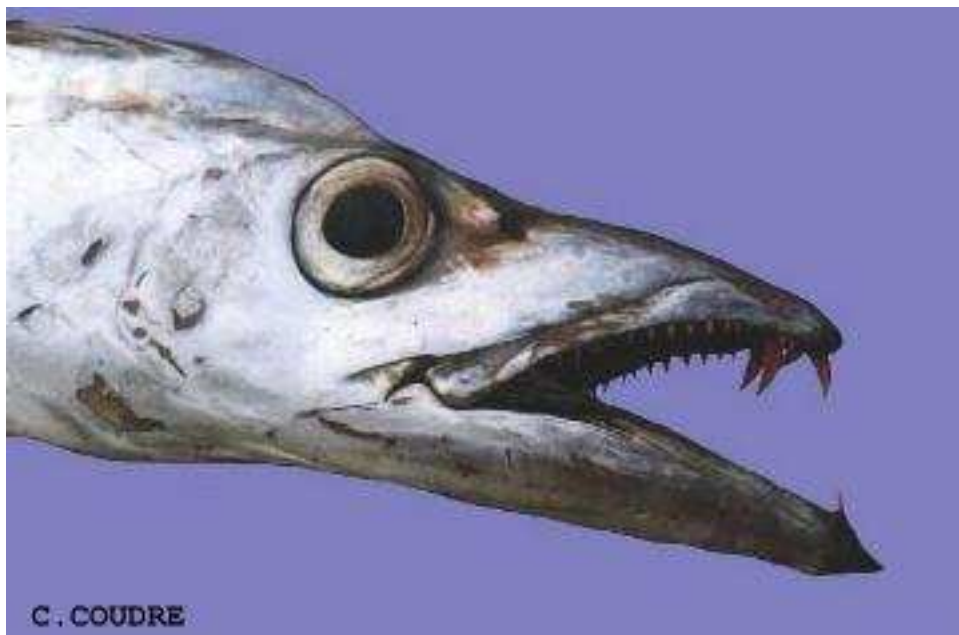


S

SABRE : Poisson de pleine eau au corps serpentiforme pouvant dépasser les 1,5 mètre de long. Son corps lisse, d'un brillant métallique et très fortement comprimé latéralement lui vaut son nom local. On l'appelle aussi Ceinture d'argent mais son vrai nom est Lépidope (**Lépidopus Caudatus**).

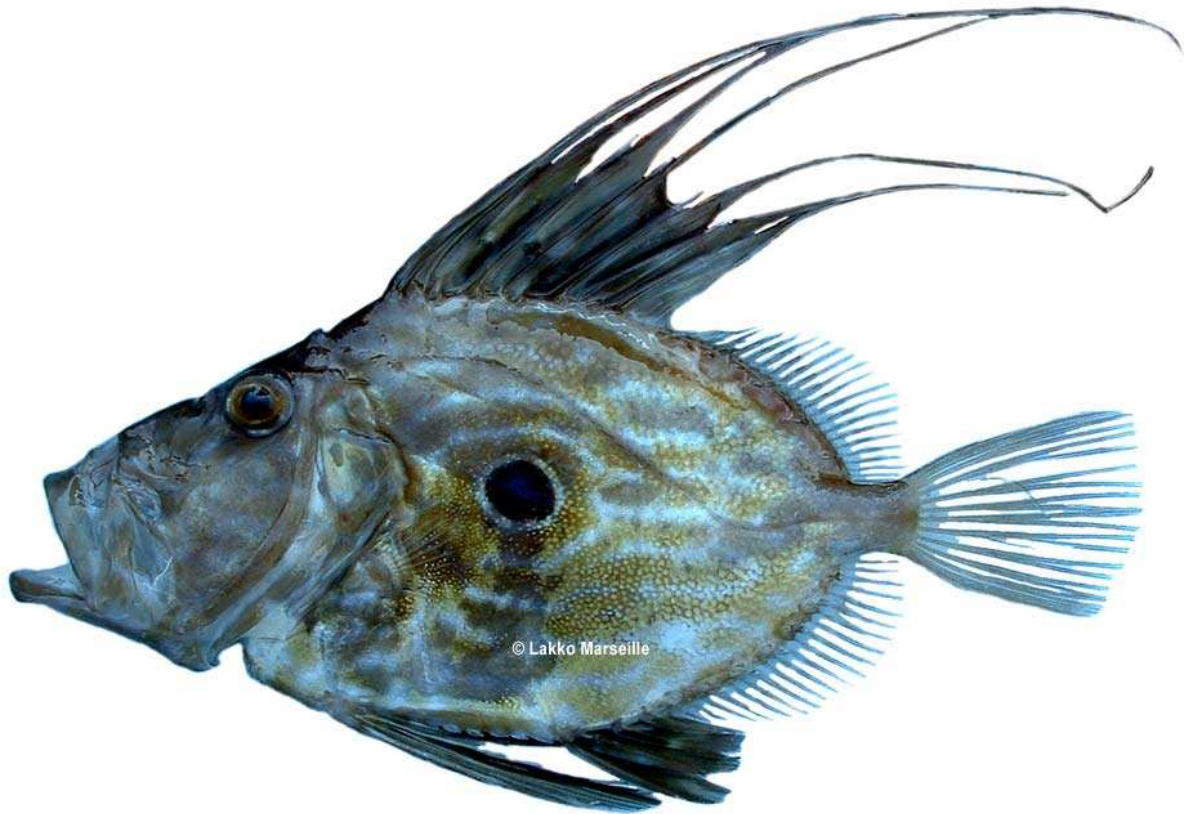
Sa dentition ferait pâlir d'envie une tronçonneuse !

