



Le Merlan

SKÅL-CLUB

Présentation : de la famille des Gadidae, proche du tacaud, du lieu, de la morue, le merlan est un poisson à chair blanche, fine et feuilletée, au goût subtil.

De forme allongée, de couleur argentée sur le ventre, beige sur le dos, c'est un poisson d'eau froide, on le trouve entre 20 à 100 mètres ; l'été dans des profondeurs allant jusqu'à 200 mètres (au grand trou, ou sur les épaves) ; l'hiver, contrairement aux autres poissons, il se rapproche des côtes, affectionnant des fonds vaseux, sablo argileux, ou gravières. Il peut atteindre jusqu'à 70 cm et plus de 3 kg. Taille légale à 27 cm.

C'est un carnassier, chasseur actif très gourmand ; il vit en bancs, et se nourrit de crevettes, crustacés, petits poissons (sardines, harengs, tacauds, et même de ses propres congénères) . Sa mâchoire est garnie de petites dents pointues.

Technique de pêche :

- en dérive, sur les grands fonds ou les épaves,
- au posé dans les de 20 mètres.

Étant un goinfre, tous les appâts sont bons ; coques, chipirons, gambas, mais aussi languettes de calamars, de maquereaux, de tacauds et de merlans ; l'aide de la strouille est nécessaire et efficace.

Ils se trouvent généralement près du fond ; ne faut pas hésiter à chercher la bonne hauteur ; une astuce : laisser la ligne molle sur le fond.

Le matériel : la canne; à leurre pour la dérive de 2m à 2m30, tresse de 15 à 20 / 100 ; à dorades pour le posé : nylon de 30 à 40 /100; le moulinet 3000 ou 4000.

Les montages : en dérive, leurre souple ou jig, avec teaser. Ou bien mitraille à 3 hameçons maximum, taille 1 à 3 zéro avec un plomb de 100 à 200 g ou une cuillère (rajouter des appâts).

Au posé, montage dorades, ou alevins, ou mitrillettes brillantes, avec ou sans clipos; ne pas hésiter à mettre des perles de couleur ; (hameçon 2 à 1 zéro), rajouter des appâts pour être plus efficace.

Comment le cuisiner : c'est une chaire fine, au goût subtil, légèrement iodé. Cuisson court bouillon, vapeur, et pour les plus gros en filet à la poêle avec un peu de beurre ou d'huile d'olive. Ne pas oublier le jus de citron.

Bonne sortie et bon appétit