

SAINT PIERRE

Les Viviers de Noirmoutier



SAINT PIERRE

Le nom « Saint-Pierre » provient de la marque sombre en forme de main qui est visible sur chaque côté du corps du poisson. Selon la tradition, cette marque représenterait l'empreinte du pouce de Saint Pierre, le saint patron des pêcheurs. On trouve le Saint-Pierre dans les eaux tempérées et tropicales des océans Atlantique, Indien et Pacifique. Il préfère les fonds marins rocheux et sablonneux jusqu'à des profondeurs d'environ 400 mètres.

Le Saint-Pierre est très apprécié dans la cuisine gastronomique pour sa chair blanche et ferme, ainsi que pour son goût délicat. Il est souvent préparé grillé, poêlé, cuit au four ou même servi cru en sashimi dans certaines traditions culinaires.

Techniques de pêche: Ligne ou Senne

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

Nom commun : Saint-Pierre

Nom scientifique : Zeus
faber

Nom commercial : Saint-
Pierre

Saisonnalité :

Printemps : Grande période
d'abondance

Été : Grande période
d'abondance

Automne : Grande période
d'abondance

Hiver : Grande période
d'abondance

SAINT PIERRE

Les Viviers de Noirmoutier



JOHN DORY

The name 'Saint-Pierre' comes from the dark hand-shaped mark that can be seen on either side of the fish's body. According to tradition, this mark represents the thumbprint of Saint Peter, the patron saint of fishermen. The St Pierre is found in temperate and tropical waters of the Atlantic, Indian and Pacific oceans. It prefers rocky and sandy seabeds to depths of around 400 metres.

The Saint-Pierre is highly prized in gastronomic cuisine for its firm white flesh and delicate flavour. It is often prepared grilled, pan-fried, baked or even served raw as sashimi in certain culinary traditions.

Common name: Saint-Pierre

Scientific name: Zeus faber

Commercial name: Saint Pierre

Seasonality :

Spring: Great period of abundance

Summer: Peak season

Autumn: Peak season

Winter: Peak season

Fishing techniques: Line or Seine

Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA