

LE SAINT-PIERRE

Nom scientifique : Zeus faber (Linné, 1758)
Nom(s) courant(s) : saint-pierre, dorede, jan, jean doré, pèis de noste segne, poule de mer
Noms étrangers : john dory (Anglais), petersfisch (Allemand), pez de san pedro (Espagnol)
Taille moyenne : 20 à 40 cm
Taille biologique : 35 cm
Taille maximale : 80 cm pour plus de 8 kg
Taille minimale de capture : aucune (taille préconisée : 35 cm)

Le saint-pierre est un magnifique poisson carnassier de la famille des zeidés au corps très aplati et haut. Il possède une énorme bouche et une nageoire dorsale très développée portant des rayons antérieurs très longs. L'ensemble constitue une véritable armure contre les prédateurs qui le fait ressembler aux créatures de la préhistoire. La couleur du saint-pierre est marbrée et varie du vert au brun doré avec une grosse tache ronde sur le flanc argenté. Dans l'eau, sa robe est absolument splendide ; malheureusement elle a tendance à perdre tous ses éclats après la mort.

Habitat - Mode de vie

Le saint-pierre est un poisson de grande profondeur qui se rapproche des côtes au début de l'été. Il évolue sur des postes de 5 à 500 m de profondeur en solitaire ou en petits groupes d'individus de même taille. Il y a encore quelques années, c'était un poisson plutôt rare ; il représentait, pour le pêcheur sportif, une prise occasionnelle réalisée en recherchant d'autres espèces en pêche à soutenir ou en pêche par grands fonds. Il est devenu de plus en plus fréquent sur nos côtes à tel point qu'il est maintenant recherché de façon systématique par de nombreux pêcheurs avisés.

C'est un carnassier qui se déplace lentement et chasse, à l'affût, au large et près du fond, poissons, seiches et crustacés. Vorace, le saint-pierre est doté d'une gueule protractile énorme qui lui permet de gober d'un trait les proies, même imposantes, qui passent à sa portée. En pêche, il n'est pas particulièrement difficile à décider à partir du moment où votre appât passe à sa proximité.

Il affectionne particulièrement les fonds de type sablonneux du plateau continental. Il se rapproche des côtes à partir du mois de juin pour frayer et c'est en été, au lever et au coucher du soleil, que les chances d'en pêcher sur les petits fonds côtiers sont les plus grandes. Les autres mois de l'année, le saint-pierre reste sur des postes plus profonds, jusqu'à 500 m, accessibles uniquement en pêche profonde.

La reproduction du saint-pierre a lieu entre juin et août et ce carnassier pond des oeufs flottants qui, après éclosion, donnent naissance à des larves qui vivent librement en pleine eau.

Comment le pêcher ?

Pour un pêcheur à la palangrotte ou à soutenir, la prise d'un saint-pierre est toujours une heureuse surprise. La majorité des prises est constituée par des poissons de 500 g à 1 kg, mais les plus beaux spécimens peuvent dépasser les 5 ou 6 kg pour atteindre un poids maximal de 8 kg. On peut aussi le pêcher à l'aide de jigs.

Les plus beaux spécimens se prennent dans des fonds dépassant les 50 m, accessibles grâce aux nouvelles techniques de pêche en grande profondeur.

Gastronomie

Lever les filets d'un saint-pierre est un vrai plaisir tant la structure de ce poisson se prête à cette opération. Sa chair est fine et délicate au point que nombreux sont ceux qui le considèrent comme le meilleur des poissons.

