriniformes*

Famille : *cyprinidés*

- Poisson d'eaux douce et saumâtre à squelette osseux, pélagique, potamodrome et grégaire, doté d'un corps élancé, subcylindrique, légèrement comprimé latéralement, recouvert de grandes écailles cycloïdes simples qui tombent facilement, au régime alimentaire polyphage, à tendance planctonophage. Le dos varie de brun à vert olive. Les flancs sont argentés, avec des reflets bleu métallique. La face ventrale est blanche. Les nageoires sont gris foncé, parfois bordées de rouge. Incomplète, la ligne latérale n'a que 7 à 13 écailles et se termine bien en avant de la nageoire dorsale.

Originaire d'Europe centrale et orientale, son aire de répartition couvre toute l'Europe continentale, où il fréquente les eaux à courant lent ou stagnantes, à la végétation dense, les étangs d'élevage et leurs canaux de raccordements, les fossés des marais, les canaux d'irrigation et les bras morts des rivières. En France, il est présent de manière très fragmentée dans le nord, l'est, la région parisienne et l'ouest du territoire métropolitain. Sa taille réduite et la confusion possible avec les jeunes stades d'autres espèces (ablette, gardon, spirin, notamment) le rendent difficilement repérable.



La bouche, très oblique, s'ouvre vers le haut. La mandibule dépasse la mâchoire supérieure. Les yeux sont plutôt grands (compte tenu de la petite taille du poisson),

très ronds et cerclés de jaune. L'arête inférieure du corps, entre les nageoires pelviennes et l'anus, forme une quille aiguë. La base de la nageoire anale est plus longue que celle de la dorsale. Homocercue, la nageoire caudale est bien développée et fortement échancrée.

L'able de Heckel atteint en moyenne une taille de 5 à 9 cm pour un poids de 2 à 3,5 g, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 12 cm pour un poids de 5 g. Dans certaines régions de Russie, il se capture avec divers types de filets (pêcheurs professionnels), avant d'être mis en conserve dans l'huile et le vinaigre ; dans d'autres régions, à la volante ou à la ligne flottante, à l'aide d'un appât naturel ou artificiel, en surface, à mi-eau ou à fond, après un amorçage léger, liquide et blanchâtre, qui se dissout lentement (pêcheurs amateurs). Il y sert surtout d'appât pour pêcher les prédateurs d'eau douce au vif (brochet, chevesne, perche, truite, en particulier) ou au poisson mort (anguille, lotte, sandre, notamment).

Côté cuisine, la chair comme celle de presque tous les cyprinidés, à l'exception du barbeau et de la carpe, est peu consommée, malgré un goût exquis, peut-être parce qu'elle est sèche et pleine d'arêtes...

Comme de nombreux autres poissons de petite taille (able, apron, goujon, spirin, vairon, etc.) pêchés en eau courante, l'able de Heckel est toujours préparé grillé en friture, éventuellement en beignet soufflé ou non. (Autres dénominations : *able commun*, *able de stymphale*, *dos-vert*, *lisette*, *sans-mère*).

ABLETTE

Nom scientifique :

***Alburnus alburnus* (Linné, 1758)**

Classe : *actinoptérygiens*

Ordre : *cypriniformes*

Famille : *cyprinidés*

- Poisson d'eaux douce et saumâtre à squelette osseux, benthopélagique, potamodrome et grégaire (en bancs, parfois très denses), doté d'un corps fusiforme, mince, élancé et comprimé latéralement, recouvert d'écailles minuscules, presque

transparentes et peu adhérentes, s'alimentant principalement de zooplancton et de détritus. Le dos est gris perle, avec des reflets bleus ou verts plus ou moins prononcés sur le haut de la tête. Le long des flancs court une fine bande plus sombre au-dessus de laquelle le gris du dos devient plus clair et plus brillant. La face ventrale est blanche. Les nageoires sont transparentes à gris pâle, avec des reflets argentés.



La ligne latérale est complète, bien visible et s'infléchit vers le bas jusqu'à la base de la nageoire caudale.

Originaire d'Europe, son aire de répartition couvre une grande partie de l'Eurasie, où elle fréquente les eaux claires des lacs, des fleuves et rivières à faible courant.

En France, l'ablette est présente sur tout le territoire métropolitain dans les eaux courantes, à condition qu'elles ne soient pas trop froides et polluées (bras morts, canaux d'irrigation ou navigables, gravières et retenues, lacs de basse altitude, rivières grandes ou petites, ruisseaux, etc.).

La tête est moyennement petite, légèrement pointue. La bouche terminale, petite et oblique, est dirigée vers le haut, avec une mâchoire inférieure légèrement proéminente par rapport à la supérieure. Au nombre de 7, les dents pharyngiennes sont crochues et disposées sur deux rangées.

