



# Le denté

Nom commun : denté commun

Nom scientifique : *Dentex dentex*

Famille : sparidés

Ordre : perciformes

Classe : ostéichthyens

## Comment le reconnaître ?

Le denté commun a le dos fortement courbé et haut, typique de la majeure partie des sparidés. Le corps est allongé, fort et comprimé. La tête, puissante, indique sa nature agressive : le front est haut ; la bouche est grande, bordée de grosses lèvres et armée d'une dentition robuste constituée de grosses dents, situées sur les parties antérieures des mâchoires. Les yeux, grands et vifs, ont l'iris jaune.

Sur le dos, se détache une seule et longue nageoire, soutenue à son origine par des rayons épineux. La queue est large et fourchue ; la nageoire anale est basse et pas très longue, soutenue par de solides épines. Les nageoires pectorales sont développées en pointe ; les ventrales sont plus modestes.

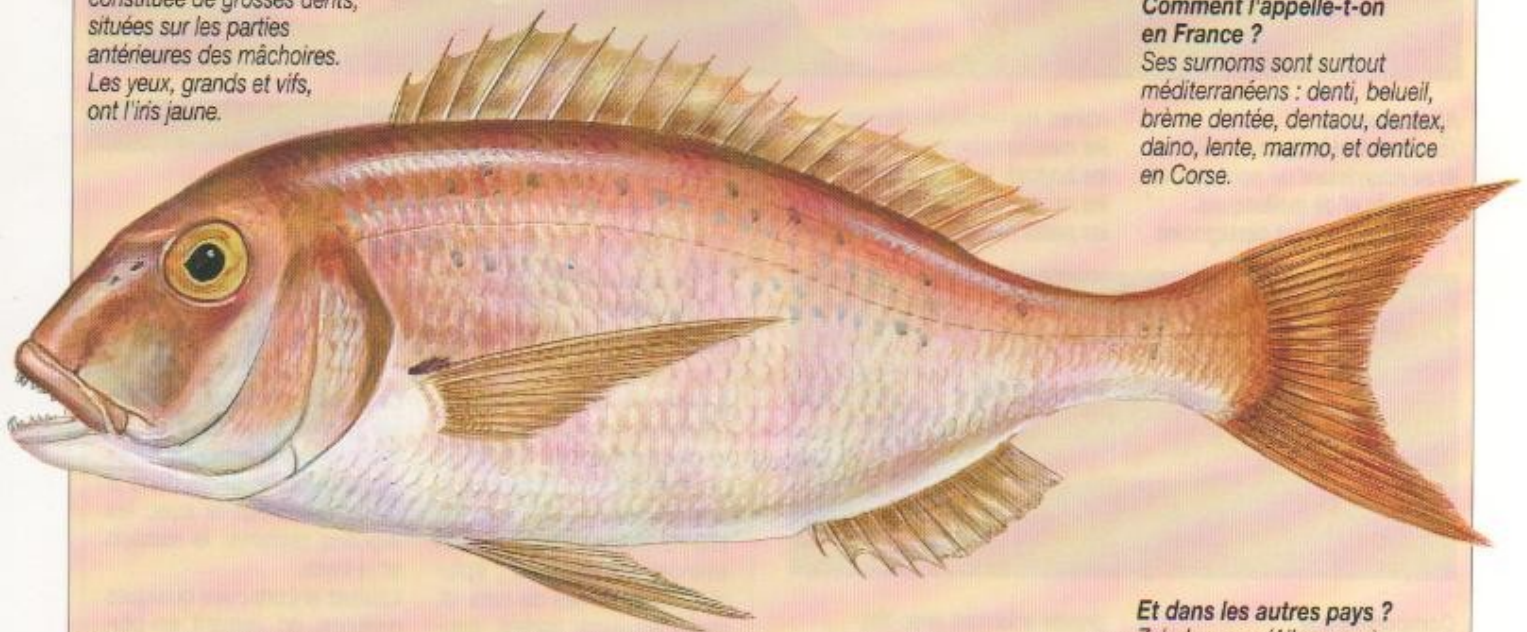
## Robe

Les couleurs du denté sont magnifiques ; elles ont des teintes irisées, mais qui diminuent quand le poisson vient d'être sorti de l'eau. Habituellement, le dos est bleu brillant, les flancs et le ventre sont blancs argentés avec de légers dégradés roses et des

petites taches noires disposées irrégulièrement. Une tache bleu foncé se détache à la naissance des nageoires pectorales. *D. macrophthalmus*, répandu en Méditerranée (voir la carte page 45) arbore des tons plus chauds, allant du rouge au doré en passant par l'orangé.

