# Le rouget de vase

*Nom commun :* **rouget de vase**

*Nom scientifique :* **Mullus barbatus**

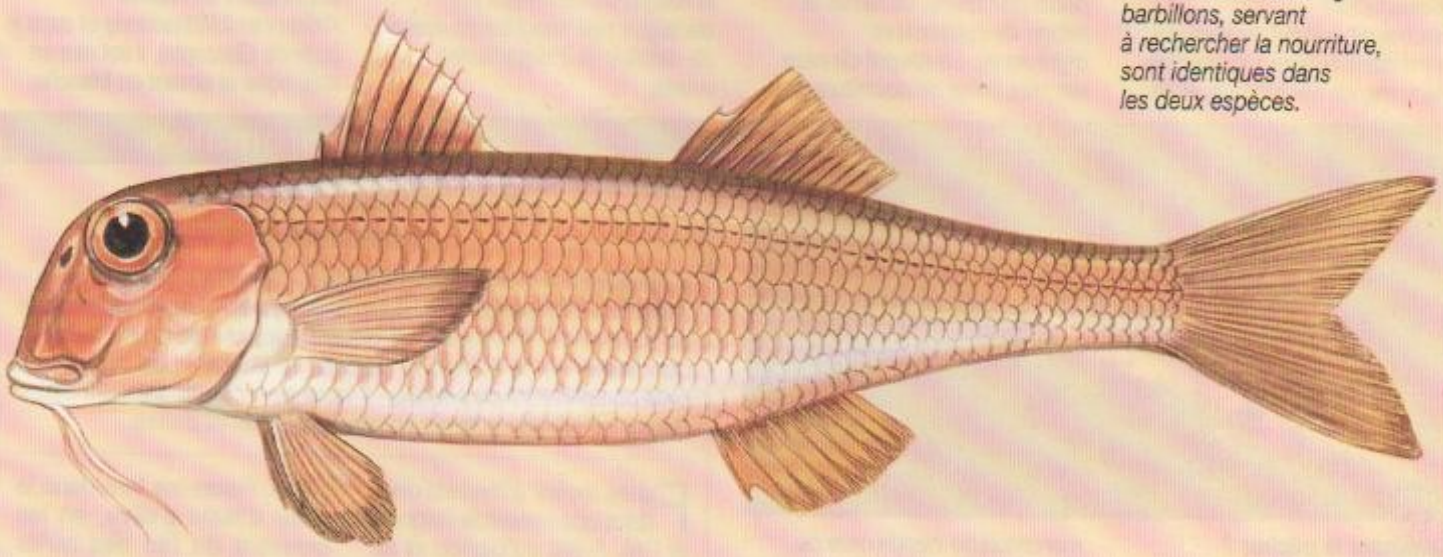
*Famille :* **mullidés**

*Ordre :* **perciformes**

*Classe :* **ostéichthyens**

***Comportement***
*Poisson de fond, le rouget de vase mène une existence grégaire, mais il vit de préférence sur des fonds vaseux et formés de détritus à une profondeur allant de quelques mètres à 300 m. Il peuple les zones proches des côtes, surtout pendant la saison estivale. On le rencontre même dans les eaux saumâtres de certaines embouchures fluviales et dans les ports. Dans ces habitats, il se déplace au ras du fond, à la recherche de petits animaux de types variés qu'il débusque dans la vase avec ses barbillons. Il se reproduit comme le rouget de roche. Adulte, il ne dépasse pas en général 25 cm. Sa chair, excellente, n'a cependant pas la réputation de celle du rouget de roche.*

***Comment le reconnaître ?***
*Proche parent du rouget de roche, à la famille duquel (les mullidés) il appartient, le rouget de vase est légèrement plus petit, et le profil de son museau est presque vertical. La disposition des nageoires et la présence de longs barbillons, servant à rechercher la nourriture, sont identiques dans les deux espèces.*



***Comment l'appelle-t-on en France ?***
*Malette (mer du Nord) ; rouget, barbarin, barbeau, barberin, sourd, barbéou (Atlantique) ; rouget, imbriaco, rouget tartano, streglia de fango, trigliadi vasa (Méditerranée).*