L'œil est assez gros. La nageoire dorsale est insérée à plus de la moitié du corps, nettement en arrière des nageoires pelviennes, et comprend 3 rayons simples et 7 ou 8 rayons rameux. La nageoire anale, très allongée, débute à l'aplomb des derniers rayons de la nageoire dorsale et est constituée de 3 rayons simples et de 16 à 20 rayons rameux. La nageoire caudale, assez développée, est fortement échancrée et présente des écailles argentées.

L'ablette atteint en moyenne une taille de 10 à 15 cm pour un poids de 20 à 50 g, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 30 cm pour un poids de 265 g. Apprécie des pêcheurs pour sa grande vivacité et pour le fait qu'elle soit très prisée par les prédateurs d'eau douce (pêche au vif ou au poisson mort), elle se capture toute l'année au coup, à la ligne flottante, à l'insecte ou la mouche, à l'aide d'un appât naturel ou artificiel, en surface, à mi-eau ou à fond, après un amorçage léger, liquide et blanchâtre, qui se dissout lentement. Côté cuisine, la chair comme celle de presque tous les cyprinidés, à l'exception du barbeau et de la carpe, n'est pas particulièrement appréciée, malgré un goût exquis, peut-être parce qu'elle est sèche et pleine d'arêtes... Comme de nombreux autres poissons de petite taille (able, apron, aspe, goujon, spirin, viron, etc.) pêchés en eau courante, l'ablette est toujours préparée grillée en friture, éventuellement en beignet soufflé ou non.



(Autres dénominations : *abiette, ablé, abliaise, abloise, albette grise, ambiette, argenté, aubiat, aublatte, auble, aubot, blanchet, bleue, blison, borde, coureur, dormelle, douzain, garlesco, gobio, goge, harlipantui, laube, lauch, lauge, laugne, lignette, lorette, lurette, mirandelle, nablé, nablo, ocelle, ouelle, ouli, pesquit, platé, poisson d'argent, ravanenco, rondin, sardine, sofie*).

ACCOLADE (EN)

- Mode de dressage sur le même plat de deux pièces de poisson de même nature, adossées l'une contre l'autre.

ACRA

• Boulette de purée de poisson (de la morue, habituellement), salée et épicée, enrobée de pâte à beignets, frite à l'huile, servie brûlante en amuse-bouche avec un punch ou en hors-d'œuvre.



AIGUILLAT COMMUN

Nom scientifique :

***Squalus acanthias* (Linné, 1758)**

Classe : chondrichthyens

Ordre : squaliformes

Famille : squalidés

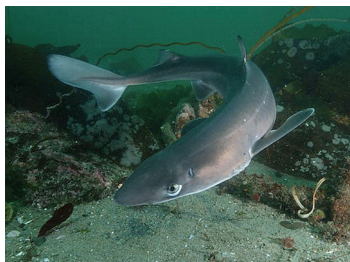
• Poisson de mer et d'eau saumâtre à squelette cartilagineux, benthopélagique, océanodrome et très erratique, doté d'un corps fusiforme, fin et allongé (morphologie caractéristique des squales), partiellement recouvert de plaques râpeuses, s'alimentant principalement de poissons, de mollusques, de crustacés, d'étoiles de mer, de méduses et de vers. Le dos est de couleur gris brun ou gris ardoise. Les flancs sont plus clairs. Quelques taches blanches irrégulières sont présentes sur la moitié antérieure du dos et le haut des flancs, qui disparaissent avec l'âge. La face ventrale est blanc jaunâtre.

Son aire de répartition couvre le plateau continental à l'échelle mondiale, tant les eaux tempérées que boréales, où il vit de 10 à 950 mètres de profondeur (jusqu'à - 200 mètres, le plus souvent), en bancs souvent considérables.

La tête aplatie se termine par un museau court et pointu. La gueule, petite et droite, orientée vers l'avant et le bas, est armée de dents tranchantes, unicuspidées,

à pointe fortement inclinée vers l'extérieur et bords lisses (24 à 28 sur la mâchoire supérieure, 22 à 24 sur l'inférieure), toutes semblables. Relativement gros, ovale et blanc, pourvu d'une pupille noire, l'œil n'a pas de membrane nictitante. Les événements sont présents. Les fentes branchiales, au nombre de 5, sont petites, basses sur le corps et situées en avant des nageoires pectorales. Les deux nageoires dorsales, dont la première, placée au centre du corps, est plus grande que la seconde, sont chacune précédées sur leur bord antérieur par une forte épine recelant une petite glande à venin (non mortel), susceptible de décourager d'éventuels prédateurs. Les nageoires pectorales sont grandes et larges. La base des nageoires pelviennes est plus proche de la seconde dorsale que de la première. Il n'a pas de nageoire anale. Le pédoncule caudal a une carène longitudinale de chaque côté et une foussette précaudale. La nageoire éponyme comporte un lobe supérieur nettement plus développé que l'inférieur, mais sans échancrure subterminale.

