

La Carpe

Descriptif

La carpe est une espèce d'origine asiatique introduite au Moyen Age et qui s'est maintenant totalement acclimatée. La carpe semble préférer les eaux stagnantes ou les rivières à courant lent à fonds sablo-vaseux et riches en végétation qui se réchauffent très fortement l'été. La carpe est omnivore et son activité est à la fois diurne et nocturne, mais, dans tous les cas, liée à la température de l'eau.

Elle vit en banc, est plutôt immobile dans la journée et devient active à partir du crépuscule. Dans les eaux froides, ses déplacements sont limités.

La carpe a un corps allongé, épais et selon les spécimens (carpe commune, miroir, cuir) celui-ci est entièrement recouvert d'écailles. La tête massive se termine par une bouche qui porte quatre barbillons et peut s'allonger en un tube permettant ainsi à la carpe de fouiller et d'aspirer sa nourriture sur le fond. Selon son habitat, sa couleur varie du blanc-doré au brun sur le dos, s'éclaircit et se recouvre de reflets cuivrés sur les flancs pour finir par un ventre plus ou moins clair.

Tout au long de sa vie, elle se nourrit de larves, d'insectes, de mollusques ... mais aussi de végétaux divers. En période estivale et pour les plus gros spécimens, elle peut avoir un régime alimentaire de type carnivore.

La carpe est largement répandue sur le territoire à l'exception des zones de montagne (Alpes, Pyrénées) et de la cote Nord-Bretagne.

Espèce sportive, recherchée et appréciée par les pêcheurs.

**Bons
Coins**

Vous trouverez dans le Guide "La pêche en Deux-Sèvres" toutes les informations pour pêcher la carpe ainsi que les parcours carpe de nuit.

Attention :

la Fédération de pêche des DEUX-SEVRES a mis en place une charte de bonne conduite pour les pratiquants de la pêche de la carpe de nuit. (voir guide " La Pêche en Deux-Sèvres ")



Le Matériel



① La Canne



Les cannes modernes fabriquées à base de carbone sont légères et puissantes. Elles permettent de pêcher à très grande distance et dans des endroits très encombrés.

L'action de la canne varie selon les modèles. Elle peut être parabolique, semi-parabolique ou d'action de pointe. Selon le type d'action, la canne est plus ou moins rigide.

La longueur des cannes peut-être de 3,60 m à 3,90 m.

La puissance des cannes est exprimée en livres (lbs). Pour les cannes à carpe, elle oscille entre 2 lbs et 4 lbs. La valeur intermédiaire la plus polyvalente est 2 lbs $\frac{3}{4}$.

*Puissance de 2 lbs à 2 lbs $\frac{3}{4}$: eaux sans embâcles ou étangs.

*Puissance de 2 lbs $\frac{3}{4}$ à 4 lbs : rivières, lacs, eaux encombrées ou très grosses carpes.

② Le détecteur de touches électronique

Élément indispensable pour toutes les pêches de nuit et les longues sessions. Le détecteur signale les touches les plus discrètes par un signal lumineux et sonore, ce qui permet de ne pas toujours avoir les yeux rivés sur les cannes. Il procure un indéniable confort de pêche.



③ L'écreuil



Photo n°1

L'écreuil est l'indicateur de touche visuel le plus simple et le plus courant. Pouvant être à balancier (photo 1) ou coulissant sur une tige métallique enfoncée dans le sol (photo 2), il est capable de déceler une tirée (poisson partant vers le large) comme une touche à revenir (poisson revenant vers le pêcheur). L'écreuil est l'outil indispensable lorsque l'on pêche la carpe, contrairement au détecteur de touche électronique qui n'est qu'un complément en matière de détection.



Photo n°2



Pour avoir des renseignements complémentaires sur la pêche...

4 Le moulinet

Le moulinet doit tout d'abord être robuste, fiable et muni d'un frein précis et puissant.

Il est de type mi-lourd à lourd, possède une récupération rapide (entre 70 cm et 1 m par tour de manivelle) et contient entre 150 m et 300 m de fil.

Certains moulinets sont équipés d'un frein débrayable (« bait runner »), ce qui permet de passer instantanément d'un réglage doux à un réglage dur. Ce type de moulinet apporte un réel avantage en rivière et en eaux encombrées.



5 Les reposes cannes

Les cannes reposent sur des fourchons en plastique ou des détecteurs, vissés sur des piques réglables.

2 à 4 cannes peuvent être regroupées sur le même support. Pour les sols durs, les supports peuvent être maintenus par des trépieds ou des « rod pods » (repose-cannes spécial).

Le Montage

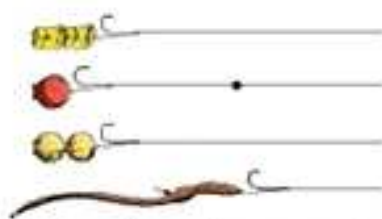
Le montage peut être coulissant, semi-coulissant ou bloqué (montage de fuite). Les montages modernes sont généralement équipés de tubes anti-emmêlements évitant les enchevêtrements, même à grande distance. Le bas de ligne est composé de nylon solide, de tresse ou de fluorocarbone, auquel on y ajoute un hameçon fort de fer.



Montage coulissant avec bouillette



Montage de fuite avec bouillette flottante



Montage des esches sur un cheveu (maïs, lupin, noix tigrée, bouillette, vers...)

La Pratique

Il convient tout d'abord de repérer un poste susceptible d'abriter des carpes (arbres immergés, bancs de nénuphars, îles, hauts fonds, fosses, éboulis rocheux, pont...). Ensuite il faut aménager le coup de façon à pouvoir bien positionner les cannes sur le poste et amorcer à l'aide de graines, bouillettes... pendant quelques jours afin d'habituer les poissons aux esches proposées. Le jour J, l'approche et l'installation se feront dans la plus grande discrétion afin d'éviter de faire fuir les poissons. Le pêcheur doit toujours se tenir à proximité des cannes et être prêt à ferrer pour entamer un rude combat.



La Carpe farcie et Fondue d'oignons

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 heure

Nb de personnes : 4

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 1 carpe de 1,5 kg
- 200 g de chair à saucisse
- 50 g de mie de pain
- 1 l de vin blanc sec
- 500 g de crème fraîche
- 1 verre de lait
- 2 gousses d'ail
- 4 oignons
- 4 échalotes
- 250 g de girolles
- 2 carottes
- 2 œufs entiers
- persil, thym
- sel, poivre

Préparation

- Préparez la carpe.
- Pour la farce : mélangez la chair à saucisse avec 2 gousses d'ail, le persil haché, le thym, le sel et le poivre.
- Laissez tremper la mie de pain dans le fond de lait. L'incorporer à la farce avec les œufs battus et un verre de vin blanc sec. Mélangez le tout et faites revenir cette préparation à la poêle.
- Garnissez ensuite l'intérieur du poisson et coudre. Disposez le dans un plat avec les oignons émincés, les girolles, les carottes et 2 échalotes.
- Versez le reste de vin blanc et assaisonnez. Mettez à cuire au four (240°C) 1h.
- Filtrez le jus de cuisson et incorporez-y la crème fraîche sur feu doux. Laissez réduire d'un tiers. Servez la carpe entourée d'oignons, des girolles et nappez de sauce. Parsemez de brins de persil ciselé et servir..

Bon appétit !

