



Le Mulet

Au sud de la Loire, on parlera de muge ou de meuil mais que ce soit le mulet sauteur, le mulet lippu à grosses lèvres, le mulet à lèvres minces ou ramada ou le mulet doré de plus petite taille 20 à 45 cm (le meilleur) reconnaissable à sa tache jaune sur l'ouïe, sans oublier le mulet porc, semblable au mulet doré, mais qui ne possède pas de tache sur l'ouïe, tous font partie de la famille des *Mugilidae* qui comprend une centaine d'espèces.

Ils présentent les mêmes caractéristiques : un corps torpédiforme typique, de couleur gris argenté recouvert d'écailles épaisses et larges, un œil bombé rouge et vif. Ils se distinguent les uns des autres surtout par leur coloration et par certains caractères anatomiques souvent difficilement observables à première vue.

Remarquables nageurs, ils n'hésitent pas à sauter de plusieurs mètres hors de l'eau. Ils possèdent une **dentition pharyngienne** (dents situées au niveau de la gorge), un intestin relativement long et un appareil filtrant efficace.

Toutes ces espèces migratrices qui naissent en mer passent une partie de leur vie près des côtes ou dans les estuaires, dans les eaux saumâtres ou douces, dans les ports, le long des quais mais aussi à la sortie des bouches d'égouts... sur des fonds meubles sablo-vaseux et riches en végétation.

Que mange-t-il ?

En été les bancs arrivent sur nos côtes. Ils avancent en gobant le plancton, le museau collé à la surface. Et comme tous les omnivores ils se nourrissent aussi bien d'organismes marins (crevettes, vers de vase) que de mie de pain ou plantes aquatiques.

Reproduction

Elle diffère suivant les familles. Le muge à grosses lèvres se reproduit de février à avril-mai. Le muge-porc se reproduit de septembre à décembre. Pour les autres ce sera de juillet à octobre.

Comment le pêcher ?

Quelque soit son genre, le mulet suscite l'intérêt du fait qu'il est répandu sur toutes nos côtes et que sa pêche présente beaucoup d'analogies avec certaines pêches en eau douce comme celle du gardon par exemple. De plus c'est un poisson très rusé et méfiant qui se déplace par bancs et qui peut se prendre de « 36 façons » selon le lieu, la mer, le vent. À la ligne, il faut une longue canne au coup de 5 à 6 m, des petits flotteurs avec un minimum de plombs échelonnés pour avoir une sensibilité maximale. C'est le type de pêche pratiqué dans les ports, sur les jetées. Les spécialistes de la pêche à l'anglaise en eau douce se sont très vite adaptés et sont devenus de redoutables pêcheurs de mulets. Comme appâts, on utilise ce qu'ils aiment, c'est-à-dire des crevettes, des néréides et des asticots identiques à ceux qu'utilisent les pêcheurs de rivières. Il ne faut pas oublier d'amorcer en utilisant de la « *strouille* » composée de débris de poissons, de crabes ou de coquillages concassés mélangés avec du sable, la meilleure des amorces étant probablement les alevins de crevettes vendus sous le nom de « *pouillen* » en Bretagne Nord. Les professionnels utilisent des filets pélagiques et autres filets pour les capturer en grand nombre.

Et maintenant à table

Tout en étant ferme et dense, la chair du mulet est loin d'être aussi fine que celle du bar. Elle possède cependant beaucoup de qualités nutritionnelles avec une importante teneur en protéines et en vitamines B6. Ses 5% de lipides apportent des Oméga 3. Les œufs sont très appréciés. Certains gourmets ne les échangeraient même pas contre le caviar d'esturgeon. Dans le Sud de la France, les œufs de mulets salés et séchés sont vendus à prix d'or sous le nom de pourtargue.

Une recette simple : lever les filets, placer-les dans un plat allant au four. Ajouter un filet d'huile d'olive, du thym, sel, poivre. Cuisson 35 min à 180°. Bon appétit.

Josette Collot
APP Côte de Jade

