

Mulet doré (*Liza aurata*)



Synonyme : aucun.

Famille : mugélidés

Corps : corps allongé et recouvert de grandes écailles.

Tête : courte avec le dessus aplati et des écailles pré-dorsales jusqu'aux narines ; petite bouche transversale ; une tâche dorée operculaire et une autre derrière l'œil.

Nageoires : deux dorsales courtes, nettement séparées ; pelviennes thoraciques.

Coloration : corps gris plombé ; ventre argenté. Il existe 5 autres espèces de mulets, lesquels ne possèdent pas de tâche dorée sur l'opercule. Le **mulet lippu** (*Chelon labrosus*), plus connu en Provence sous le nom de muge, appelé également mulet à grosses lèvres, se caractérise par une lèvre supérieure épaisse portant plusieurs rangées de tubercules.

Taille : 55 cm ; 75 cm pour un poids de plus de 2 kg chez le mulet lippu.

Biologie : Ce poisson grégaire fréquente les fonds rocheux. Il se nourrit d'algues microscopiques, de matière organique, de petits crustacés, qu'il ingère avec du sable et de la vase, lorsqu'il racle le fond. La reproduction a lieu en mer en hiver ; elle a lieu en juillet chez le mulet lippu.

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 mulet, séchés et conditionnés, sont vendus sous le nom de poutargue : ce caviar de mulet 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 mulets traînent dans les parages, ils viendront inmanquablement droit vers vous.