



Poissons du lac oubliés remis au goût du jour

GASTRONOMIE Concrétisant une idée du directeur de la Maison de la Rivière, les cuisiniers de l'Ecole hôtelière de Lausanne se sont affrontés dans un concours. Trois chefs de La Côte ont joué le jeu et livrent leurs recettes. PAR JOCELYNE.LAURENT@LACOTE.CH/PHOTOS SIGFREDO HARO@LACOTE.CH ET CÉDRIC.SANDOZ@LACOTE.CH



Marc-Henri Mazure, Véronique Steffen et Filipe Figueiredo (de g. à dr.) se sont prêtés au jeu et ont réalisé trois recettes, déclinées ci-dessous pour que vous puissiez les tester chez vous. Gourmandes et intéressantes par le travail sur les produits locaux.

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 7'971
Parution: 5x/semaine



Page: 3
Surface: 68'648 mm²

Ordre: 1096783
N° de thème: 676.004

Référence: 73356533
Coupure Page: 2/2

«**E**n ces temps d'incertitude pour le métier de pêcheur professionnel, le projet de «Top Chef» augure une éclaircie dans le ciel des pêcheurs professionnels romands», a relevé Eva Landry, vice-présidente de l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels (ASRPP), lors de la proclamation des résultats du concours le 11 avril dernier. Car l'épreuve culinaire «Top Chef» n'était pas qu'une compétition mettant aux prises cinq équipes réunissant étudiants et chefs de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Son ambition: remettre au goût du jour des espèces de poissons de nos lacs délaissées – et pourtant abondantes – et, à terme, les commercialiser et ainsi offrir de nouvelles sources de revenus aux pêcheurs professionnels.

Un constat au goût d'urgence

La tanche, l'écrevisse et le gardon ont finalement été retenus après concertation entre les pêcheurs et l'école.

A l'origine de cette initiative, Jean-François Rubin, directeur

de la Maison de la Rivière, à Tolochenaz: «Il y a deux ou trois ans, j'ai eu l'idée saugrenue et farfelue de proposer ce concours à l'Ecole hôtelière. Cette épreuve est destinée aux pêcheurs, j'espère que ces espèces méconnues garniront bientôt nos assiettes.» Son initiative est née d'un constat au goût d'urgence. Le Léman compte une trentaine d'espèces de poissons. Pourtant, seules cinq sont principalement commercialisées (truite, omble, perche, corégone, brochet). Elles sont donc soumises à une très forte pression pouvant mener à leur disparition. Et la pêche exclusive d'un nombre d'espèces limitées occasionne un risque majeur pour les revenus des pêcheurs suisses romands, faute d'une demande diversifiée de la part de la majorité de la clientèle.

Les chefs en mode créatif

Le concours culinaire a été le fruit d'une collaboration entre l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels, la Maison de la Rivière, l'Ecole hôtelière de Lausanne et la Haute école du paysage, d'ingénierie et

d'architecture de Genève. Les vainqueurs du concours ont ainsi concocté un moelleux de tanche au sapin, salsifis rôtis, sauce matelote au pinot noir et sarrasin soufflé; un croustillant de gardons, salade de petits pois, éponge des ours et soupe du lac; et un croque-cuchale aux écrevisses, salades et vinaigrette de carapaces.

«La Côte» a mis au défi trois chefs de la région. Véronique Steffen, de Poissons du lac à Denens, Marc-Henri Mazure, de l'Auberge de la Tour à Trélex, et Filipe Figueiredo, de l'Auberge aux trois Tilleuls à Genolier, ont accepté de jouer le jeu et ont livré une recette réalisable chez soi. Leurs pêcheurs Manu Torrent, de Tolochenaz, et Johannes de Graff, d'Allaman, leur ont livré les poissons. Et les deux chefs se sont pris au jeu. Marc-Henri Mazure, qui n'avait jamais travaillé de tanche, va mettre le plat qu'il a concocté à son menu gastronomique et pareil pour Filipe Figueiredo. S'il cuisine déjà des écrevisses, il va désormais en proposer une déclinaison printanière.