

# SÉRIOLE

**Nom scientifique :** *Seriola dumerili* (Risso, 1810)

**Nom(s) courant(s) :** sériole, grande sériole, sériole couronnée ou à ceintures, limon, liche (à ne pas confondre avec la liche commune), ...

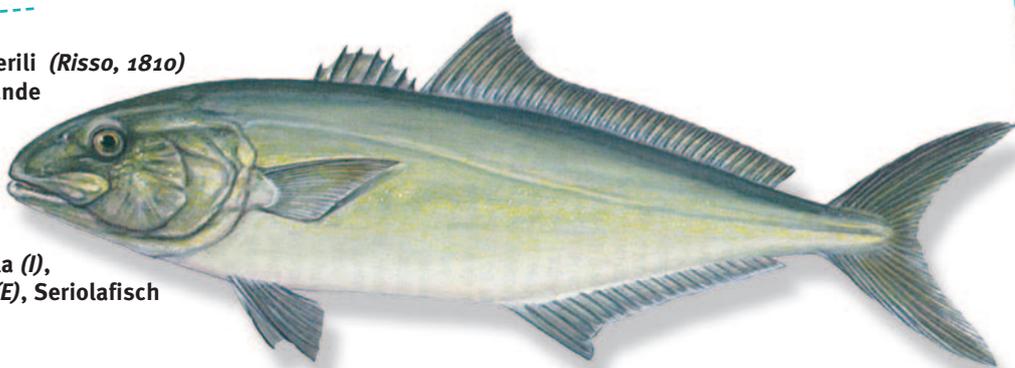
**Noms étrangers :** Amberjack, Yellowtail (GB), Seriola, Ricciola (I), Serviola, Servia, Pez de limón (E), Seriolafisch (D), Seriola (NL)

**Taille moyenne :** 110 cm

**Taille biologique :** 100 cm

**Taille maximale :** 200 cm

**Taille minimale de capture préconisée :** 100 cm



## Description

La sériole est un **poisson fusiforme** allongé au corps recouvert d'écaillés très fines. Son ventre est gris clair à blanc jusqu'à mi-flanc, où une **bande de couleur jaune** fait la limite avec le dos qui est de couleur gris bleuté ou vert. Cette bande jaune court depuis l'ouïe jusqu'au point d'attache supérieur de la nageoire caudale. Celle-ci, également teintée de jaune, est très courte mais très développée dans le plan vertical. Les autres nageoires sont plus foncées. Une **bande sombre caractéristique traverse l'œil**.

## Habitats - Mode de vie - Reproduction

Les sérioles adultes évoluent la plupart du temps en **secteurs profonds**. Elles **remontent des profondeurs aux beaux jours**, vers leurs tenues d'été. On les observe alors aux alentours des secs et des îles du petit large sur des **postes de 15 à 45 mètres de profondeur du printemps et jusqu'à la fin de l'automne**. Si les grosses sérioles vivent au large, **dès que l'été s'installe, on les observe régulièrement en terre, en plage ou le long des digues**. Elles viennent se gaver dans les bancs de mullets et d'allaches. La sériole adulte **se nourrit essentiellement de poissons et de céphalopodes**. Elle chasse au large dans les bancs de poissons pélagiques, orphies, sardines, anchois, maquereaux, sévreaux et s'attaque aussi aux poissons côtiers sur les secs du petit large ou en bordure de côte : mullets, allaches, oblades, pageots, marbrés, blanquettes, petits loups, ...

En **mai ou juin**, les sérioles se déplacent vers des **hauts-fonds côtiers ou en bordure de côte sur les zones peu profondes pour se reproduire**. Les femelles pondent des **œufs pélagiques**.

## Répartition géographique

Méditerranée, Atlantique subtropical, golfe de Gascogne.

## Comment la pêcher ?

**Pêche aux appâts naturels**

**Traine lente** (downrigger ou monel) ou **surfcasting lourd** à l'aide de poissons ou de céphalopodes vifs ou morts (orphie, calamar, mullet, ...).

**Pêche aux leurres**

**Au lancer, en jigging ou à la verticale** à l'aide de leurres (popper, jig, maddaï, cuillère, leurre souple, ...).

## Gastronomie

Poisson star au Japon, on peut la cuisiner d'innombrables façons : en tartare, en carpaccio, en terrine, en mousse, grillée, braisée au four au vin blanc, en papillote, en cocotte à la provençale, ... Les **qualités gustatives de sa chair** en font un des poissons les plus utilisés dans la **préparation des sushis et autres sashimis**.

Jean Fanfouais