Sa chair est très fine et la légère pellicule de graisse qui séjourne sous sa peau lui permet d'être directement grillé (en tronçons) dans une poêle.



SAINT PIERRE : Curieux poisson appelé *Zeus faber*, de la famille des *Zeidaes* qu'on rencontre souvent en pleine eau, à proximité des tombants rocheux. On le nomme aussi Dorée. Son corps latéralement comprimé, sa bouche protractile, les excroissances de sa nageoire dorsale ainsi que sa grosse tache noire sur le flanc en font un spécimen incontournable que sa chair savoureuse ne désavoue pas.

On dit que lors de la fameuse pêche miraculeuse, sur le lac de Tibériade, l'apôtre Pierre attrapa ce poisson et que c'est la trace de son doigt qui est restée à jamais marquée sur ce corps si étroit. Le futur premier pape de la chrétienté le rejeta effectivement à la mer, l'estimant trop laid pour être comestible. Comme quoi l'erreur n'est pas seulement humaine !...



SAR (OU SARGUE) : Poisson très commun sur nos côtes le sar (*Diplodus Sargus, sparidés*) est un poisson pouvant atteindre une trentaine de centimètres. Son corps gris argenté est rayé verticalement de plusieurs bandes plus sombres.



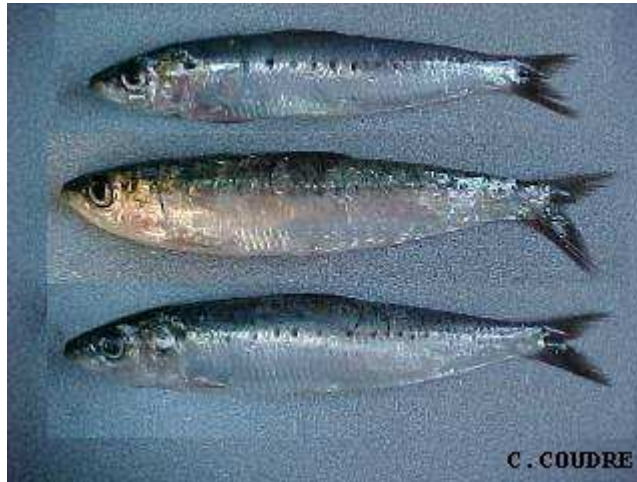
SARAN (OU SERRAN) : Encore appelé petite chèvre, ce poisson (*Serranus Cabrilla*) est de la même famille que le mérou et malgré une petite taille (25 cm maxi) il fait preuve d'un appétit hors du commun. Même à l'intérieur du girelier ou dans le seau des prises, il arrive à avaler ses compagnons d'infortune ! Sa grande tête et sa bouche à soufflets lui permettent une ouverture impressionnante. Son corps rayé de bandes brun roussâtre et sa voracité en font un des poissons les plus pêchés à la palangrotte sur les fonds rocheux qu'il affectionne.



SARAN ECRITURE : Ou perche de mer (*Serranus Scriba*). Avec un corps plus haut que son cousin le saran et ses six bandes brunes sur le corps. Sa particularité est la vive coloration de sa tête et le ventre bleuté. Comme tous les serrans il est très belliqueux et excessivement glouton. On l'appelle également Perche de mer, Sarran Royal et Vaque saranne.