L'aiguillat commun atteint en moyenne une taille de 80 à 110 cm pour un poids de 7 à 10 kg, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 130 cm pour un poids de 15 kg.



Il est le plus souvent capturé au chalut de fond et au palangrier de surface, voire avec des lignes de fond (en Norvège) (pêche professionnelle), à soutenir du bord, avec une ligne morte fixée à un pieu enfoncé dans le sable, eschée d'un crabe vert entier,

placée à la limite de la marée basse (de préférence sur un couloir de sable entre deux amas ou groupes de rochers) ou parmi les blocs calcaires en décomposition au pied des falaises, ou en bateau, sur le fond (ou au ras de celui-ci), voire à la palangre fixe semi-flottante, les lignes eschées d'un appât naturel frais (pêche récréative).



Les statistiques des pêches maritimes françaises métropolitaines font état d'une capture annuelle moyenne de 470 à 620 tonnes, en provenance principalement de la mer du Nord, de la Manche, du nord du golfe de Gascogne et de Méditerranée. Sur les étals, l'aiguillat commun est commercialisé sous les formes suivantes, à l'état :

- frais : entier (vidé, dépouillé et étêté), muscles dorsaux, sans peau (en Allemagne) ou filets ;
- congelé : entier (vidé, dépouillé et étêté) ;
- fumé : muscles dorsaux, fumés à chaud (en Allemagne), parois abdominales dépouillées, fumées à chaud, également recouvertes d'huile et mises en boîtes ;
- de semi-conserve : en gelée.

Côté cuisine, la chair, blanche, grasse et filamenteuse, n'est pas particulièrement appréciée en France, alors que les pays scandinaves en consomment beaucoup (marinée ou fumée, le plus souvent). Assez fade, elle a besoin d'être assaisonnée. L'aiguillat commun s'apprête principalement braisé ou grillé, poché dans une marinière, poêlé ou rôti.

Les Britanniques l'utilisent pour leur fameux plat de fish and chips.

Les parties non vendables servent à fabriquer de la farine qui entre dans la composition d'aliments pour animaux.

Le foie (plus de 20 % du poids du corps) donne une huile recherchée car elle est riche en vitamines A.

(Autres dénominations : agouliat, aguilla, aiguellat, aiguillat, aiguillat tacheté, agugliat, agulat, anguille royale (filets frais), bilan, breta, c'haz, c'hi, chien, chien à dard, chien broqu, chien dard, chien de mer, chien gras, chien piquet, épinette, mangin, requin épineux, saumonette (état pelé), spinarolu, spinek, touil, toya).

AIGUILLETTE

- Tranche de chair étroite taillée dans toute la longueur d'un filet de poisson rond.



AÏOLI (AILLOLI)

- Plat de fête d'origine provençale, composé de morue pochée et de légumes bouillis (artichauts, carottes, haricots verts, oignons, pommes de terre, par exemple), voire d'œufs durs et d'escargots, servi avec une grande bolée de sauce éponyme.

ALBIGEOISE (SAUCE)

- Sauce émulsionnée froide, élaborée à partir d'un mélange d'œufs durs, de câpres, de petits cornichons, de persil plat frais et d'ail réduits en purée au moyen d'un pilon et d'un mortier puis passés au tamis fin, l'ensemble étant assaisonné de sel et de poivre blanc du moulin puis monté à l'huile d'olive et au vinaigre de vin blanc comme une mayonnaise et enfin complété d'une fine julienne de poivron et de filets d'anchois détaillés en petits carrés, utilisée entre autres usages pour rehausser la saveur des poissons cuits à la vapeur, au court-bouillon, au four ou grillés.

ALGUES

- Plantes cryptogames, pourvues de chlorophylle, ordinairement aquatiques, agames, de texture cellulaire ou filamenteuse, de formes et de couleurs diverses, riches en iode et comestibles pour certaines variétés, réparties en quatre grands groupes :
 - les algues bleues (spiruline, par exemple) ;
 - les algues brunes (arame, kombu, varech, wakame, notamment) ;
 - les algues rouges (agar-agar, carragaheen, dulse, nori, notamment) ;
 - les algues vertes (laitue de mer, par exemple).

Elles sont commercialisées le plus souvent séchées et pressées en feuilles, ou réduites en poudre, utilisées plus particulièrement dans la cuisine asiatique (au Japon, notamment), où elles agrémentent soupes, sushis et de nombreux plats.



