

Nom scientifique : *Balistes caprisus* (Gmelin, 1789)
Nom(s) courant(s) : baliste, baliste commun, baliste capri, ...
Nom(s) étranger(s) : Grey triggerfish (anglais), Balista (espagnol et italien)
Taille moyenne : 30 à 40 cm
Taille biologique : 20 cm
Taille maximale : 60 cm pour près de 3 kg
Taille minimale de capture : 23 cm taille préconisée

Le baliste possède un corps haut, comprimé et ovale revêtu d'une peau épaisse couverte d'écaillés rugueuses. Le baliste a des yeux de taille réduite et une petite bouche pourvue de grosses lèvres et de mâchoires puissantes qui lui permettent de casser les coquilles et les carapaces de crabes. Le corps du baliste est généralement grisâtre ou verdâtre, orné de lignes et de motifs bleutés où l'on distingue bien les écaillés. Les nageoires du baliste sont bleutées. La deuxième nageoire dorsale et l'anale sont bien développées et ondulent pour nager. La nageoire caudale est longue, haute et effilée dans les parties haute et basse. Les nageoires pectorales sont de petite taille.

Habitat

Mode de vie

Reproduction

Les balistes sont abondants en milieu récifal sub-tropical. Ils colonisent les lagons, les baies et les ports. Avec le réchauffement des températures, le baliste remonte de plus en plus au nord, jusqu'à devenir commun, notamment à l'automne, au nord du Pas-de-Calais. L'été, le baliste vit près de la côte dans des profondeurs se situant entre 5 et 30 m. Il se nourrit essentiellement de crustacés et de mollusques qu'il broie avec sa puissante mâchoire. Ce poisson est très agressif envers les autres poissons, la daurade notamment avec laquelle il partage les mêmes territoires. Une fois capturé, il émet des sons semblables à des grognements humains.

Répartition géographique

Mer du Nord, Manche, Atlantique et Méditerranée.



Comment le pêcher ?

Pêche aux appâts naturels

Au flotteur, au poser, à la palangrotte, à soutenir, en dérive au mort-manié à l'aide d'appâts très variés : vers (arénicoles, mille-pattes), coquillages (notamment coque, moule crue ou cuite), crustacés (crabe mou ou franc, crabe dur, crevette), céphalopodes (seiche, calamar), morceaux de poissons (anchois, maquereau, sardine en lamelles). Sa mâchoire très puissante lui permettant de briser les coquilles d'huîtres et de moules, il faudra donc penser à utiliser une crinelle d'acier pour éviter tous risques de casse.

Pêche aux leurres

Le baliste se prend rarement à l'aide de leurres. On peut toutefois en prendre accidentellement sur des mitraillettes ou de petits leurres souples.

Gastronomie

Sa chair est ferme et goûteuse. Il faut absolument lever les filets pour éviter la cuisson de la peau et de la tête qui donne un mauvais goût. L'épaisseur et la solidité de sa peau rendent cette opération assez fastidieuse.

Jean Fanfouais

