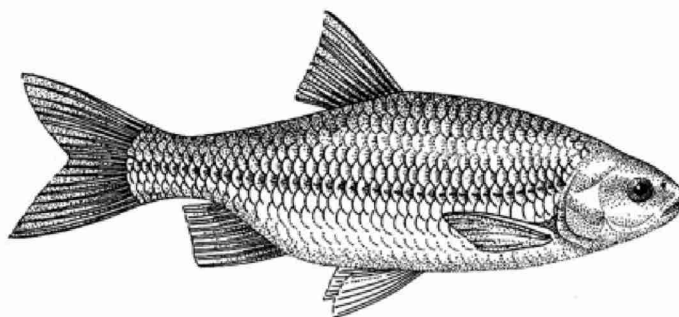




Le gardon (vengeron)



OFFICE FEDERAL DE L'ENVIRONNEMENT

Le plat

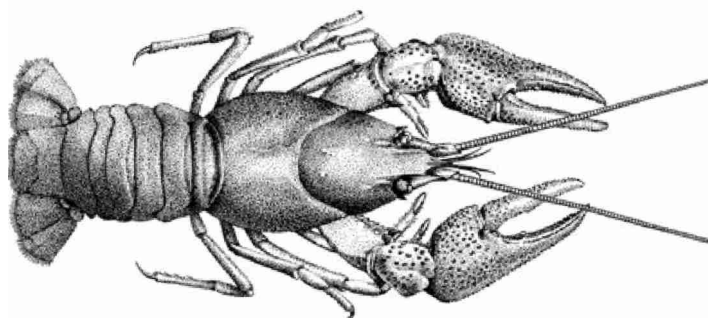
Les chefs de l'École hôtelière ont réalisé un **croustillant de gardon avec salade de petits pois, éponge des ours et soupe du lac.**

Les têtes et arêtes sont frites et utilisées dans la soupe.





L'écrevisse



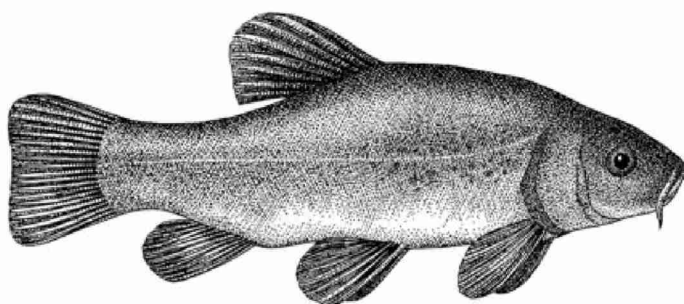
Le plat

Croc-cuchaule aux écrevisses avec saladine et vinaigrette de carapaces. Les écrevisses sont plongées cinq minutes dans l'eau bouillante puis refroidies dans de la glace et épluchées.





La tanche



Le plat

Moelleux de tanche au sapin avec salsifis rôtis, sauce matelote au pinot noir et sarrasin soufflé.

La chair du poisson est mixée, roulée en boudins et cuite dix minutes dans l'eau frémissante.

OFFICE FEDERAL DE L'ENVIRONNEMENT

PHOTOS FRANÇOIS WAVRE - EPFL

Et si la tanche et le gardon supplantaient la féra

Les cuisiniers de l'École hôtelière se sont affrontés, façon «Top Chef», autour de trois espèces du Léman boudées. Une manière d'aider les pêcheurs à diversifier leur offre



Marie Nicollier

Moelleux de tanche, croustillant de gardon et croc-cu-chale aux écrevisses. Ces trois plats étranges ont eu les faveurs du jury à l'issue d'une version locale de «Top Chef» à l'École hôtelière de Lausanne (EHL). «Découvrir ces poissons et en faire quelque chose, c'était vraiment intéressant, sourit Héloïse Biraben, élève de l'établissement, 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.»

Le 11 avril, cinq équipes de chefs et d'étudiants de l'EHL 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.

Les stars, et les autres

Plus qu'un simple concours culinaire, cet événement lance le volet gastronomique d'un vaste programme Interreg 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, rap-

pelle 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. Si une espèce diminue de 80%, c'est 80% de leur salaire en moins», (*lire encadré*).

