

# BARBUE

*Les Viviers de Noirmoutier*



## BARBUE

La barbue est présente sur le plateau continental, de la mer du nord à la Méditerranée. Elle se trouve généralement enfouie dans le sable, à des profondeurs allant jusqu'à 100 mètres.

En effet, la barbue possède une capacité remarquable à modifier la pigmentation de sa peau en fonction de la couleur du fond marin sur lequel elle se trouve. Cette capacité est appelée "mimétisme chromatique"

La barbue est appréciée pour sa texture ferme et sa saveur douce. Elle peut être cuisinée de nombreuses façons, notamment grillée, poêlée, rôtie ou cuite au four, et est souvent accompagnée de sauces légères à base de beurre, de citron et d'herbes fraîches.

**Techniques de pêche: Senne**

**Zone de pêche: ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA**

Nom commun : Barbue  
Nom scientifique :  
*Scophthalmus rhombus*  
Nom commercial : Barbue

Saisonnalité:

Printemps : produit disponible  
Été : Produit disponible  
Automne : Bonne période d'abondance  
Hiver : Bonne période d'abondance

# BARBUE

*Les Viviers de Noirmoutier*



## BRILL

The brill is found on the continental shelf, from the North Sea to the Mediterranean. It is generally found buried in the sand, at depths of up to 100 metres.

Catfish have a remarkable ability to change the pigmentation of their skin according to the colour of the seabed on which they are found. This ability is known as 'chromatic mimicry'.

Catfish is appreciated for its firm texture and mild flavour. It can be cooked in many ways, including grilled, pan-fried, roasted or baked, and is often accompanied by light sauces based on butter, lemon and fresh herbs.

**Fishing techniques : Senne**

**Fishing zone : ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA**

Common name: Brill  
 Scientific name:  
*Scophthalmus rhombus*  
 Commercial name: Brill

Seasonality:

Spring: Product available

Summer: Product available

Autumn: Good period of abundance

Winter: Good period of abundance