## Comment l'appelle-t-on en France ?

Ses surnoms sont surtout méditerranéens : denti, belueil, brème dentée, dentaou, dentex, daino, lente, marmo, et dentice en Corse.



## Différentes espèces

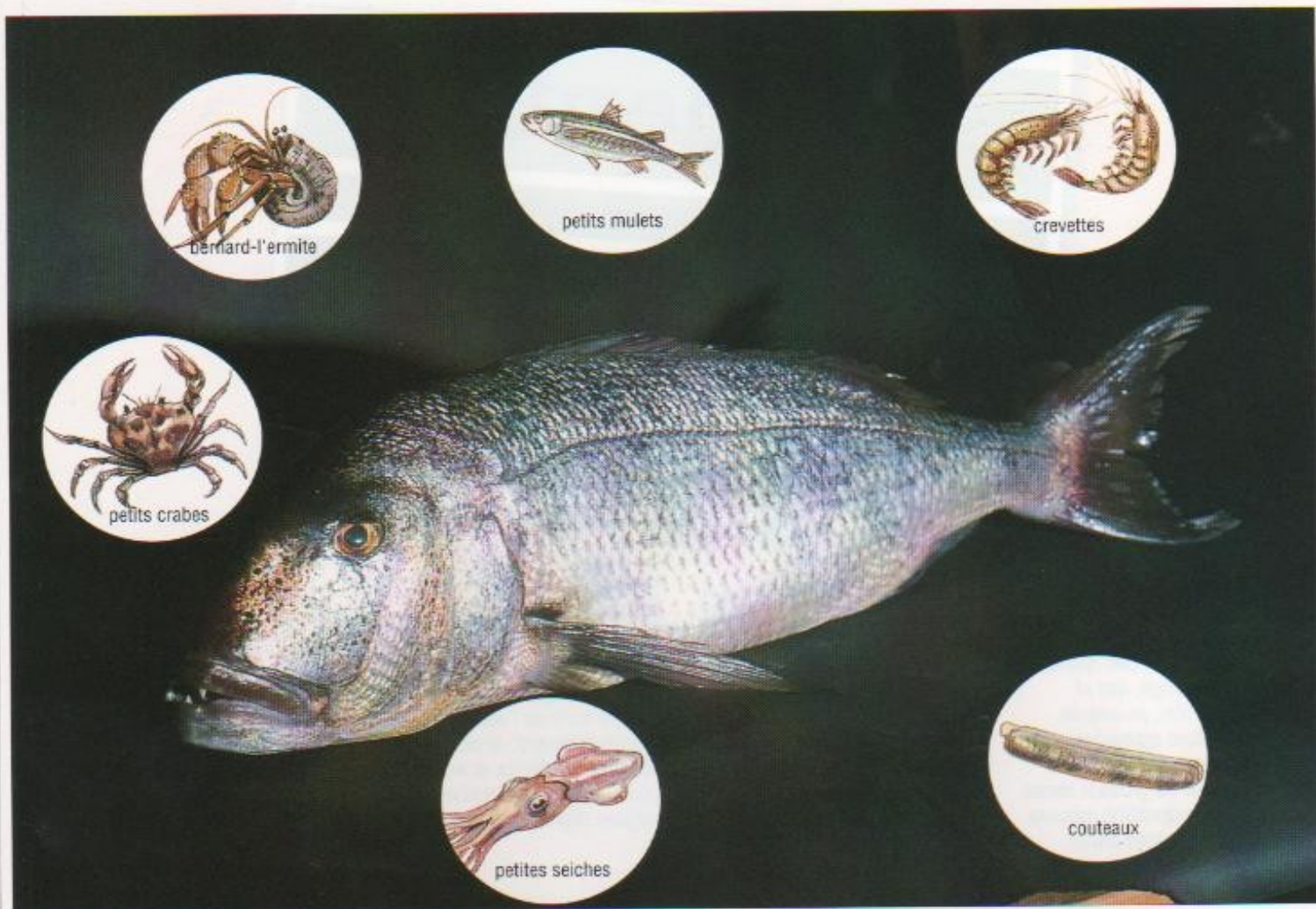
Il en existe de nombreuses, plus ou moins répandues sur nos côtes ; ces espèces sont plutôt méditerranéennes. Elles ont des habitudes analogues à celles de la souche. On peut citer le denté marocain (*Dentex maroccanus*)

