

Je suis toujours étonné de constater le peu de soin pris par certains pêcheurs pour conserver leurs poissons dans des conditions acceptables. Nous avons publié dans la revue de juin 2006 un article à ce sujet. Force est de constater que les mauvaises habitudes sont tenaces ! Je ne crois pas inutile d'y revenir, d'autant qu'aujourd'hui, en complément aux précautions que nous avons mentionnées, de nouveaux procédés en provenance du Japon sont venus parfaire les dispositions à prendre pour garantir une bonne conservation de nos poissons.



La pêche récréative est avant tout un plaisir, le poisson que nous conservons est strictement **destiné à notre consommation personnelle**, autant de facteurs qui devraient nous inciter à en prendre le plus grand soin. À bien y réfléchir, il y a peut-être aussi dans cette attitude désinvolte, un peu d'ignorance. Ces quelques lignes devraient finir par **convaincre les plus récalcitrants à respecter quelques règles simples** dans le domaine. Si vous voulez conserver le poisson que vous venez de prendre, après vous être assuré bien sûr qu'il dépasse la taille minimale de capture, empresses-vous de **l'assommer** (photo n° 1). Vous lui **évitez les pires souffrances** et vous vous **facilitez grandement l'opération de décrochage**. Il faut aussi savoir que, **pendant leur agonie, les poissons secrètent des substances néfastes à la qualité culinaire des chairs**. En dehors du côté éthique du geste, vous pourrez aussi en constater tous les bienfaits dans votre assiette. L'autre condition nécessaire à une très bonne conservation tient dans **l'élimination la plus complète du sang**, surtout si votre poisson est destiné à passer quelques vacances dans votre congélateur. La suite des opérations n'aura donc pour but que d'**éliminer le sang et les viscères**. En attendant le nettoyage proprement dit du poisson, nous allons donc **pratiquer une incision juste sous les branchies au niveau du cœur** (photo n° 2), et placer nos poissons tête-bêche dans un récipient rempli d'eau de mer où, si l'opération a été correctement réalisée, il devrait se vider de son sang. Lorsque le poisson aura blanchi très distinctement, on l'allongera **dans un bac à l'abri des rayons du soleil en attendant le nettoyage final**.

Cette dernière opération sera réalisée dès que possible. Si votre journée de pêche s'éternise et qu'il fait chaud, n'attendez pas le retour, les poissons pris le matin pourraient ne pas apprécier. Si vous avez la chance de prendre un joli tacaud, videz-le immédiatement. Vous serez récompensé, ce poisson, conservé dans ces conditions, et poêlé le soir même, est un véritable délice ! Éventrez le poisson, débarrassez-le de ses viscères, de ses branchies et de la peau recouvrant l'arête centrale. Procédez alors à une **nettoyage énergique à l'eau de mer à l'aide d'une petite balayette à poils durs** que l'on trouve plus généralement dans des endroits où l'on a l'habitude d'aller seul ! **Le poisson, une fois lavé, ne doit plus présenter la moindre trace de sang** (photo n° 3). C'est un peu fastidieux, mais **la qualité culinaire de vos prises est à ce prix !**

Le transport s'effectuera dans un bac, le poisson doit être rangé bien à plat et recouvert d'un linge ou d'un couvercle. Soyez discret sur votre pêche, ne suscitez pas les jalousies inutiles et porteuses de jugements divers, pas forcément élogieux à votre égard.

Les Japonais, très perfectionnistes et très attachés à la protection de la qualité gustative du poisson, pratiquent l'**Ikejime**. En complément aux actions ci-dessus mentionnées, ils accomplissent un dernier geste, inhabituel et nouveau pour nous, qui consiste à introduire une tige métallique dans le canal de la moelle épinière, d'un bout à l'autre de celui-ci, afin de détruire la moelle. Cette tige peut être introduite de la tête vers la queue ou de la queue vers la tête, ce qui suppose d'amputer la queue du poisson pour découvrir l'extrémité caudale du canal médullaire.

Si vous avez constaté la **présence de parasites ou d'anisakis sur la paroi abdominale**, pensez à **cuire votre poisson bien à cœur** ou, plus simplement, à lui accorder un petit séjour préalable de **quelques jours dans votre congélateur**.

Nous avons l'immense chance de pratiquer un loisir de qualité. Si nous souhaitons que cela perdure, **respectons une certaine éthique, respectons la réglementation en vigueur, les tailles de captures et la stricte consommation familiale**, en un mot, **respectons notre poisson**.

