



## Les poissons oubliés du Léman veulent revenir dans nos assiettes

Gastronomie Les cuisiniers de l'École hôtelière se sont affrontés, façon «Top Chef», autour de trois espèces du lac boudées.

Par Marie Nicollier

Et le trio de plats gagnants est: le moelleux de tanche au sapin, salsifis rôtis, sauce matelote au pinot noir et sarrasin soufflé; le croustillant de gardons, salade de petits pois, éponge des ours et soupe du lac; et le croque-cuchaule aux écrevisses, saladines et vinaigrette de carapaces. «Découvrir ces poissons et faire quelque chose avec, c'était vraiment intéressant, réagit après la remise des prix Héloïse Biraben, qui a concocté ce menu avec Marco Rosso et Nicolas Dubus. Personne ou presque ne cuisine la tanche! Ce n'est pas évident: elle a un goût de vase qu'il faut masquer et beaucoup d'arêtes.»

Version locale de «Top Chef»

L'École hôtelière de Lausanne accueillait une version locale de «Top Chef», le 11 avril. Cinq équipes de cuisiniers de l'institution se sont affrontées sur le thème des poissons oubliés du Léman. Il leur fallait accommoder trois espèces boudées: l'écrevisse, le gardon et la tanche. Plus qu'un simple concours culinaire, cet événement lance le volet gastronomique d'un vaste programme franco-suisse d'éducation à l'environnement. Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la Rivière, pilote le projet côté vaudois. «On trouve 30 espèces de poissons dans le Léman, mais il n'y en a que cinq qui sont commercialisées, regrette le biologiste (ndlr: la perche, l'omble chevalier, la féra, le brochet et la truite). Elles sont soumises à une forte pression de pêche pouvant mener à leur disparition.»

Cette démarche de promotion poursuit un autre but: soutenir les pêcheurs professionnels. «Avec le réchauffement climatique, les effectifs des poissons fluctuent, rappelle Jean-François Rubin. Par le passé, la perche s'effondrait; aujourd'hui, c'est la féra; demain, ce sera peut-être la truite... En mettant tous leurs œufs dans le même panier, les pêcheurs pourraient se retrouver sans ressources. C'est déjà un problème à l'heure actuelle; certains arrêtent. Si une espèce diminue de 80%, c'est 80% de leur salaire en moins.»

D'où l'intérêt de trouver d'autres sources de revenus. Pour développer une nouvelle offre et générer une demande, la Maison de la Rivière a fait appel à des spécialistes de lancement de produits: l'École hôtelière de Lausanne (EHL).

Epreuve du feu

Dans un premier temps, des pêcheurs suisses romands ont désigné des espèces abondantes qu'ils seraient susceptibles de capturer. Une dizaine de noms ont été articulés. «On a donné ces poissons aux chefs en se disant que si eux, ils n'arrivaient pas à sortir quelque chose, personne n'y arriverait», indique Jean-François Rubin. Le goujon, peu intéressant en bouche, n'a pas passé la rampe. Pareil pour la brème, mais pour des raisons pratiques: enlever ses arêtes prend des heures.

Après l'épreuve du feu, trois spécimens présents dans tous les lacs romands ont été retenus: l'écrevisse, le gardon (aussi appelé vengeron) et la tanche. Toutes les recettes proposées pendant le concours seront recyclées. «On peut imaginer les joindre aux poissons en vente, par exemple», indique Jean-François Rubin.

«Ce projet augure une éclaircie dans le ciel de la profession»

Il ne doute pas que ces délices oubliés du terroir trouveront leur public. «La population veut des produits locaux. Je suis allé voir les fermes à saumons en Norvège, je peux vous dire que ça ne fait pas envie. Et la truite saumonée,



c'est la pire des choses qu'on puisse acheter. Il faut savoir que ça n'existe pas, la truite saumonée! Ce n'est rien d'autre qu'une truite standard, élevée en pisciculture, à qui on donne des granulés pour colorer la chair en orange. Autant manger un poisson, certes pas orange vif, mais sain et d'ici.» Une vingtaine de pêcheurs professionnels se sont déjà dits intéressés par la démarche de valorisation. La commercialisation débutera cet été, probablement sur les marchés, dans un premier temps.

«Ce projet augure une éclaircie dans le ciel de la profession, applaudit Eva Landry, vice-présidente de l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels. Les filets sont de plus en plus vides et le métier doit composer avec de multiples pressions: augmentation des cormorans, protection des sites naturels, développement du poisson d'élevage...»

«C'est une question de mode à casser, commente un pêcheur. La féra, il y a vingt ans, on ne se savait pas quoi en faire. Mais il faut que les restaurateurs jouent le jeu, eux aussi.» (24 heures)

Créé: 12.04.2019, 11h01