long de 25 cm, de couleur carmin, le denté au grand œil (*Dentex macrophthalmus*), à la robe rouge orangée, mesurant de 20 à 30 cm, le denté cuirassier (*Dentex gibbosus*), dont le troisième rayon de la nageoire dorsale est très allongé

et filandreux ; sa robe est rose et ses nageoires sont jaunâtres. A l'âge adulte, une grosse protubérance se forme au-dessus des yeux de ce denté, constituant une sorte de couronne qui lui vaut le surnom de "denté à couronne".

## Et dans les autres pays ?

Zahnbrassen (Allemagne) ; dentex (Angleterre) ; denton (Espagne) ; sunagri, synagrida (Grèce) ; shinnan (Israël) ; dentice (Italie) ; denci (Malte) ; pargo capatao (Portugal) ; sinarit (Turquie) ; dendiq, qattous (Tunisie) ; zubatac (Yougoslavie).



**Alimentation**

Tous les dentés étant carnivores, ils se nourrissent de poissons, de crustacés et de mollusques. Ils affectionnent les castagnoles

noires, les bécasses de mer, les maquereaux, les saupes, les bogues, les sardines, les muges, les athérines, les petits calmars et les crevettes.



**Comportement**

Poisson de nature sauvage, le denté est malin et méfiant. C'est un prédateur agressif, en continu mouvement seul ou en couple, quelquefois en petits bancs, composés alors de jeunes. Le denté chasse de la surface jusqu'à 200 m, parmi les récifs ou sur des fonds de

gravier alternant avec des prairies de posidonies. Il affectionne les épaves. Des bancs de jeunes dentés se rassemblent parfois près des criques, des petites plages sableuses, des embouchures fluviales. Seul le denté au grand œil vit à des profondeurs plus grandes, de 100 à 500 m.

**Denté au four**

RECETTE POUR 4 PERSONNES  
INGRÉDIENTS

1 denté de 1,5 kg environ - 2 oignons - 6 pommes de terre - 50 g d'olives vertes dénoyautées - 1 cuillerée de câpres - 1 piment fort - 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 1/2 litre de bouillon de viande - romarin, thym, sel.

Nettoyez et videz le poisson et pratiquez deux profondes incisions sur les flancs. Séchez-le sur du papier absorbant. Faites chauffer le four à 170 °C. Préparez les légumes : émincez les oignons ; épluchez les pommes de terre et, après les avoir lavées, coupez-les en petits dés. Pilez le piment fort. Dans un plat en Pyrex, versez l'huile, la moitié des oignons émincés, les pommes de terre en dés et le piment pilé. Faites chauffer à feu doux, ajoutez les olives et les câpres.

Laissez rissoler jusqu'à ce que les pommes de terre et les oignons commencent à dorer. Mettez alors le denté dans le plat ; recouvrez-le avec les oignons restants, le romarin et le thym. Laissez encore cuire quelques minutes, en versant en plusieurs fois la moitié du bouillon de viande. Mettez ensuite le plat au four, où vous le laisserez une demi-heure, en prenant soin cependant, de tourner le plat et d'ajouter le bouillon restant à intervalles réguliers.