ALOSE FINTE

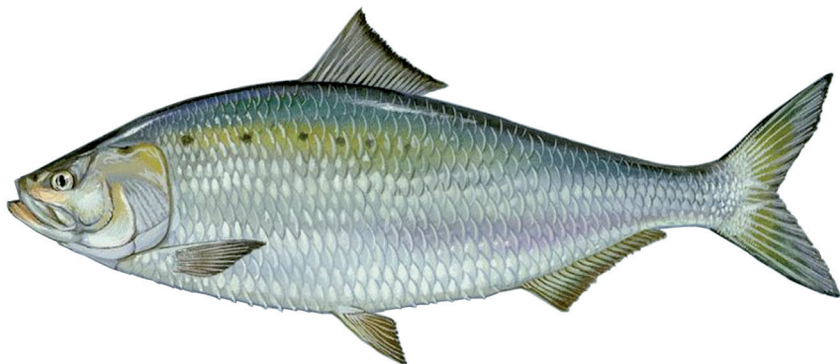
Nom scientifique :
Alosa fallax (Lacepède, 1803)
Classe : actinoptérygiens
Ordre : clupéiformes
Famille : clupéidés

- Poisson de mer, d'eaux douce et saumâtre à squelette osseux, pélagique-néritique, anadrome et grégaire (en bancs relativement denses), doté d'un corps allongé, légèrement fusiforme, assez comprimé sur les flancs, avec une partie plus haute à environ un tiers de sa longueur, recouvert d'écailles lisses (plus petites que celles de la grande alose), très brillantes, qui se détachent facilement, s'alimentant

majoritairement de phytoplancton et/ou de zooplancton. Le dos, gris-vert, se dégrade en blanc argenté sur les flancs et le ventre. À partir de la large ouverture branchiale, bordée de 40 à 60 branchiospines, on observe une série caractéristique de taches arrondies noires dont la première est la plus grande (habituellement au nombre de 5 à 6, ces taches peuvent atteindre parfois la douzaine). La ligne latérale est absente.

Son aire de répartition s'étend le long de la majeure partie des côtes de l'Europe occidentale, ainsi que le long des côtes du Maroc et de la Mauritanie, où elle vit sur le plateau continental et en zone littorale, ainsi que dans le cours inférieur des grands fleuves et des lacs accessibles au départ de ces côtes. En France, l'aloise finte s'engage dans les estuaires et remonte tous les cours d'eau de la façade atlantique (Charente, Dordogne, Garonne, Adour, essentiellement, Loire, parfois) et, en Méditerranée, dans l'Aude et le Petit-Rhône, jusqu'à atteindre des zones profondes, à courant vif et régulier sur fond de graviers. La tête est petite, avec un grand œil muni d'une membrane nictitante. Le museau est pointu et se termine par une bouche large dont la solide mâchoire inférieure dépasse un peu la mâchoire supérieure. La nageoire dorsale, peu développée est soutenue par une vingtaine de rayons. La nageoire anale, pourvue elle aussi du même nombre de rayons, est disposée en position assez reculée. La nageoire caudale, très échancrée et en forme de flèche, est caractéristique d'un poisson rapide.





L'alse finte atteint en moyenne une taille de 30 à 40 cm pour un poids de 500 g à 1 kg, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 55 cm pour un poids de 1,5 kg.

Relativement délaissée par les pêcheurs français, elle se capture en différents lieux d'Europe à la senne et au filet flottant dans certains estuaires, fleuves ou rivières (pêcheurs professionnels), au coup ou au lancer mi-lourd, à l'aide de leurres artificiels, quand elle regagne la mer (pêcheurs amateurs).

Côté cuisine, la chair, moins savoureuse que celle de la grande alose, est pleine d'arêtes et sent fort le poisson.

Pour ces raisons, l'alse finte ne s'apprête le plus souvent qu'en soupe.

(Autres dénominations : *agon*, *alauze*, *alose*, *alose feinte*, *astouna*, *caluyau*, *chatte*, *col vert*, *coulvert*, *couvert*, *couvreau*, *couvreux*, *demoiselle*, *enquette*, *fausse alose*, *feinte*, *fleinte*, *gat*, *gation*, *gatte*, *jacquine*, *kaoulat*, *lacia*, *loza*, *petite alose*, *pucelle*, *végo*, *vérot*).

ALOSE VRAIE

Nom scientifique :

Alosa alosa (Linné, 1758)

Classe : actinoptérygiens

Ordre : clupéiformes

Famille : clupéidés

• Poisson de mer, d'eaux douce et saumâtre à squelette osseux, pélagique-néritique, anadrome et grégaire (en bancs relativement denses), doté d'un corps élancé, fusiforme,

légèrement comprimé latéralement, recouvert de grandes écailles lisses, très brillantes, qui se détachent facilement, s'alimentant majoritairement de phytoplancton et/ou de zooplancton. Le dos est bleu à reflets verdâtres ou violacés, les flancs argentés, avec des reflets métalliques, le ventre blanc argent. En arrière de l'opercule se distingue une tache circulaire, foncée, souvent suivie d'une (à cinq) autre(s) tache(s). La ligne latérale est absente.

