

06. avril 2019 SECTEUR DE LA PÊCHE

## L'EHL met les petits plats dans les grands pour aider les pêcheurs romands

par Julie Müller

Un concours est organisé à l'Ecole hôtelière de Lausanne pour concevoir des recettes à base de trois poissons « oubliés ». Ceci afin d'aider le secteur de la pêche qui souffre d'un manque de diversification de la demande.

#consommation #poissons #lac



Le secteur de la pêche compte aujourd'hui 120 professionnels en Romandie

Crédits: Keystone

Le secteur de la pêche en Suisse romande a connu des jours meilleurs. Le manque de diversification de la demande, les changements climatiques et les pressions de l'Etat sur la qualité de l'eau ont eu raison de cette activité. La Maison de la rivière a décidé de réagir et s'est alliée avec l' Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) pour relancer ce métier qui compte aujourd'hui 120 professionnels en Romandie.

L'appel à l'aide des professionnels du lac

Dépendants de la loi de l'offre et de la demande, les pêcheurs romands souffrent cruellement d'un manque de diversification dans leurs commandes. Aujourd'hui, seules cinq espèces de poissons sont consommées régulièrement: la truite, l'omble chevalier, le brochet, la perche et la féra. Et pourtant, rien que dans le lac Léman



plus de trente sortes différentes ont été recensées.

Au quotidien, une pression s'exerce sur ce petit échantillon de ressources qui s'appauvrit au fil des années, privant les professionnels du lac de toute assurance. On se rappelle notamment des années 1990 où les perches venaient à se raréfier, dépouillant les pêcheurs de 80% de leur salaire. A présent, ce sont les féras qui manquent à l'appel, de quoi inquiéter les exploitants du lac.

La Maison de la rivière, un centre dédié à la nature et son directeur Jean-François Rubin, ont souhaité soutenir le secteur. «En partant du constat qu'il y a d'autres espèces consommables dans nos lacs, nous avons décidé de faire la promotion de leur exploitation, commente-t-il. Et ce, en agissant sur la demande, puisqu'au final, c'est simplement que les gens ne connaissent pas ces poissons.»

Accompagné de l'EHL, de l'Association romande des pêcheurs professionnels (ASRPP), de l'Hepia (école d'ingénieurs à Genève), du Centre de protection du patrimoine (CPIE) en France, ainsi que Pronatura, la Maison de la rivière espère diversifier l'offre poissonnière. «Afin de changer les habitudes des consommateurs, nous allons réintroduire la tanche, le vengeron et l'écrevisse, poursuit Jean-François Rubin. Nous avons mené une étude auprès des professionnels de la pêche pour déterminer quelles espèces étaient les plus abondantes et attractives autour de nous.»

L'EHL va à la pêche aux bonnes recettes

Mais alors comment créer cette fameuse demande? Jean-François Rubin a eu l'idée d'organiser un concours pour les étudiants de l'EHL. Cinq duos accompagnés d'un chef par équipe qui auront pour mission de cuisiner ces poissons improbables et d'en faire des recettes. «Par la suite, précise Mr Rubin, les productions des grands vainqueurs seront valorisées et inaugureront, on l'espère, un nouveau marché.»

Les candidats ont eu plusieurs semaines pour se préparer en vue du concours qui se tiendra jeudi prochain, le 11 avril, dans l'enceinte de l'école hôtelière. En ce qui concerne les règles, les participants doivent décliner ces poissons «oubliés» sous trois formes. «Une première aboutie, tout prête à vendre comme une terrine de la mer, indique Mr Rubin. Une seconde en plat à préparer chez soi, les pêcheurs pourront ainsi donner la recette avec le poisson frais sur le marché. Et enfin, une recette délivrable pour les institutions type EMS, écoles, hôpitaux où l'on fait à manger pour un grand nombre de personnes.»

Damien Vancauwenberghe, chef et professeur à l'EHL est ravi de coacher une équipe. «En tant que chef, j'aime ce genre de défi, admet-il. Prenez par exemple la tanche qui est peu travaillée par les restaurateurs, c'est un poisson dur, rempli d'arrêtes et qui sent la vase, on comprend vite pourquoi il a été délaissé. Mais c'est à nous de trouver comment le glamouriser.» Traité en émulsion pour farcir des cannellonis, avec une bisque d'écrevisse du lac et un fish and chips de vengeron en chapelure de quinoa suisse, les idées fusent pour mettre à l'honneur ces produits du lac.

Le chef l'assure, les recettes proposées seront goûteuses, accessibles, 100% suisses et faciles à faire. Un dernier argument qui a su convaincre Guillaume, élève de première année à l'EHL pour se lancer. «C'est important pour moi de prouver aux gens qu'avec des produits frais, locaux et abordables on peut faire de la très bonne cuisine, témoigne le jeune homme. Et puis, c'est aussi un moyen pour nous de découvrir de nouvelles recettes.»

Son acolyte de concours, Adrien, est quant à lui persuadé que le projet sera bénéfique pour le secteur. «On ne participe pas simplement à une compétition, nous mettons notre savoir-faire au service d'une profession et pour cela l'EHL est un soutien de poids, conclut-il.»

Un défi qui dépasse les lois de l'offre et la demande



Malgré tout, le manque de diversité dans la demande n'est pas la seule explication aux complications auxquelles les pêcheurs font face. Eva Landry, pêcheuse professionnelle à Allaman, se réjouit à l'avance des retombées de ce projet et de voir ce problème réglé. «Nous pêchons sans arrêt ces poissons par erreurs dans nos filets et nous ne savons pas quoi en faire, raconte la jeune femme. C'est une perte de temps et d'argent pour nous tous.»

Sans parler des écrevisses qui prolifèrent dans les lacs romands et perturbent la biodiversité. «Nous en avons discuté avec le vétérinaire cantonal et concernant cette espèce invasive, plus on en pêche, mieux c'est, poursuit-elle. Sauf que pour le moment nous n'arrivons pas à les écouler à la vente, la concurrence des crevettes de supermarché est trop forte.»

Autre facteur qui limite le travail des pêcheurs: le matériel. En fonction de la pollution ou des conditions climatiques, les poissons se rapprochent de la surface. Or les engins de pêche, qui en général raclent le fond, manquent les poissons. A cela s'ajoute l'obsession de l'Etat pour une eau parfaitement pure. En descendant en dessous d'un certain taux de phosphate dans le lac, les poissons finiront par manquer de nourriture et les pêcheurs de gagne-pain.

«Cela fait trois ans que les temps sont durs et les recettes ne seront pas au rendez-vous pendant encore un moment, note Eva Landry. Ça a toujours été comme ça, on fonctionne par cycle et on s'adapte.» Reste à voir si ce projet pourra donner à ces pêcheurs un véritable coup de pouce.