



Langouste de récif,
Paliurus penicillatus
Académie tahitienne

Poème

Ta carapace étincelle sous le soleil,
Ta chair délicate est un festin,
Heureux suis-je,
Lorsque sur ma table tu trônes,
Ô précieuse langouste,
Source de bonheur infini.

Tepatua YEE ON
& Gislaine TUPAIA

PROTOFORM : KOOKURA [EP]

Marquisien : *kaou'a tai*

Maori : *kooura*

Rarotongien : *koura*

Tahitien : *'ōura miti*

Raconte-moi une histoire...

Cette histoire raconte les aventures d'une petite fille de 7 ans qui part à la pêche aux bénitiers avec son grand-père. Alors qu'ils étaient en train de pêcher, la petite fille aperçoit soudain une langouste. Elle prend peur. Elle se met à pleurer et se réfugie derrière un corail, pensant y être en sécurité. Son grand-père, amusé par la situation, rit en voyant que la langouste n'est en réalité pas si grande que ça. Ensemble, ils décident alors de la relâcher.

RÈGLEMENTATION

- 1- La pêche à la langouste est interdite à partir du mois d'avril jusqu'au mois de février.
- 2- La taille minimale de capture doit correspondre à la maturité sexuelle des femelles.
- 3- Il est strictement interdit de capturer les femelles gainées.

En Polynésie française, la Direction des Ressources Marines a repris le concept du *rāhui* pour assurer la protection de certaines espèces comme la langouste.

Comment pêcher la langouste ?

À la main : il faut marcher le long du récif, à la tombée de la nuit, muni de gants et d'une lampe poche. C'est une pêche assez difficile en raison des vagues qui déstabilisent le pêcheur.

Pêche au filet non loin du récif : les pêcheurs utilisent des filets pour capturer les langoustes qui se trouvent à proximité du récif.

Pêche en plongée sous-marine : certains pêcheurs plongent sous l'eau équipés de lampes de plongée pour attraper des langoustes à la main. Cela peut être une technique très efficace mais nécessite une bonne formation et expérience en plongée.

La technique du casier : les pêcheurs utilisent des casiers ou des pièges pour attraper les langoustes. Ces casiers sont appâtés et placés au fond de l'eau pendant la nuit, puis récupérés le lendemain matin avec les captures.

Pêche au fusil (interdite) : cette méthode, bien que mentionnée, est interdite en raison de la réglementation.

SCIENCES

Nom scientifique : *Panulirus penicillatus*.

Lieu d'habitation : La langouste préfère les coraux situés entre 5 et 15 mètres de profondeur. Elle recherche des habitats calmes et préfère éviter les zones bruyantes près des îles.

Taille : Les langoustes peuvent mesurer de 10 à 40 cm de longueur, en fonction de leur âge et de leur stade de développement.

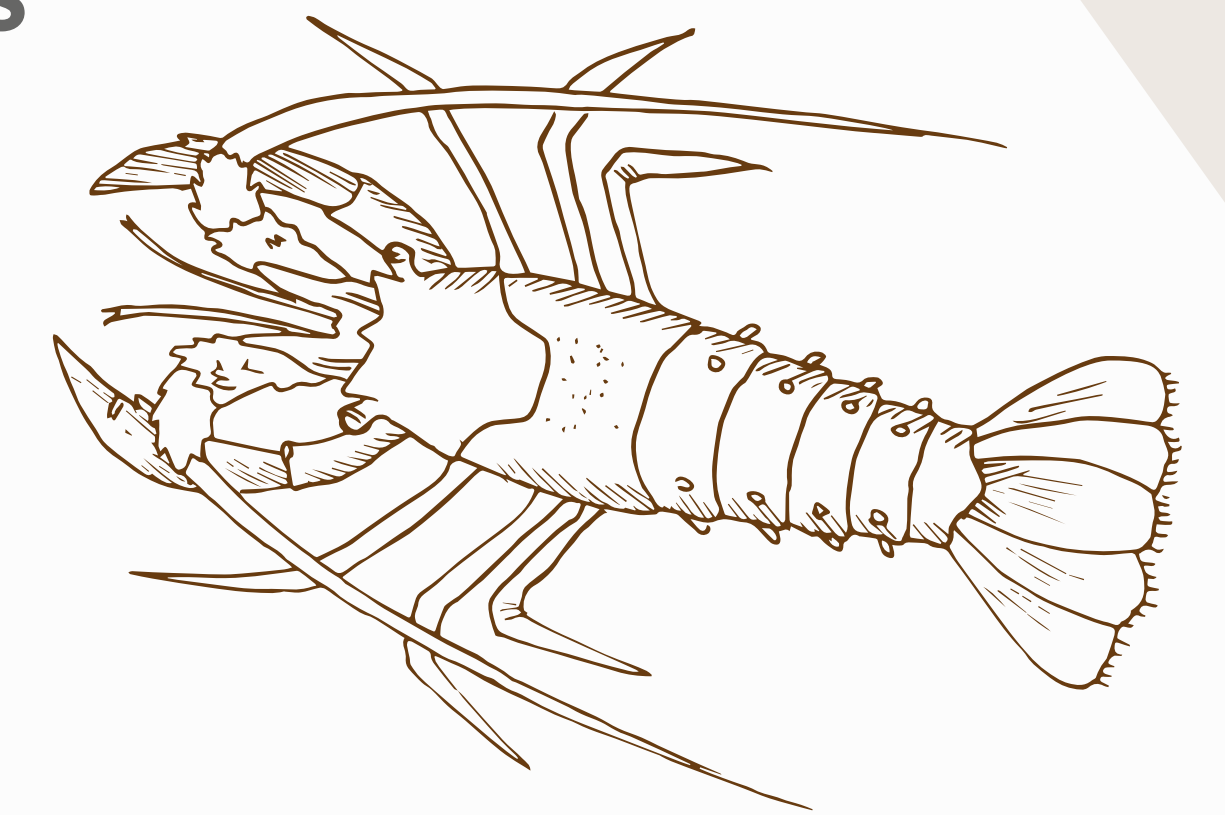
Reproduction : L'accouplement des langoustes a lieu généralement vers le mois de juillet. Les femelles pondent un grand nombre d'œufs, allant de 13 000 à 140 000, en fonction de leur taille. La fécondation se produit à l'extérieur du corps de la femelle. Les œufs éclosent après une période de 5 à 9 mois, selon la température de l'eau.

Nourriture : Les langoustes se nourrissent principalement d'algues, mais elles peuvent également consommer des oursins et des coquillages.

FĀFARU AUX LANGOUSTES

Ingédients :

- des langoustes
- de l'ail
- du piment
- de l'eau de mer
- de l'eau de fāfaru



Préparation :

1. Lavez soigneusement les langoustes sous l'eau froide pour éliminer toute impureté. Séparez délicatement la tête du corps.
2. Retirez la carapace des langoustes et coupez les filets de chair.
3. Dans un bol, versez de l'eau de mer puis placez les filets de langouste.
4. Laissez reposer les filets de langouste dans l'eau de mer pendant 15 minutes minimum afin de ramollir la chair et la rendre plus savoureuse.
5. Avant de servir, égouttez les filets de langouste puis remettez les dans un saladier propre.
6. Ajoutez l'ail haché et le piment.
7. Enfin, versez l'eau de fāfaru dans le bol contenant les filets de langouste.

Bon appétit !