Son aire de répartition s'étend le long de la majeure partie des côtes de l'Europe occidentale, ainsi que le long des côtes du Maroc et de la Mauritanie, où elle vit sur le plateau continental et en zone littorale, et dans le cours inférieur des grands fleuves et des lacs accessibles au départ de ces côtes. En France, l'alse vraie s'engage dans les estuaires et remonte tous les cours d'eau de la façade atlantique (Charente, Dordogne, Garonne, Adour, essentiellement, Loire, parfois) et, en Méditerranée, l'Aude et le Petit-Rhône, jusqu'à atteindre des zones profondes, à courant vif et régulier sur fond de graviers.

La tête, relativement petite, se termine par une bouche oblique, largement fendue, dépassant l'aplomb du bord postérieur de l'œil, dépourvue de barbillons mais garnie de fines dents. La mâchoire supérieure est entaillée par une échancrure en son milieu. L'œil est partiellement recouvert par des paupières adipeuses. L'opercule est

creusé de stries en éventail ; 90 à 120 branchiospines garnissent les arcs branchiaux. Les écailles situées à la partie inférieure de l'abdomen forment une carène ventrale dentée caractéristique. La nageoire caudale est profondément échancrée, avec deux grandes écailles allongée à sa base, la nageoire anale est très longue et la nageoire dorsale est située à l'aplomb des nageoires pelviennes.

L'aloise vraie atteint en moyenne une taille de 30 à 50 cm pour un poids de 1,2 à 3,5 kg, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 80 cm pour un poids de 4 kg.

Très appréciée des pêcheurs sportifs pour sa combativité, elle se capture à la senne et au filet flottant dans certains estuaires, fleuves ou rivières (pêcheurs professionnels), ou au lancer, à l'aide de leurres artificiels, lors de sa montaison en eau douce (pêcheurs amateurs).

Sur les étals, l'aloise vraie peut être commercialisée sous différentes formes, à l'état :

- frais : entière (vidée ou non), sur le lieu de pêche ;
- fumé : entière (vidée) ou en filets (fumée à chaud ou à froid).

Côté cuisine, malgré une chair savoureuse, elle est peu appréciée en raison de ses nombreuses arêtes très fines.

Contrairement à une idée reçue, l'acide oxalique contenu dans l'oseille ne les dissout pas à la cuisson. Mais si le poisson est très frais (c'est-à-dire pêché depuis moins de 36 heures) et la cuisson de courte durée, elles resteront attachées à l'arête centrale. Qui plus est, durant certaines périodes, elle peut avoir un goût amer. Sa laitance est excellente.

Soigneusement écaillée et vidée, l'aloise vraie s'apprête comme le brochet et se consomme grillée, cuite au four ou farcie. (Autres dénominations : *alachia*, *alauço*, *alaousa*, *alaouso*, *alosaou*, *grande alose*, *alose vulgaire*, *alouse*, *arache*, *coulac*, *coulaca*, *coulacqua*, *coulac*, *couvert*, *gatte*, *halacia*, *kolaka*, *lacia*, *luccia*, *poisson de mai*, *pucelle*, *sabre*, *saracca*).

AMANDE COMMUNE D'EUROPE

Nom scientifique :

Glycymeris glycymeris (Linné, 1758)

Classe : bivalves (ou lamellibranches)

Ordre : filibranches

Famille : glycymeridés



- Coquillage bivalve fousseur, mais qui peut aussi ramper sur le fond, au corps comprimé latéralement contenu dans une coquille épaisse, à la forme presque circulaire, composée de 2 valves articulées, disposées de part et d'autre du plan de symétrie et très bombées, s'alimentant de détritus d'algues et de petits animaux microscopiques vivant dans le plancton, par l'intermédiaire de son manteau. L'extérieur de la coquille est orné de lignes brun foncé ou ocre rouge ondulées ou en zigzags, disposées de façon irrégulière sur un fond blanc ou crème. On note la présence sur les bords des valves d'une cuticule brun velouté. Les stries de croissance concentriques sont bien visibles. L'intérieur de la coquille est le plus souvent d'un blanc à l'aspect de porcelaine, mais peut comporter des taches brun foncé plus ou moins grandes. Son aire de répartition couvre l'Atlantique nord, la Baltique et la Méditerranée, où elle vit en colonie, enfouie peu profondément sur les fonds de sable, de vase ou de graviers, depuis le niveau des eaux basses jusqu'à 100 mètres de profondeur. En France, elle est présente dans la partie ouest de la Manche, en Atlantique et en Méditerranée sur les plages de sable où elle voisine souvent avec d'autres espèces

