



FICHE PRODUIT	NOM : La cigale de mer	
Photos	Origine	Famille
 <p>Grande cigale de mer</p>  <p>Petite cigale</p>	<p>Répartition sur les mers du globe</p> <p>Ce crustacé est présent dans la plus part des mers chaudes du globe : Mer Méditerranée, Océan Indien, Océan Atlantique (façades Africaine et Brésilienne), ainsi que dans l'Océan Pacifique</p> <p>Animal marin de la famille des décapodes (5 paires de pattes) comme le homard, le crabe, la langouste..... On distingue la petite cigale 15 à 20cm de long et la grande cigale (Scyllarides latus) de mer atteignant parfois les 45 cm pour un poids de 1.5, à 2 kg</p> <p>Mode de vie : Elle vit dans des fonds herbeux ou rocailleux de -5 à -100 mètres de profondeurs. Animal nocturne, elle sort la nuit pour se nourrir de petits mollusques.</p>	<p>CRUSTACES</p> <p>A travers les siècles...</p> <p>La cigale doit son nom français au fait qu'elle fait claquer ses pinces, (ressemblant ainsi à la stridulation de la cigale méridionale)</p> <p><u>Autres noms donnés :</u></p> <p>Chambris (Marseille) Macietta (Nice) Tiané (Tahiti)</p> <p><u>Anglais:</u> Slipper or Flat Lobster, Squillfish</p>
<b>Caractéristiques</b>		
<p>La cigale est un crustacé d'eau de mer, possédant deux palettes en avant de sa tête, ce qui lui permet de fouiller dans le sable en quête de sa nourriture. La cigale prend la couleur des fonds qu'elle fréquente (couleur marron, châtain, brun rouge à vert olive presque noir).</p>		
<b>Remarques</b>		
<p><u>A savoir</u> : La grande cigale de Méditerranée, est classée animal protégée depuis 1992 (sa capture, vente, achat et colportage sont donc interdits). La production nationale Française est modeste 500 à 600 kg, le principal approvisionnement en petite cigale provient des côtes Africaines (Sénégal, Guinée, Mauritanie, Mozambique...) mais la consommation de ce produit reste assez marginale (4 à 5 tonnes / an).</p> <p><u>Commercialisation</u> : Ce crustacé est le plus souvent acheté vivant et conservé en aquarium.</p>		
<b>Utilisation en cuisine</b>		
<p>La cigale de mer est un crustacé à la chair fine et au parfum subtil. Elle s'accommode de la même façon que le homard ou la langouste. Le plus souvent appréciée grillée au feu de bois accompagnée d'un beurre fondu, elle peut être aussi accommodée à l'Américaine, en civet ou en fricassée, voire pour les petites, être servie en garniture de spaghetti.</p>		
<b>Le mot du sommelier</b>		
<p>AOC Chablis 1<sup>er</sup> cru, AOC Meursault, AOC Hermitage pour les vins blancs.</p>		
<b>A quel prix ?</b>		
<p>Le prix varie de 40 à 50 € le kilo</p>		