

Présentation

La dorade ou daurade royale (*Sparus aurata*) (Figure 26) est une espèce de poisson appartenant à la famille des *Sparidae* (Sparidés). "*aurata*" signifie "doré" en latin. L'appellation daurade avec « AU » est réservée à la daurade royale que l'on peut donc appeler simplement "Daurade". Ce terme de daurade viendrait du provençal *daurada* (qui signifie également « dorée »). En Méditerranée, on appelle la daurade : l'*Aurado* ; en Breton : *glazenn braz* ; et localement "gueule pavée" ou encore *talien* dans le Golfe et sur nos îles.

Sa taille dépasse 50 cm pour 2 kg et peut atteindre jusqu'à 70 cm pour plus de 5 kg. On entend parler de poisson de 6 à 8 kg, mais ils sont peut-être plus Méditerranéens que Bretons ... En revanche, il n'est pas rare de croiser dans notre région, et de façon assez régulière, des poissons d'un peu plus de 4 kg. La daurade royale est hermaphrodite protandre, c'est-à-dire qu'elle naît mâle avant de devenir femelle aux alentours de la troisième année. Elle mesure déjà une vingtaine de centimètres à deux ans.



Figure 26 : Daurades royales (premier plan) et saupes (deuxième plan) (© auteur inconnu).

Habitats et mode de vie

Elle évolue en bancs plus ou moins importants, la plupart du temps avec des individus de taille similaire. Sa bouche est munie de molaires qui sont de véritables pavés et dont sa gueule est tapissée. Elles lui permettent d'écraser tous les coquillages dont elle se nourrit, notamment les moules, les praires, les palourdes et même les huîtres. Dans le golfe et sur les îles du Ponant, elle affectionne tout particulièrement les exploitations conchylicoles où elle trouve une nourriture en abondance et occasionne des dégâts considérés par les exploitants comme « considérables ». Mais elle est aussi très friande d'autres coquillages, de crustacés, de vers marins, de couteaux, de myes, de poissons, d'oursins, de crabes et de céphalopodes qui complètent la base de son alimentation.

Ses zones d'habitat préférées sont : roches avec huîtres ou moules, baies de sable en hiver, digues rocheuses, épaves, parcs à moules et à huîtres. Elle fréquente les fonds sableux, plus encore lorsqu'ils sont parsemés de roches où se fixe la nourriture qu'elle affectionne. Il semble qu'on la trouve aussi dans les ports et aux abords des infrastructures portuaires. C'est un poisson côtier évoluant dans des fonds de 2 m à 200 m. Elle est présente en Atlantique mais aussi en Méditerranée, Manche et Mer du Nord (Figure 27). Sa répartition géographique s'étend de la Scandinavie au Sénégal.

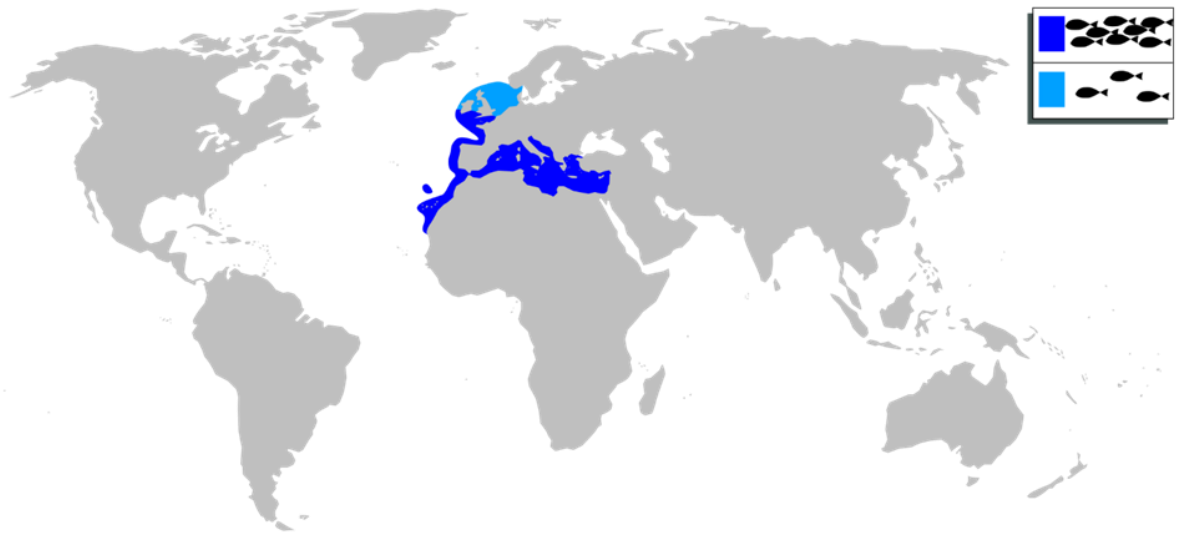


Figure 27 : Répartition géographique de la daurade royale (© auteur inconnu).