(coque, pétoncle, paire, notamment). La masse viscérale aplatie et molle est enveloppée par le manteau. Celui-ci est formé de deux grands lobes attachés sur une face, qui sécrètent la coquille. Comme tous les filibranches, l'amande commune d'Europe possède des branchies dont les filaments allongés et repliés sur eux-mêmes sont réunis entre eux par des brosses ciliaires. Deux muscles adducteurs (un antérieur réduit et un postérieur développé) traversent de part en part l'animal et s'insèrent sur la face interne des deux valves. Leur rôle est de fermer ou de rapprocher rapidement ces deux valves. Leur impression, visible à l'intérieur de la coquille, est égale (de même taille). Le pied, qui sert à l'enfouissement, est allongé et aplati. L'animal est dépourvu de siphon et de byssus. La charnière, munie de nombreuses petites dents (une vingtaine) disposées en arc de cercle autour de l'attache du ligament, est caractéristique des bivalves avec des caractères primitifs. Son bord externe est crénelé. L'amande commune d'Europe atteint en moyenne une taille de 4 à 6 cm de diamètre pour un poids de 15 à 30 g, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 8 cm pour un poids de 50 g. Objet d'un pêche professionnelle et récréative, elle est exclusivement capturée à la drague (pêche professionnelle), à la main ou avec un petit râteau, sur les plages de sable, de graviers seuls ou mêlés à de la vase, dans les zones toujours recouvertes d'eau (même à marée basse), où les courants entretiennent un dépôt important de détritus d'algues (pêche récréative). Les statistiques des pêches maritimes françaises métropolitaines font état d'une capture annuelle moyenne de 4600 à 6900 tonnes, en provenance principalement du golfe normando-breton, de Bretagne sud et d'Irlande. Sur les étals, l'amande commune d'Europe peut être commercialisée sous différentes formes, à l'état :

- frais : vivante ;
- congelé : chair décortiquée.

Côté cuisine, la chair, estimée des amateurs de coquillages, possède un goût proche de celui du pétoncle.

L'amande commune d'Europe se consomme crue, avec un filet de jus de citron, parfois farcie en persillade, comme une paire, gratinée ou en salade.

(Autres dénominations : amande, amande de mer, amande du large, amande marbrée, arche orangée, coque brune, coque rouge, huître du pauvre, pétoncle-amande, pétoncle large, paire, preire, vovan).

AMER

- Fiel de certains poissons (brochet, carpe, etc.).

AMÉRICAIN (À L')

- Apprêt de crustacé cru (homard ou langouste) découpé en plusieurs tronçons (les pinces, la queue (dans le sens de la largeur), le coffre (dans celui de la longueur)), que l'on fait revenir au beurre (ou à l'huile d'olive), puis cuire avec des échalotes émincées, une carotte détaillée en rondelles, des tomates en morceaux, de l'ail et de l'oignon hachés, du sel et du poivre, du vin blanc et du cognac, servi nappé de la sauce éponyme, les pinces ayant été cassées au préalable.
- Apprêt d'œufs brouillés ou sur le plat, garnis d'un salpicon de homard (ou de langouste) à l'américaine, ou recouverts de fines escalopes de ce même crustacé à l'américaine, le tout étant entouré d'un cordon de sauce tomate ou de sauce éponyme.
- Apprêt de poissons (filets de barbu, filets de sole, médaillons de lotte, suprêmes de turbot, etc.) garnis d'un salpicon ou de fines escalopes de homard (ou de langouste), puis entourés d'une bordure de sauce américaine.



- Garniture comportant des queues de homard (ou de langouste) détaillées en lamelles, puis préparées à l'américaine.

AMÉRICAIN (SAUCE)

- Sauce tomate chaude, d'origine française, élaborée à partir de carapaces de crabe, de crevettes, de homard ou de langouste concassées sautées dans du beurre, d'ail écrasé, de carotte, de branche de céleri et d'oignon hachés finement mis à cuire avec du cognac, un roux étant ensuite fait autour des carapaces et des légumes puis cuit avec du vin blanc sec, auxquels on ajoute successivement des tomates fraîches hachées grossièrement, du concentré de tomate, des feuilles d'estragon hachées finement et du fumet de poisson (ou de fond de volaille) portés à ébullition, assaisonnés de grains de poivre blanc écrasés, mijotés à feu doux, et enfin de la crème liquide bouillie, le tout étant filtré dans une passoire fine avant de servir, utilisée principalement pour rehausser la saveur de deux crustacés (homard et langouste) découpés en plusieurs tronçons (les pinces, la queue (dans le sens de la largeur), le coffre (dans celui de la longueur)), que l'on a préalablement fait revenir au beurre (ou à l'huile d'olive), avant de les cuire avec une garniture éponyme, ainsi que de divers apprêts à base de poisson (lotte, filets de sole, steak de thon, par exemple).



AMIRAL (À L')

- Garniture composée de mollusques frits (huîtres ou moules, voire les deux mélangées), de queues d'écrevisses ou de langoustines cuites au court-bouillon, de champignons

de couche émincés et sautés, et accessoirement, de fines lamelles ou de pelures de truffes, le tout nappé de sauce Nantua ou normande, le plus souvent destinée à accompagner les poissons préalablement pochés au vin blanc et au fumet (brochet, saumon, sole entière ou en filets, turbot, etc.).

