



REPÈRES Comment faire pour contenter les Suisses, toujours plus friands de poissons, alors que ces derniers semblent désertier les filets? En leur proposant d'autres espèces, comme la tanche, répondent les pêcheurs.

Trois poissons oubliés viennent à la rescousse des perches et des féras





Claude Delley, pêcheur à Portalban (FR), ramène souvent dans ses filets des vengerons et des écrevisses, deux espèces indigènes que les Suisses n'ont plus l'habitude de manger. Les professionnels aimeraient bien qu'elles parviennent à se faire une place à côté des perches et féras, deux poissons mis sous pression.



© PHOTOS MATTHIEU SPOHN

Jamais le gardon, la tanche et l'écrevisse n'avaient connu autant d'égards. Le 11 avril, ces trois espèces indigènes ont passé entre les mains expertes des cuisiniers de l'École hôtelière de Lausanne (EHL) lors de la première édition d'un concours inédit, Top Chef lémanique. Le but était simple: rendre appétissants ces produits de nos lacs, boudés par les consommateurs. Les concurrents ont mis les petits plats dans les grands, choisissant de marier ces deux poissons et ce crustacé avec de la cuchaule, du sapin ou encore de l'ail des ours. Il fallait bien mettre les formes – et les saupoudrer de quelques strass et paillettes lors d'un événement unique – pour que l'on s'y

intéresse.

Une question de survie

Et pourtant, ces espèces ont tout des grands. «On en présente ici seulement trois sur la trentaine que l'on trouve ne serait-ce que dans le Léman, détaille Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la Rivière. Seules cinq sont commercialisées, comme la perche ou encore l'omble.» Or la pression sur ces stars de nos assiettes est forte. Si elles venaient à disparaître, cela serait un coup dur pour les pêcheurs professionnels, de la vallée de Joux au lac de Morat en passant par celui de Neuchâtel. De moins en moins nombreux en Suisse, ils tirent l'es-



sentiel de leurs revenus de la vente des brochets et autres féras. «Les filets sont de plus en plus vides et l'offre, irrégulière, est plus faible que la demande», souligne Éva Landry, vice-présidente de l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels (ASRPP), qui en regroupe huitante-six.

Un casting serré

Ce sont d'ailleurs eux, placés en première ligne, qui ont proposé une liste d'une dizaine d'espèces oubliées, qu'ils estiment intéressantes du point de vue gustatif, mais aussi commercial. Ce sont les cuisiniers de l'EHL qui ont finalement eu le dernier mot. Ils se sont chargés de départager les candidats, décrétant que seuls la tanche, le gardon (aussi connu comme le vengeron) et l'écrevisse méritent qu'on les remette sous le feu des projecteurs. Tous ont passé la rampe au terme de trois ans de travail, réunissant l'ASRPP, la Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève, la Maison de la Rivière et des institutions françaises. «On souhaitait diversifier l'offre, avec des espèces qui soient faciles à cuisiner et que leur préparation ne prenne pas trop de temps aux pêcheurs et aux particuliers», poursuit Jean-François Rubin. Ce critère a été réhibitoire pour de nombreux poissons. Par exemple seulement 20% de la chair d'un silure est consommable. Le goujon, qui était pourtant un bon client, a finalement été recalé, comme la brème, car enlever leurs arêtes relevait du calvaire.

Difficile de s'imposer

Le retour au premier plan de ces trois espèces méconnues suffira-t-il à donner de l'air aux pêcheurs? Difficile de savoir si l'opération va faire mouche. Une trentaine d'entre eux ont d'ores et déjà annoncé vouloir en vendre dans leur pêcherie ou sur les

marchés, accompagnés de recettes et de conseils imprimés dès cet été. Certains n'ont pas attendu la mise en place de ce projet pour tenter l'expérience, souvent sans grand résultat. À Portalban (FR), le silure côtoie parfois ces trois prétendants sur les étals de Claude Delley, qui en commercialise depuis près de trente ans. «Je vends entre 3 et 5 kilos de vengeron par semaine, ce n'est pas beaucoup, relève le pêcheur professionnel. Il a beaucoup d'arêtes, on ne lève pas ses filets de la même façon et, comme il est méconnu, c'est difficile de le vendre à un juste prix.» Dans les années 1980, ce poisson était prisé par les Italiens, à tel point qu'il avait été surnommé la perche italienne. Puis les habitudes ont changé. «Les gens veulent manger local, mais ils ne sont pas prêts à tout, et le goût est très différent entre celui des poissons du lac et ceux issus de l'élevage», poursuit le pêcheur fribourgeois.

Si l'été ces poissons secondaires se vendent plus facilement, auprès des touristes notamment, ils ont de la peine à se faire une place dans les sacs à commissions, entre les filets de perche et ceux de bondelle le reste de l'année. Pourtant, leur commercialisation pourrait améliorer le quotidien de celui qui n'a pu se rendre qu'à six reprises au marché de Neuchâtel depuis le début de l'année, faute d'avoir suffisamment de poissons à proposer à ses clients. «C'est bien de promouvoir ces espèces, mais ça aurait été mieux d'investir plutôt dans un moyen de les écouler, d'autant qu'il n'y a pas besoin d'autant de chichis pour les cuisiner. Ils se préparent comme tout autre filet», conclut Claude Delley. Les recettes élaborées par les chefs seront, quant à elles, disponibles dès cet été, auprès des pêcheurs participants notamment.

CÉLINE DURUZ



EN CHIFFRES

La pêche suisse, c'est:

- **5 espèces** populaires sur la trentaine que notre pays compte.
- **262 pêcheurs professionnels** pour 150 000 personnes pratiquant la pêche de loisir.
- **Le rendement** annuel de la pêche professionnelle est actuellement de 1350 tonnes, contre 1600 tonnes entre 2000 et 2010.
- **Un Suisse** consomme 9 kg de poisson par an, contre 7 kg il y a trente ans.
- **La pêche** professionnelle ne couvre que 2% des besoins du pays.
- **Sur un silure entier**, seulement 20% du poisson est consommable.

QUESTIONS À...

Ilan Page, président de l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels



Qu'attendez-vous de la promotion de ces trois espèces?

On veut montrer qu'il ne faut pas rester bloqués sur les perches, même si elles font partie de notre culture. Il existe d'autres poissons, avec plus de goût, dont les pêcheurs ne savent que faire, qui peuvent compenser les manques quand les pêches sont irrégulières, à cause de la météo ou de phénomènes naturels. Nous espérons que ce sera plus facile de les vendre.

Comment les pêcheurs du reste du pays voient-ils cette action?

Cela les concerne moins. Les Alémaniques, par exemple, ont plus de facilité à vendre leurs poissons blancs que nous, leurs clients y sont habitués. Il y a cinquante ans, on ne mangeait que ça en Suisse, puis on n'a pêché que des perches. C'est dur d'inverser la tendance.

Vous êtes de moins en moins nombreux. Ce métier risque-t-il de disparaître?

Il devient très difficile de ne vivre que de la pêche. Près de certains lacs, les pêcheurs ont un autre travail à 50%. On met tout en œuvre pour trouver un moyen de rendre ce métier viable, en lançant des initiatives comme la promotion d'espèces méconnues. On a même imaginé demander de l'aide à la Confédération, un peu comme des paiements directs.