

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 22 (1992)  
**Heft:** 5

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

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Tout poisson n'est pas bon!

Plumes  
poils & cie

Pierre Lang

«Consommer 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 Tétraodon 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 Tétraodon est qu'il est vénéneux. Et si, avec un peu de chance, l'on peut espérer survivre à une ingestion de champignons plus que douze... 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 poisson (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