ANCHIUATA

- Hors-d'œuvre d'origine corse constitué de filets d'anchois coupés en petits morceaux, pilés avec de l'ail, de l'oignon rose haché et de l'huile d'olive, parfois détendus avec de la chair de figue fraîche, bien mûre, jusqu'à obtention d'une consistance pâteuse, servi sur des tranches de pain de campagne.

ANCHOÏADE

- Hors-d'œuvre chaud d'origine provençale, à base de tranches de pain de campagne légèrement rassis garnies d'une purée d'anchois assaisonnée d'huile d'olive, d'ail pilé au mortier et d'un peu de vinaigre de vin, et saupoudrée d'oignons et d'œufs durs hachés, puis gratinée au four.



ANCHOÏADE (SAUCE)

- Sauce froide d'origine provençale, composée de filets d'anchois et de gousses d'ail pelées et dégermées, finement pilés dans un mortier, auxquels on incorpore ensuite au fouet (ou au mixer) du thym, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin,

jusqu'à l'obtention d'une pâte de tonalité brune et de texture épaisse, puis du poivre et du jus de citron, destinée le plus souvent à être servie sur des tartines de pain bis grillées au four ou avec des légumes crus, en amuse-bouches avec l'apéritif, plus occasionnellement à rehausser la saveur des pizzas ou la sauce des pâtes.



ANCHOIS COMMUN

Nom scientifique :

Engraulis encrasicolus (Linné, 1758)

Classe : actinoptérygiens

Ordre : clupéiformes

Famille : engraulidés

- Poisson de mer et d'eau saumâtre à squelette osseux, pélagique-néritique, océanodrome, grégaire et erratique, doté d'un corps fusiforme très élancé, mince, légèrement comprimé latéralement, sans carène abdominale, recouvert de grandes écailles cycloïdes caduques, s'alimentant essentiellement de petits crustacés planctoniques, de larves de mollusques, d'œufs et d'alevins de poissons pélagiques. Le dos est bleu-vert et passe rapidement au gris clair. Les flancs ont une bande argentée bordée dorsalement d'une ligne sombre.

La face ventrale est pâle. Il n'y a pas de ligne latérale.

Son aire de répartition couvre l'Atlantique nord-est, la Baltique, la Méditerranée, la mer Noire et la mer d'Azov, où il vit souvent en bancs compacts dans les eaux côtières jusqu'à 180 mètres de profondeur, entre la surface et le fond, pénétrant même parfois dans les estuaires et les étangs saumâtres. Présent en masse sur toutes les côtes françaises, il constitue avec la sardine, un des poissons les plus importants pour les pêcheurs professionnels. La tête, pointue et élancée, possède un museau conique saillant dépassant la mâchoire inférieure. La bouche, très large, à peine oblique, est armée de très nombreuses petites dents et se termine loin en arrière de l'œil. Protégé par une membrane transparente, l'œil est assez développé. La nageoire dorsale prend naissance à mi-chemin entre la pointe du museau et le départ de la nageoire caudale et compte de 15 à 18 rayons segmentés. La nageoire anale est située très en arrière, comme le sont aussi les nageoires pelviennes et les nageoires pectorales, et soutenue par le même nombre de rayons segmentés. Avec 2 longues écailles à sa base, la nageoire caudale est peu développée, mais divisée en deux lobes pointus. Il n'y a pas de nageoire adipeuse.

L'anchois commun atteint en moyenne une taille de 7 à 15 cm pour un poids de 15 à 40 g, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 25 cm pour un poids de 70 g.



Objet d'une pêche professionnelle, il est le plus souvent capturé au chalut pélagique, à la senne tournante et au lamparo. Les statistiques des pêches maritimes françaises métropolitaines font état d'une capture annuelle moyenne de 3100 à 4200 tonnes, en provenance principalement du golfe de Gascogne, de Méditerranée et de l'étang de Thau. Sur les étals, l'anchois commun est commercialisé sous différentes formes, à l'état :

- frais : entier (non vidé) ;
- congelé : entier (vidé) ;
- salé : étêté (et vidé) ou entier (et non vidé), mis en baril avec du sel jusqu'à maturation (4 mois, environ) à une température allant jusqu'à 30 °C ; en semi-conserve, présenté entier, en filets à l'huile ou en sauce, à plat ou enroulé avec ou sans câpre, vendu en boîte ou en bocal ; en pâte (beurre d'anchois, crème d'anchois, pâte d'anchois) ;
- de conserve (parfois anchois frais) ;
- fumé : entier, fumé à chaud (peut être congelé ensuite) ;
- séché : niboshi (au Japon) ;
- d'huile ou de farine.

Côté cuisine, la chair, demi-grasse et délicate, à la saveur caractéristique, est recherchée, malgré des arêtes très petites. Frais, l'anchois s'apprête le plus souvent frit (égoutté puis arrosé d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron), mariné ou pané à l'anglaise et poêlé dans de l'huile (servi avec du persil et de l'ail hachés).