***Et dans les autres pays ?***
*Triglia di fango (Italie) ; salmonete de fango (Espagne) ; red mullet (Angleterre) ; Rotbart (Allemagne) ; koutsomoura (Grèce).*

***Robe***
*La couleur pourpre, normalement soutenue, à reflets dorés, dégradée du dos vers le ventre, constitue l'un des signes distinctifs du rouget de vase. La teinte de sa robe peut varier sensiblement selon la nature du fond, la luminosité, la profondeur et l'état émotif de l'animal. Sa couleur est parfois si claire que, dans certains pays (en Tunisie, par exemple), ce poisson est parfois appelé rouget blanc.*

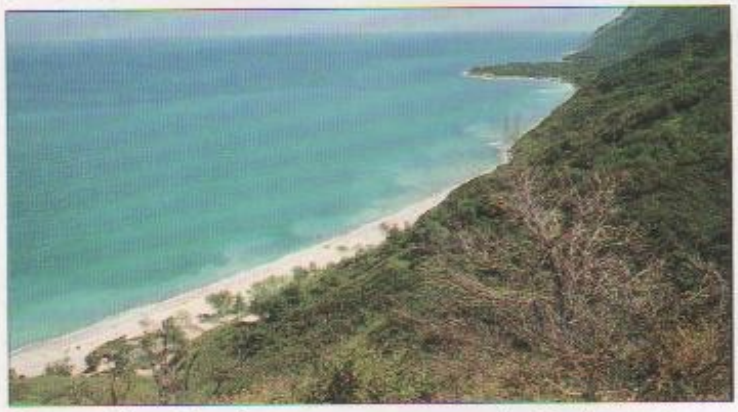
crevettes

petites seiches

vers marins

***Alimentation***
*Il se nourrit surtout de vers qui vivent dans la vase, comme les gravettes, de mollusques et de petits crustacés, de larves et même de substances organiques. Le rouget de vase est plus avide de nourriture que le rouget de roche et il ne dédaigne pas non plus se nourrir de détritus et d'organismes morts.*

***Répartition en France***
*Présent en Méditerranée et dans le golfe de Gascogne, il est rare en Atlantique et absent en Manche.*



***Comment le pêcher ?***
*A la différence du rouget de roche, le rouget de vase se prête bien à la pêche sportive. Si l'on tombe sur un banc de rougets de vase, on peut même en capturer à la canne traditionnelle, en eschant sur un hameçon n° 12 ou n° 14 des gravettes, des arénicoles et même des asticots, des crevettes ou des morceaux de tentacules, des petits morceaux de viande crue ou cuite. On pêche aussi à la canne à fond, surtout dans les parties fluviales proches de la mer. La pêche au flotteur peut être très amusante du fait de la résistance des prises. Les captures peuvent très souvent se succéder à un rythme surprenant. Le rouget de vase comme celui de roche sont d'excellents appâts pour la pêche de la liche.*

## Rougets aux aromates

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

*4 rougets d'environ 300 g chacun - 1 verre d'huile d'olive - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 4 tomates pelées - 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate - 1 bouquet garni - du persil haché - des branches de romarin - feuilles de laurier - une cuillerée à café de coriandre en poudre - 1 verre de vin blanc sec - 20 olives noires - 2 citrons coupés en rondelles - sel et poivre.*

Faites revenir à l'huile d'olive dans une casserole l'oignon et l'ail. Avant qu'oignon et ail aient commencé à dorer, ajoutez les tomates pelées et la cuillerée de concentré de tomate. Laissez cuire pendant 15 mn. Les rougets étant écaillés, vidés, nettoyés et ouverts, farcissez-les chacun avec 2 feuilles de laurier, 1 branche de romarin, un peu de coriandre et 2 rondelles de citron. Faites-les frire dans le reste d'huile d'olive, en les enlevant du feu dès qu'ils auront pris de la consistance. Ajoutez le bouquet garni, le verre de vin blanc et les olives, puis ajoutez les rougets. Couvrez la casserole et cuisez à feu doux pendant 10 mn. Salez et poivrez. Saupoudrez de persil haché. Servez chaud, en décorant avec des rondelles de citron.