

## *Labre vert (Labrus viridis)*



**Synonyme :** lasagne

**Famille :** labridés.

**Corps :** fin et allongé.

**Tête :** profil céphalique assez droit ; museau assez long, obtus en son extrémité ; œil petit, légèrement allongé ; bouche bien fendue, faiblement protractile ; dents coniques un peu recourbées.

**Nageoires :** une dorsale dont la partie molle est nettement plus longue que haute, et une anale.

**Coloration :** selon les individus, elle peut être verte avec de petits points blancs, ou bien jaunâtre à rougeâtre parsemée de tâches blanches.

**Taille :** 45 cm.

**Biologie :** ce poisson vit dans les zones rocheuses riches en cachette, ou dans les herbiers de posidonies jusqu'à 30 m de profondeur. Prédateur, il se nourrit d'organismes benthiques variés. D'abord femelle, la lasagne devient mâle dès l'âge de 5 ans. Sa longévité est de 15 ans. La reproduction a lieu en hiver et au printemps.

**Pêche :** trémail et chasse sous-marine.

**Intérêt culinaire :** chair molle ; entre dans la composition de la soupe, mais vu sa taille, peut se cuisiner entier.

**Ma note perso :** ce labre assez méfiant est d'une taille fort honorable pour que le chasseur sous-marin s'intéresse à lui. La meilleure technique pour le capturer est de faire un agachon à proximité de l'enchevêtrement de pierres dans lequel il est entré, d'attendre qu'il débouche de l'une des nombreuses entrées... et vite tirer avant qu'il ne pénètre à nouveau dans sa cachette.