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). 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 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. L'ensemble des recettes proposées pendant le concours seront recyclées. «On peut imaginer les joindre aux produits qui seront en vente, par exemple», indique Jean-François Rubin.

Il ne doute pas que ces délices oubliés du terroir trouveront leur public. «La population veut manger local. Je suis allé voir les fermes à saumon en Norvège et 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 dits intéressés par cette diversification. La

«Il n'y a pas de poisson plus noble qu'un autre»



Jean-François Rubin

Directeur de la Maison de la Rivière (Morges)

commercialisation débutera cet été, probablement sur les marchés, dans un premier temps.

Une question de mode

«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 savait pas quoi en faire. Mais il faut que les restaurateurs jouent le jeu, eux aussi.»



Sur le web aujourd'hui



● Vidéo

Immersion en cuisine avec les gagnants du concours «Top Chef».

La mystérieuse disparition de la féra du lac

● La commercialisation d'une gamme plus large de poissons se veut une solution à un problème de taille pour les pêcheurs. Le corégone (la féra), qui représente environ deux tiers de leurs revenus, se fait rare.

Les prises chutent depuis 2013, dans le Léman comme dans presque tous les lacs suisses. «L'espèce est loin d'être menacée mais la situation est préoccupante, confirme Frédéric Hofmann, inspecteur cantonal de la pêche. On ne sait pas jusqu'où les tonnages vont baisser.»

On peine aussi à identifier les causes exactes de l'hécatombe. Parmi les hypothèses: des efforts de pêche importants entre 2011 et 2016, des hivers moins favorables à la reproduction, les attaques du cormoran et surtout le réchauffement climatique.

La température de l'eau de surface est en hausse (+ 1,1 à 2,7 degrés depuis 1974, selon les endroits). «Certaines années, il y a un décalage de la période de reproduction des corégones qui peut aller jusqu'à deux semaines», indique Frédéric Hofmann. Résultat: l'agenda d'ouverture de la pêche ne correspond plus forcément à la réalité. «Avec le réchauffement de l'eau de surface, le plancton change, les petites crevettes qui le mangent changent, les poissons qui mangent ces crevettes changent... tout le cycle alimentaire change, en fait», relève le biologiste Jean-François Rubin. La croissance des espèces s'en trouve modifiée. «Les périodes de protection ne sont plus forcément justes. La loi risque d'autoriser les pêcheurs à capturer des poissons qui n'ont

pas pu se reproduire.»

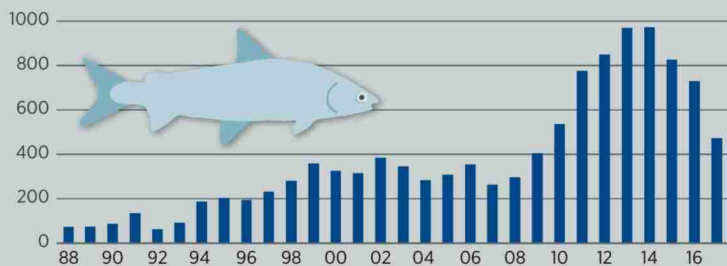
Frédéric Hofmann annonce des réflexions en cours quant au «bien-fondé de retarder l'ouverture de la pêche du corégone. Nous avons aussi pris des mesures pour limiter la capture de janvier à mars, avec une maille plus large pour certains filets. L'incidence des maladies et parasites mérite aussi d'être mieux étudiée.»

Jean-François Rubin prédit une autre problématique. «Le réchauffement va entraîner une hausse de la pollution. Et ce, alors même que la quantité de polluants diminue. Comme il y a moins d'eau l'été, les produits sont plus concentrés, plus nocifs, et peuvent entraîner la mort des poissons. Malgré tous les efforts faits pour lutter contre la pollution du lac, on ne va pas vers le beau.» **M.N.**



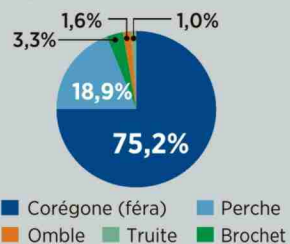
Évolution des captures de corégones (féras)

Pêche professionnelle dans le lac Léman, en tonnes



Les captures pour les cinq espèces principales

Moyenne 2012-2016



I. CAUDULLO. SOURCE: DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENVIRONNEMENT, CIPEL