

ROUGET BARBET

Les Viviers de Noirmoutier



ROUGET BARBET

Les Romains le considéraient déjà comme un mets délicat et recherché. Il était souvent pêché dans les eaux méditerranéennes et servait de nourriture aux élites romaines.

Il vit sur le plateau continental entre 10 et 300 m de profondeur, sur les fonds coquilliers, sableux, graveleux ou dans les herbiers de zostères.

Le rouget barbet est non seulement apprécié pour son goût délicat, mais il est également une source importante de nutriments essentiels tels que les protéines, les acides gras oméga-3 et diverses vitamines et minéraux.

Il peut être préparé de différentes façons, comme grillé, cuit au four, poêlé, en papillote, ou même cru en carpaccio ou en tartare.

Techniques de pêche : Senne

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

Nom commun : *Rouget barbet*

Nom scientifique : *Mullus surmuletus*

Nom commercial : *Rouget, rouget barbet, rouget de roche*

Saisonnalité:

Printemps : *Grande période d'abondance*

Été : *Grande période d'abondance*

Automne : *Grande période d'abondance*

Hiver : *Grande période d'abondance*

RED MULLET

Les Viviers de Noirmoutier



RED MULLET

The Romans already considered it a delicate and sought-after delicacy. It was often caught in Mediterranean waters and served as food for the Roman elite.

It lives on the continental shelf at depths of between 10 and 300 metres, on shellfish beds, sandy or gravelly seabeds or in eelgrass beds.

Not only is red mullet appreciated for its delicate flavour, it is also an important source of essential nutrients such as protein, omega-3 fatty acids and various vitamins and minerals.

It can be prepared in a variety of ways, including grilled, baked, pan-fried, en papillote, or even raw in carpaccio or tartare.

Fishing techniques: Senne

Fishing zone :NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Red mullet

Scientific name: Mullus surmuletus

Commercial name: Red mullet, barbet red mullet, red mullet

Seasonality:

Spring: Great period of abundance

Summer: Peak abundance

Autumn: Peak season

Winter: Peak season