

Nom scientifique : *Argyrosomus regius*
(Asso, 1801)

Nom(s) courant(s) : maigre, grogneur, courbine, sciène

Noms étrangers : Meagre, Drum, Croaker (anglais), Corvina, Corbina (espagnol), Bocca d'oro, Figo, Bocca gialla, Corbo (italien)

Taille moyenne : 60 cm

Taille biologique : 60 cm

Taille maximale : 200 cm pour 90 à 100 kg

Taille minimale de capture : 45 cm



Le **maigre** (*Argyrosomus regius*), ou **grogneur**, ou **courbine**, appartient à la famille des sciaenidés. Il est présent en Atlantique et en Méditerranée. Sa taille courante se situe entre 50 cm et 100 cm, mais il peut atteindre 2 mètres pour 100 kilogrammes.

Son nom « maigre » vient de sa chair très blanche ; l'appellation « grogneur » vient du bruit qu'il produit en période de frai, en agissant sur un muscle qui fait résonner sa vessie natatoire. Cette caractéristique permet aux pêcheurs de le localiser.

Son corps est fusiforme, légèrement aplati sur les flancs. Le dos du maigre est arrondi et supporte deux nageoires dorsales distinctes, une épineuse et l'autre longue et molle. Le maigre possède une grande bouche dont l'intérieur est jaune orangé et montre des petites dents pointues. À noter la présence caractéristique de paires de points noirs et jaunes lumineux alignés le long de sa ligne latérale. Son dos est gris sombre aux reflets violets, ses flancs et son ventre sont clairs argentés, sa queue et ses nageoires pectorales et dorsales sont jaunes orangés. Le maigre possède de très grosses otolithes caractéristiques.

Habitat - Mode de vie - Reproduction

C'est un poisson côtier généralement grégaire, prédateur surtout nocturne. Il préfère les fonds sablonneux des côtes atlantiques mais aussi les côtes rocheuses avec des trous de vase et de sable. C'est un poisson semi pélagique, carnivore. Il affectionne les crustacés, les encornets, les seiches, les mullets, les sardines, les sprats. Il peut vivre une quinzaine d'années.

On le trouve sur les côtes atlantiques jusqu'en Mauritanie et au Sénégal, en Méditerranée jusqu'au delta du Nil, en mer de Marmara. Il se pêche notamment dans l'estuaire de la Gironde. Il se situe entre les isothermes 14°C et 23°C. Il effectue des migrations en fonction des températures ; 40 pour mille semble être la limite de salinité acceptable. La reproduction a lieu d'octobre à avril/mai. Le poisson croît de près de 15cm par an pendant les 20 premiers mois environ. Il atteindrait le poids de 1 kg dès la 3^e année (environ 53 cm). La maturité sexuelle intervient autour de 60 cm de longueur.

Ce poisson a un fort potentiel commercial sur les marchés espagnol et italien. Très apprécié pour la finesse de sa chair, le maigre fait désormais l'objet d'un élevage dans plusieurs pays d'Europe.

Répartition géographique

Atlantique et Méditerranée.

Comment le pêcher ?

Pêche aux appâts naturels

De nombreuses techniques sont possibles : ligne libre, à soutenir, en dérive au vif ou en mort-manié. L'utilisation d'un fireball est particulièrement indiquée. Les appâts les plus courants sont les suivants : céphalopodes (seiche, encornet), poissons (chinchard, maquereau, mullet, sardine) utilisés en vif ou mort entier ou en lamelle.

Pêche aux leurres

La pêche en dérive semble la plus appropriée en privilégiant une animation lente à l'aide de gros leurres souples (shad, slug ou virgule). Les jigs et les gros trains de plumes ou de leurres souples peuvent aussi être efficaces.

Gastronomie

Sa chair blanche et maigre (d'où son nom) constitue un met délicat et savoureux. Darnes de maigre rôties au four ou filets au curry, les recettes pour cuisiner ce délicieux poisson sont innombrables. Les plus simples sont souvent celles qui respectent le mieux les qualités gustatives de ce poisson à la chair incomparable.

