

Le hareng



Le hareng forme des bancs immenses qui se déplacent en haute mer mais viennent frayer sur la côte dans les baies peu profondes.

A la capture, le hareng mesure environ 60 cm et pèse de 170 à 900 grammes.

Principale saison de pêche

Toute l'année, mais la pêche est moins fructueuse en été.

Caractéristiques culinaires

Poisson gras dont la teneur en graisse varie avec la saison.

Achat

C'est Louis IX qui, en 1254, divisa la vente du hareng en frais, salé et saur ; cette distinction subsista jusqu'à Philippe de Valois en 1345. A cette époque, on ne connaissait pas encore l'art de saler le hareng comme aujourd'hui : celui qui le trouva fut nommé Buckelz, mort à Biervliet, dans la Flandre Hollandaise, en 1347 suivant les uns, en 1447 suivant les autres.

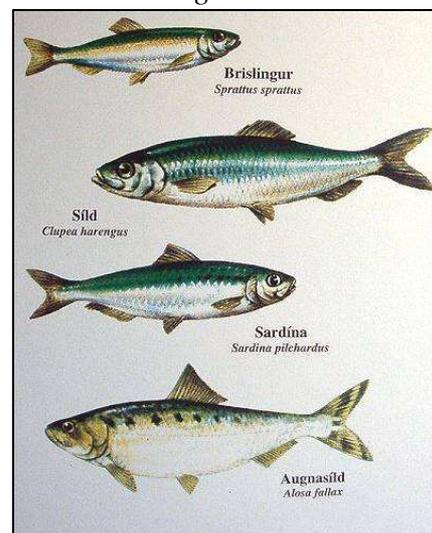
A Paris, les femmes qui vendaient cette sorte de poissons avaient le nom de harengères, et demeuraient sur le petit pont ; le poète Villon, qui écrivait au XV^{ème} siècle, fait une mention particulière de leur talent à dire des injures !

Recette du Québec



- 400 g de filets de hareng fumés doux
- 1 belle carotte
- 4 oignons
- 4 clous de girofle
- 4 branches de thym frais effeuillées
- 40 cl d'huile végétale (tournesol, colza,...)

Le hareng et ses cousins



La femelle pond des œufs

La femelle libère 20 000 à 100 000 œufs qui se développent sur les fonds vaseux. Le hareng est représenté dans toutes les mers : hareng atlantique, hareng baltique, hareng du pacifique, hareng de la Tamise.

Il vit en profondeur le jour et se rapproche de la surface la nuit. Il mange principalement du plancton filtré par les branches, également des petits poissons. Le hareng est un poisson très apprécié en Europe du Nord.

Nina (CM2)