Salé, en saumure ou à l'huile, le plus souvent sous forme de filets, il peut être servi en amuse-gueule (allumettes, canapés, croûtons fromage-anchois, tapas, etc.), en garniture (fougasse aux anchois, pizza napolitaine, notamment), en hors-d'œuvre (anchois en pastella (pâte à crêpe) à la bière, beignets d'anchois, poivrons grillés à l'ail et aux anchois, tartelettes aux anchois et aux champignons, etc.) ou en salades (pommes de terre aux anchois en salade, salade César aux anchois, salade de tomates, mozzarella, basilic et anchois, salade niçoise, par exemple).



Il sert aussi à la confection de nombreuses sauces (anchoïade, anchovy sauce, sauce aux anchois, pissalat, vinaigrette aux anchois et aux câpres, etc.).

En Italie et en Autriche, rincé et dessalé avant son utilisation, il entre dans la préparation de nombreux plats de pâtes (orecchiette aux brocolis et aux anchois, picci aux anchois, aux câpres et à l'ail, spaghetti alla putanesca, etc.), de volailles (filets de volaille aux anchois, poulet aux anchois, par exemple) et de viandes (agneau de lait aux anchois, escalopes à la Holstein, goulasch, notamment).

Dans les pays du Nord, on le prépare en gratin avec des pommes de terre. Le steak tartare peut être servi avec la garniture habituelle et des anchois hachés. Le beurre et la pâte d'anchois s'utilisent pour badigeonner et condimenter viandes (tournedos aux anchois, par exemple) et poissons grillés avant cuisson (à ce titre, ils remplacent souvent le sel), tartiner du pain bis ou servir de farce (pour des rougets, par exemple).

L'essence d'anchois parfume potages et sauces.

(Autres dénominations : *amplona, amplova, amplovento, amplovinno, amplovo, anchiove, anchiuva, anchois, anchois d'Europe, anchoyo, antchoia, antchua, anxova, goulard, ladrot*).



ANCHOIS DE COLLIOURE (IGP)

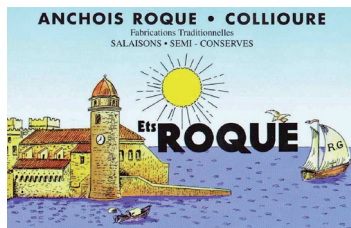
- Production alimentaire spécifique de la commune de Collioure (Pyrénées-Orientales), titulaire d'une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis le 24 juin 2004, utilisant l'espèce *Engraulis encrasicolus* pour élaborer des anchois au sel, des filets d'anchois en saumure et des filets d'anchois à l'huile (production : 400 tonnes par an environ).

La réputation historique et actuelle de l'anchois de Collioure en France et en Europe remonte au Moyen Âge, où l'activité de conservation de l'anchois par le sel était déjà bien développée en Roussillon. Au fil des années, et malgré les crises, le « savoir-faire » colliourencq a été perpétué par les générations successives de sauteurs qui ont réussi à conserver un anchois moelleux, particulièrement parfumé (arôme de jambon de montagne, saveur noisettée inimitable) et respectant le mode de présentation typique du produit. L'anchois concerné doit provenir exclusivement de Méditerranée (golfe du Lion) ou du golfe de Gascogne (c'est-à-dire de Saint-Jean-de-Luz à Lorient), lorsque la pêche locale est insuffisante.

Le processus de fabrication se caractérise par le fait que l'intégralité des opérations est réalisée à la main, par des femmes qui se transmettent le savoir-faire de mère

en fille, selon le schéma suivant :

- réception des anchois frais livrés par des mareyeurs dans les ateliers de salaison ;
- présalage et saumurage des anchois frais dans des fûts afin que leur chair s'imprègne de sel ;
- triage, étêtage et éviscération : après le saumurage, les anchois sont sortis des fûts afin d'être triés, étêtés et éviscérés ;
- maturation : les anchois sont disposés en couches en alternance avec du sel marin neuf dans des fûts afin qu'ils prennent la coloration, la texture et le goût qui leur donnent leur spécificité (la durée de maturation est de 100 jours minimum pour les anchois de Méditerranée et de 120 jours pour les anchois de l'Atlantique) ;
- dessalage/pelage : le dessalage est réalisé lorsque les anchois ont atteint le degré de maturation optimal ; les anchois destinés au filetage sont également pelés à l'eau tiède et froide ;



- égouttage/filetage (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile et en saumure) : après le dessalage, les anchois sont égouttés en caisse perforée, puis filetés à la main (les filets non entiers sont éliminés) ;
- séchage (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile) : les filets d'anchois sont séchés et sélectionnés sur du papier absorbant à la main ;
- conditionnement : il est réalisé à la main dans des contenants étanches en verre ou plastique ;
- jutage : il consiste à remplir les contenants de saumure et de sel neuf ou d'huile végétale ;
- operculage/lavage des contenants afin de les rendre hermétiques et propres ;