

## *Mulet lippu* (*Chelon labrosus*)



**Synonyme :** muge, mullet à grosses lèvres.

**Famille :** mugélidés

**Corps :** corps allongé, légèrement comprimé latéralement et recouvert de grandes écailles.

**Tête :** courte avec le dessus aplati ; lèvre supérieure épaisse portant plusieurs rangées de tubercules.

**Nageoires :** deux dorsales courtes, nettement séparées.

**Coloration :** dos bleu grisâtre à gris plombé ; ventre argenté. Les autres espèces de mullets ne possèdent pas de tubercules sur la lèvre supérieure. Le **mulet doré** (*Liza aurata*) se caractérise par une tache dorée sur l'opercule et une autre derrière l'œil.

**Taille :** 75 cm.

**Biologie :** Ce poisson se rencontre dans les baies, les lagunes, les estuaires et près des côtes, souvent en bancs composés d'individus de même taille. Il se nourrit d'algues microscopiques, de matières organiques, de petits crustacés qu'il ingère en raclant le fond. La reproduction a lieu en pleine mer en juin-juillet.

**Pêche :** chalut, filet, ligne et chasse sous-marine (taille minimale autorisée : 20 cm).

**Intérêt culinaire :** chair blanche, assez grasse, de qualité variable selon la saison. Les œufs de mullet, séchés et conditionnés, sont vendus sous le nom de poutargue : ce caviar de mullet est une véritable spécialité à Martigues.

**Ma note perso :** ce poisson vient très bien à l'agachon ; il suffit au préalable de racler la crosse de l'arbalète sur une roche pour simuler des congénères raclant le fond et d'attendre. Si des mullets traînent dans les parages, ils viendront inmanquablement droit vers vous.