



Les oubliés du Léman veulent s'inviter dans nos assiettes

Un projet vaudois cherche à promouvoir les espèces du lac trop souvent boudées

Ne seriez-vous pas tenté par un moelleux de tanche, un croustillant de gardon ou un croc-cuchaule aux écrevisses? À l'École hôtelière de Lausanne, jeudi soir, les chefs ont relevé un défi: cuisiner des poissons souvent méconnus de nos papilles gustatives.

Bien plus qu'un concours façon «Top Chef», cet événement s'insérait dans un vaste programme franco-suisse d'éducation à l'environnement. «On trouve trente espèces de poissons dans le Léman mais il n'y en a que cinq qui sont commercialisées», explique le biologiste et directeur de la Maison de la Rivière, Jean-François Rubin.

Ces cinq espèces, ce sont la perche, l'omble chevalier, la féra, le brochet et la truite. Toutes soumises à une forte pression de pêche.

L'objectif du projet vaudois est aussi de 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.»

Une vingtaine de pêcheurs se sont dits intéressés par cette diversification. La commercialisation débutera cet été.