

Poisson



blanc 352 318 745 -noir
677 762 413 743

Plus de 30 000 espèces de poissons, de mer et d'eau douce, sont répertoriées. Même si l'on écarte les poissons tropicaux (trop beaux pour être cuisinés) et les espèces non comestibles (encore que les Japonais se damneraient pour le fugu, poisson très vénéneux qu'ils mangent cru), le choix à table reste immense. Cela va des poissons de plusieurs tonnes (3 mètres de longueur pour 400 kg) aux minuscules alevins (les «petits» des anchois et des sardines, qui mesurent 3 à 10 mm), en passant par le pageot et le rouget, l'espadon et le brochet, la bonite et le merlan, le cabillaud et la truite, l'anguille et la roussette etc. Parmi les créatures aquatiques victimes de notre gourmandise, il y a aussi les mollusques (seiche, poulpe, calmar et supion, patelle et bigorneau, moule, clovise, palourde, huître, etc.) et les crustacés (langouste, écrevisse, crevette, cigale de mer, crabe etc.). Dans la Rome antique, la murène symbolisait la richesse et la puissance. Aujourd'hui, la sole serait l'un des poissons le plus apprécié. En Italie, le bar et la dorade l'emportent, alors qu'en France le turbot leur dispute la primauté (un plat de cuisson lui est même réservé, la «turbotière»). Pendant longtemps, les seuls poissons largement consommés étaient ceux qui se conservaient facilement, comme le merlan et le hareng. Seuls quelques privilégiés et les habitants du littoral pouvaient manger du poisson frais. À la table des riches, durant des siècles, les jours maigres il remplaça la viande, puis fut longtemps négligé; aujourd'hui, ses qualités nutritionnelles sont reconnues, et grâce à la chaîne du froid et la surgélation, il occupe la place qu'il mérite dans notre alimentation.

745
743

Carpe

blanc 353 720 -noir
415 722 844

Pageot

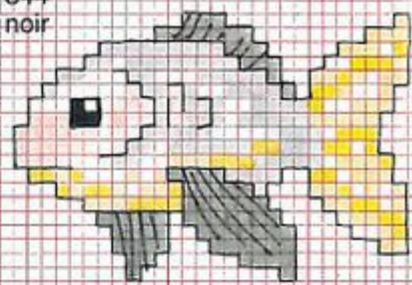
Esturgeon

677 415
729 414
434 413
801 -noir
825

Rouget

353 3776 414
402 400 844
606 745 -noir

blanc
762
353
677
676
368
844
844



Daurade

3024 676
3022 680
3021 -noir
noir

blanc 318 352 -noir
762 317 677

739
646
3023
844
noir