SARDINE : (*Sardina Pilchardus*, Cupleidés) Poisson vivant par bancs compacts et se rapprochant des côtes de juillet à novembre. Les petites sardines sont appelées « Poutigne » et se consomment en friture.

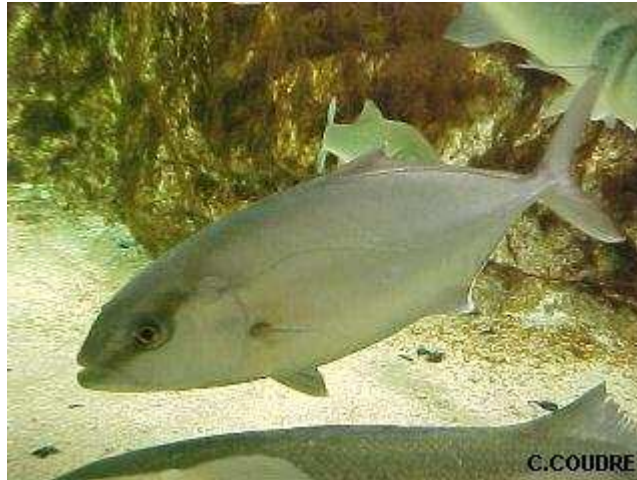


SAUPE : Sparidé encore nommé chelba par les pieds noirs ou poisson juif par les arabes (ساربا ساربا).. On l'appelle aussi dorade rayée pour faire rutiler sa valeur marchande. Elle a même été baptisée Dorée (comme le Saint Pierre) ou Daurade par des poissonniers peu scrupuleux.

C'est un poisson qui se caractérise par des rayures dorées (une dizaine) qui vont de la tête à la queue. Il vit par bancs souvent de plusieurs centaines d'individus. La saupe possède une réputation sulfureuse car son régime principalement végétarien favorise la fermentation des algues et peut entraîner des troubles nerveux chez les consommateurs. Pour éviter ce problème il suffit de vider immédiatement ce poisson dès sa capture et de retirer la peau noire qui tapisse son abdomen.



SÉRIOLE : Poisson de mer (*Caranx Dumerili*) voisin de la liche, très vorace, du genre des carangues.



SERRE (OU SEIRE) : Nom donné à plusieurs variétés de poissons de la famille des labridés. Certains les nomment également Lasagnes. Les plus fréquentes sont les seires rouges ou vertes qui sont soit les verdaous soit les vieilles coquettes (voir à ces termes) mais il existe aussi des serres brunes, noires selon les pêcheurs et les ports...



SÈVEREAU : Appelé aussi maquereau bâtard.(**Charanx Trachurus**). Ce poisson qui se déplace le long des côtes en bancs diffus présente sur les flancs une ligne brisée d'arêtes surnuméraires qui auraient une fonction d'écholocation. Pour le consommateur c'est surtout une mine d'épines qui donne pour ce poisson le surnom trivial d' « estrangle belle mère ».



SIOUCLE : Atherine, Sauclet.(**Atherina Hespetus**).



SOLE : (*Pegusa Lascaris*) Ce poisson plat doit son nom à l'empreinte de pied qu'elle laisse dans le sable après son passage.



SPARAILLON : Ou petit sar encore appelé Pataclet (ou pataclé) ou Raspailon. Qui vit dans la zone littorale et atteint tout juste les 12 à 15 cm. On l'appelle aussi spagourin ou espagourin. Bientôt il y aura plus de noms que d'individus !

STOCOFISH, ESTOQUEFISH : Morue salée et séchée à l'air qui avait une forte odeur. Les provençaux ont toujours eu du mal à prononcer les mots étrangers et stockfisch était l'un d'eux. Ce terme désigne aussi une personne maigre aux traits décharnés.

SUBLET : Poisson de la famille des labridés (*Symphodus Rostratus*) caractérisé par un museau allongé et un teint verdâtre.



SÛPI : Sépia ou seiche (*Sépia Officinalis*). Mollusque céphalopode caractérisé par un corps fusiforme. Il existe des spécimens de trois ou quatre kilos. Sa chair est très estimée et les oiseaux de cage aiment bien venir se frotter le bec sur l'os de seiche dont le

calcaire très fin a servi de poudre dentifrice pendant des millénaires. Les petites supis sont les supions qui naissent dans ce que l'on appelle vulgairement le raisin mer.

