



## **Le produit de saison conseillé par Leslie Widmann : le tourteau**

mercredi 19 juin 2013, par [lpe](#)

Leslie Widmann, expert en pêche maritime, dirigeante de la société rochelaise Odyssee développement nous propose une nouvelle chronique sur un produit de saison : le tourteau



Crustacé bien connu des marchés et de tous les amateurs de bords de mer, ce crabe est aussi appelé « dormeur » du fait de son apparence statique.

Il s'agit en réalité d'un décapode migrateur, qui évolue dans des fonds variant entre la faible profondeur du littoral et plus de 200 mètres. Son habitat le plus fréquent est situé autour de l'isobathe - 100 mètres. Les femelles sont de plus petites tailles et se caractérisent à la fois par leur abdomen plus large, pour pouvoir y abriter leurs œufs avant la ponte, et par leurs pinces moins puissantes.

Le mâle peut peser plusieurs kilos, ses pinces ont deux fonctions différentes, l'une est appelée « broyeuse » et la seconde « sectionneuse » ou « pince coupante ».

Mâle et femelle se retrouvent au printemps dans les eaux côtières et s'accouplent après la mue de la femelle. Celle-ci est dotée d'une « spermathèque » qui lui permet de provoquer la fécondation des ovocytes plusieurs mois après l'accouplement, au moment de la ponte, voire plusieurs années après, s'il n'y a pas eu d'autres accouplements entre temps.

La ponte a lieu à contre-courant, pour essaimer les œufs, garantissant ainsi le renouvellement de l'espèce en les soustrayant au maximum aux nombreux prédateurs.



La raie est l'un des principaux prédateurs de ce crustacé fragilisé pendant la période de la mue ; elle a coutume de suivre les concentrations de tourteaux (et d'araignées), passant au-dessus d'eux pour repérer ceux à carapace molle, pour n'en faire alors qu'une bouchée.

Le tourteau a une chair plus épaisse que l'araignée de mer (ou « gourgale » en charentais). Les débats entre amateurs sont sans fin pour savoir lequel de ces gros crustacés à la meilleure saveur et nous ne nous risquons pas à y entrer.

La saison est également favorable à la consommation de l'araignée de mer, qui est abondante actuellement sur nos côtes charentaises, pour les mêmes raisons que le tourteau (retour dans les petits fonds pour la ponte). Grande migratrice elle est cette année « en retard », sa période habituelle de fréquentation de nos eaux démarre en avril. Cette présence abondante en juin est due à la température de l'eau, ce printemps tardif impacte jusqu'aux habitants de nos océans.

### **Comment préparer le tourteau ?**

Achat en vivant chez votre poissonnier pour être sûr qu'il s'agisse d'un tourteau ou d'une araignée des pêches charentaises. Plongez les dans un court bouillon frémissant (agrémenté avec ce que vous aurez trouvé à disposition dans votre cuisine : épices, herbes du jardin, gros sel charentais) et cuisson quand l'ébullition reprend, entre 10 et 15 min selon la taille (vérifiez auprès de votre poissonnier lors de l'achat). Si les grands adorent « dépioter » leur crabe ou araignée, les petits sont souvent perplexes devant ces manipulations alors pour leur faire apprécier ces crustacés, un peu de travail en amont, en cuisine, pour extraire la chair qui ira à merveille dans un plat de pâtes fraîches, un gratin de pommes de terre nouvelles ou une salade, en mélange avec quelques fruits sucrés (pomme ou mangue) et un trait de vinaigre balsamique.

Bonne balade maritime à vos papilles.