

Plumes poils & Cie : tout poisson n'est pas bon!

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 5

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Tout poisson n'est pas bon!

Plumes
poils & cie

Pierre Lang

«**C**onsommer du poisson» est un conseil mille fois répété par les diététiciens qui nous donnent en exemple certaines populations asiatiques dont la santé serait, paraît-il, plus florissante que la nôtre. S'il est exact que la chair des poissons est savoureuse et bénéfique pour notre organisme, les souriants médecins japonais n'ont pourtant jamais manqué de souligner les dangers encourus par leurs compatriotes lorsqu'ils souhaiteraient se régaler de «poissons-coffre». Une espèce que l'on ne trouve que très rarement sur les étals de nos marchands romands et cela vaut certainement mieux pour notre santé!

Cette créature, dont le véritable nom est Tétrodon ou Tétraodon, vit dans les eaux tropicales où il arrache des parcelles de corail pour se nourrir des parties organiques qu'elles contiennent. A l'état adulte, le corps mesure de 10 à 30 cm (de tous petits filets...) mais la taille se modifie en cas de danger car le Tetraodon peut mettre en action un système d'aspiration d'eau qui distend son ventre de façon extraordinaire. Un adulte de 20 cm de longueur absorbe ainsi jusqu'à un litre d'eau qui est alors stockée dans un sac qui n'a d'autre fonction que de contenir ce liquide. De plus, l'ingestion du liquide lui permet également de dresser les épines recouvrant son corps et, lorsqu'il se gonfle, il devient un «monstre» difficile à... avaler pour ses prédateurs. D'ailleurs on a retrouvé des requins et des barracudas avec l'un de ces poissons encastré dans le gosier!

La seconde particularité du Tétrodon est qu'il est vénéneux. Et si, avec un peu de chance, l'on peut espérer survivre à une ingestion de champignons plus que douteux... le médecin légiste sera le seul à s'intéresser à votre dépouille après l'absorption d'un seul filet mal préparé de ce



poisson. En effet, la tétraodontoxine» attaque le système nerveux du prédateur qui, en quelques petites minutes, quitte à jamais le pays du Soleil-Levant pour des régions nettement plus sombres. D'ailleurs, autrefois, les indigènes polynésiens enduisaient la pointe de leurs flèches de ce produit et avaient baptisé le poisson «maki-maki», ce qui veut dire «mort absolue»! Or les Japonais, qui sont tout à la fois des gourmets et des gens fatalistes, considèrent encore sa chair comme un mets très délicat et la consomment sous le nom de «fugu».

Seulement... vous vous en doutez, la préparation en est très délicate car elle consiste avant toute autre opération à enlever les organes où est stocké le poison (foie, intestin, organes génitaux) et cela sans contaminer la partie comestible! D'ailleurs, dans les restaurants, les cuisiniers chargés de préparer le fugu font partie d'une «caste» à part, ayant suivi des cours pendant plusieurs mois et se voient remettre une autorisation d'exercer ce genre d'activité. N'importe quelle petite ménagère japonaise ne peut se lancer dans ce genre de préparation à l'intention de son époux. A moins qu'elle n'ait une vilaine idée derrière la tête...

VACANCES DANS LE POITOU

14 j. en demi-pension. Au départ de Genève.
Frs. 780.-. 2 excursions durant le séjour.

Logis de Roche, tél. 023/50 94 93 55
86430 Mouterre-sur-Blourde/France
Tél. 0033/49 48 92 77

BEAU SOLEIL

Etablissement médico-social pour personnes âgées.
Vue sur le lac et les Alpes, jardin ombragé.
C. et H. Oulevey, 1806 Saint-Légier/Vevey
Parc Route des Epélévoz Tél. (021) 943 11 74