# Où vit-il ?



### Quand le pêcher ?

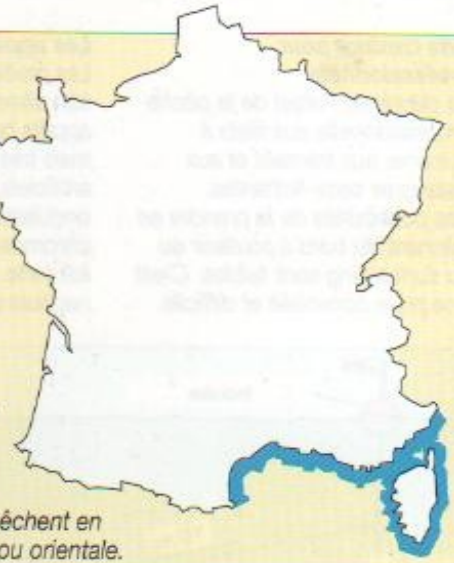
Les meilleures heures sont celles qui vont de l'aube au coucher du soleil. De nuit, la pêche serait totalement infructueuse, car il est alors absolument inactif.

Les meilleures conditions

météorologiques, sont celles qui créent une mer "cassée", c'est-à-dire une houle discrète, par vent léger, avec ciel à demi-couvert où percent les rayons de soleil. Ces périodes alternent avec celles de beau temps et de calme plat.

### ► Répartition en France

On le trouve dans l'Atlantique, des îles britanniques, où il est très rare, jusqu'au Sénégal. Toutefois, on le pêche peu dans le golfe de Gascogne. C'est en Méditerranée qu'il est le plus présent et surtout en Corse. Les différentes espèces de denté se pêchent en Méditerranée centrale ou orientale.



### En voie de disparition ?

La présence de ce beau poisson s'est beaucoup réduite le long de nos côtes. Les meilleures

chances de le rencontrer restent autour de la Corse et, à un moindre titre, sur les côtes rocheuses de l'Ésterel.

## Où le trouver ?

Le denté est à rechercher particulièrement au printemps et en automne, à proximité des rochers surplombants la mer, au-dessus des hauts-fonds ou des récifs et autour

des îlots à fonds rocheux descendant fortement où alternent sable et posidonies. On le trouve soit très près de la rive, dans des habitats tranquilles mais ouverts sur le

large, soit au large dans des eaux surplombant des fonds profonds, riches en végétations ou en formations coralliennes. Cependant, le denté a un comportement imprévisible

et il déserte souvent, sans raison apparente, les coins de mer ayant ces caractéristiques. De la même façon, il apparaît là où la profondeur est inférieure à 1 m.



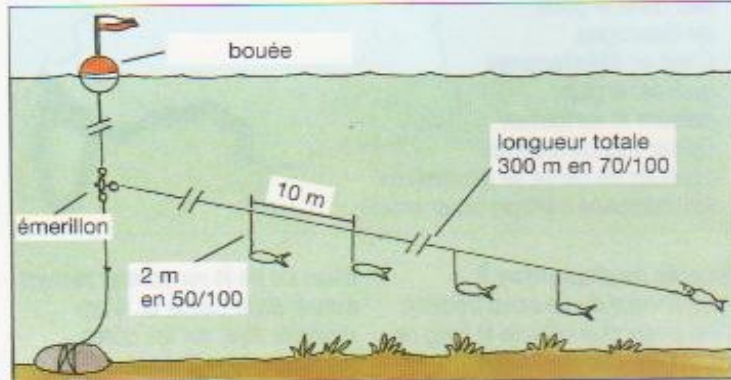
# Comment le pêcher ?

## Une capture pour professionnels

Le denté est l'objet de la pêche professionnelle aux filets à la traîne, aux tramails et aux palangres semi-flottantes. Les possibilités de le prendre en pêchant du bord à soutenir ou au surfcasting sont faibles. C'est une prise convoitée et difficile.