Pêche

A la ligne :

Avec le bar et le lieu, la daurade royale figure parmi les poissons les plus prisés des pêcheurs de nos côtes. Mais, elle est d'une méfiance extraordinaire. Les bons coins à daurades sont ceux qui lui offrent un potentiel alimentaire important et un certain confort notamment dans les secteurs abritant des courants puissants comme le Golfe du Morbihan ou les îles du Ponant. Ainsi pour la localiser, il faudra chercher des plateaux de graviers ou sable parsemés de quelques roches abritant crustacés et mollusques. Les plateaux ne sont pas les seuls spots à prospecter et notamment depuis le bord, toutes les pointes rocheuses couvertes de moules et léchées par un courant puissant sont d'excellentes zones de tenue et d'alimentation qu'il faudra exploiter. Ces pointes rocheuses sont particulièrement bonnes car elles créent un contre-courant qui permet aux daurades de s'abriter du courant et de se nourrir plus facilement. Dans les contre-courants créés par les pointes rocheuses, le point stratégique est souvent à la lisière du courant et du contre-courant. A 10 m près, votre quête peut prendre des allures bien différentes. En fonction des moments de marée, elles vont se déplacer de postes en postes ou se décaler sur la zone. Alors, c'est en multipliant les essais que vous pourrez comprendre leur circuit et anticiper leurs déplacements. Si elles peuvent être prises accidentellement au leurre, les daurades royales se pêchent essentiellement aux appâts. Deux possibilités s'offrent à vous :

- La pêche au posé, pour les pêcheurs du bord ou en bateau.
- La pêche en dérive au tenya (Figure 28). Je n'en suis pas un spécialiste mais cette technique est considérée par beaucoup de bons pêcheurs comme l'une des meilleures et des plus productives lorsque vous êtes sur les bonnes zones. Les touches de la daurade royale au tenya sont bien souvent aussi subtiles que lors des pêches au posé. Elle va venir goûter votre appât à plusieurs reprises jusqu'à l'engamer définitivement. Il faut donc la laisser jouer avec en « rendant la main » pour tromper sa méfiance et ferrer lors d'une touche plus appuyée.



Figure 28 : Pêche au tenya (© auteur inconnu).

Il semble que les plus grosses daurades se manifestent souvent au départ par des touches infimes. Elles se déplacent en retournant l'appât du bout des lèvres, l'engamant, puis le recrachant dans la foulée avant de le reprendre en gueule. Pendant cette phase de mise en bouche délicate, la moindre tension suspecte au niveau de l'esche peut entraîner un refus définitif. Une fois piquée, elles développent une défense très énergique, alternant rushs puissants et coups de tête nerveux. Un poisson technique donc, difficile à pêcher et qui développe une défense particulièrement puissante (Figure 29). <http://www.flashmer.com/blog/wp/8422/daurades-record-au-nouveau-montage-crabe-renforce/>



Figure 29 : Daurade pêchée à la ligne (© auteur inconnu).

En chasse sous-marine :

C'est là, probablement, que ce merveilleux poisson vous apportera le plus d'émotions. Je chasse ce poisson depuis maintenant 30 ans (Figure 30) et je pense véritablement que, contrairement au bar, son nombre a augmenté dans des proportions assez nettes. Le développement sur nos côtes de la conchyliculture qui représente l'élevage de coquillages tels que l'huître creuse, la moule, mais aussi l'huître plate, la coque et la palourde a sans aucun doute contribué à son développement. Ses zones de nourriture se sont multipliées car au-delà des zones d'élevage, les naissains ont été véhiculés par les marées, se sont fixés sur tous les cailloux et ont ainsi colonisé notre littoral. Ils ont alors offert, au fil du temps, des zones toujours plus nombreuses pour l'alimentation des daurades, comme d'ailleurs celle des sars *Diplodus* que l'on ne rencontrait pas très couramment autrefois. Sa rencontre peut-être le fruit du hasard mais aussi, lorsqu'on commence à la connaître, une véritable programmation de rendez-vous. Lorsqu'elle est là, vous allez très vite l'identifier aux éclairs dorés qui constituent le premier signe de sa présence sur le site. Attention alors à sa méfiance car elle est généralement en nombre significatif. La flèche doit être parfaitement ajustée, en d'autres termes, si vous voulez avoir la chance d'en accrocher d'autres à votre ceinture, il ne faut pas mettre « la zone » sur le spot. Mal piquée, elle vous opposera une défense farouche. Une flèche abdominale est généralement un poisson perdu.



Figure 30 : Mon butin de daurades royales ((© Patrice Naintre).

Cuisine

Vous trouverez sur internet de très nombreuses recettes de daurades : au four, en papillote, *etc.* Je m'attarderai plutôt à vous donner quelques indications, que vous ne trouverez nulle part, sur la cuisson vapeur. C'est un excellent moyen de cuisiner tous les poissons et tout particulièrement la daurade royale : la chair ferme de celle-ci sera cuite à la perfection en respectant les données ci-dessous. Voici, pour 5 tailles de poisson, les temps de cuisson à 90°C :

| Poids brut | Poids net | Longueur | Temps | Nbre de personnes |
|------------|-----------|----------|-------|-------------------|
| 1.800 kg | 1.600 kg | 50 cm | 25 mn | 6 personnes |
| 2,850 kg | 2.500 kg | 55 cm | 30 mn | 10 personnes |
| 3.000 kg | 2.700 kg | 57 cm | 32 mn | 11 personnes |
| 3.500 kg | 3.120 kg | 61 cm | 35 mn | 12 personnes |
| 4.000 kg | 3.500 kg | 65 cm | 38 mn | 14 personnes |

Vous pouvez l'accompagner d'un beurre blanc, d'une sauce vierge, d'une sauce chien, *etc.* C'est au goût de chacun ! En ceviche, c'est également délicieux. En revanche, comptez 30 % de convives en moins à poids égal. Le travail n'est pas très fastidieux car la peau est épaisse, la chair aussi, rien à voir avec le travail laborieux pour préparer une vieille, par exemple.