## Les appâts

Les meilleurs sont les vifs (voir son alimentation). Les mêmes appâts peuvent être utilisés morts, mais très frais. Parmi les leurres artificiels, on emploie la cuiller ondulante de 10 à 15 cm, chromée ou argentée si la lumière est forte. Plumes et poissons nageurs sont peu efficaces.



## ▲ A la palangre

A une grosse bouée, sont attachés 20 m de monofilament qui se terminent par un lest. A mi-hauteur du Nylon, on relie environ 300 m de monofilament en 70/100 duquel pendent 20 à 30 potences de 2 m, eschées chacune avec un petit poisson.

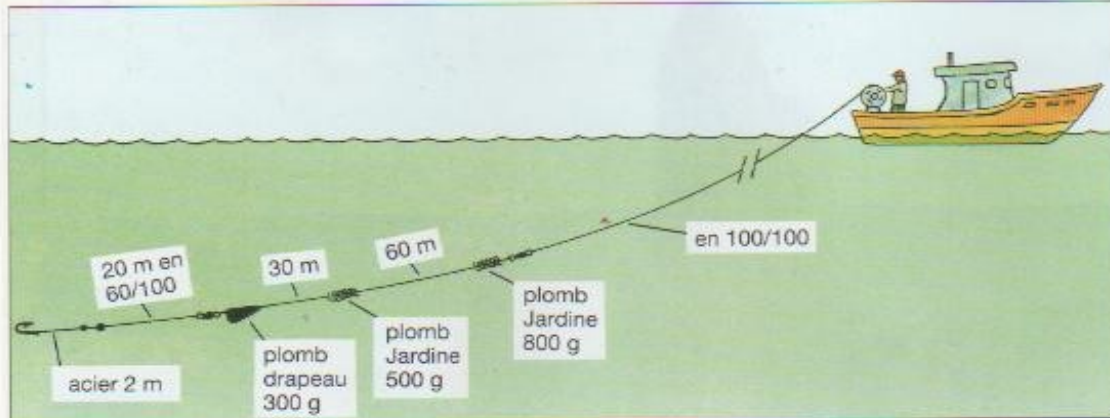
## La touche

Le denté mord à des appâts en mouvement, même morts. L'attaque est brutale et se traduit par des secousses liées aux coups de tête du poisson qui oppose ensuite une longue résistance. N'arrêtez pas le bateau et continuez la récupération.

## Une pêche qui évolue

**A**utrefois, on pêchait le denté en manœuvrant la ligne à la main. Certains préféraient employer un gros moulinet appelé "treuil", utilisé habituellement en lac. D'autres se servaient d'une canne de moyenne traîne, longue et

robuste, avec un moulinet adéquat ; ils recouraient alors au "steam" ou à la "planchette" qui évitait le montage d'un lest lourd. Aujourd'hui les écho-sondeurs électroniques sont venus simplifier la recherche de ce poisson.



## ▲ A la traîne

Les meilleurs résultats sont obtenus à la traîne (surtout à la petite traîne). On utilise des lignes qu'on leste en progression, en les équipant chacune de trois plombs : deux plombs Jardine et un plomb drapeau, voisin de l'appât, respectivement de 800, 500 et 300 g. Ces poids peuvent

descendre à 250 - 150 - 50 g pour pêcher à des profondeurs plus faibles. Le bas de ligne de 20 m en 60/100 peut avoir ses deux derniers mètres en avançon d'acier ; il est relié avec un émerillon au corps de ligne en Nylon. Il faut pêcher près du fond entre 10 et 50 m, en restant attentif à éviter les obstacles et

en traînant à une vitesse de 3 à 4 nœuds, ou de 5 à 6 nœuds si l'on utilise comme leurre une cuiller avec un hameçon triple très robuste. Pour éviter les obstacles, on recourt à un plomb sondeur de 1 kg, accroché en potence au dernier émerillon, qui avertit de la présence des rochers.

## ▼ Pêche du bord

Il est nécessaire de lancer très loin au large avec un équipement de surfcasting et avec un flotteur coulissant plombé qui maintient la ligne verticale.

