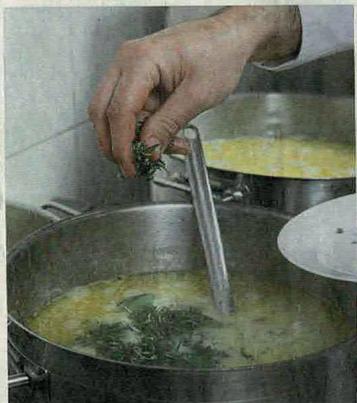




Qu'ils soient au citron confit ou à l'ail noir, par exemple, ces Délices de gardon font la part belle aux produits du canton de Vaud. Ils se dégustent volontiers en tartine sur un toast ou avec des blinis.



DE SAISON Un chef veveysan lance sa gamme de spécialités afin de valoriser les poissons blancs de nos lacs, méconnus et injustement méprisés. Malin, local et durable...

Telle une sardine lacustre, le gardon vaut mieux que sa réputation

Tout a commencé par cette suggestion d'un ami pêcheur avec lequel Benoit Girardon travaillait, voici quelques années: «Regarde un peu si tu peux tirer quelque chose de ces gardons!» C'est que ce poisson, aussi appelé vengeron, a souvent mauvaise réputation. Les anciens l'associent à quelque menu fretin, qui serait truffé d'arêtes minuscules et se complairait dans la vase. «Faux, répond le chef. Le gardon est au contraire plus goûteux que la perche. Il peut s'apprêter à la manière d'une sardine. D'ailleurs, la qualité des eaux du Léman s'est considérablement améliorée et avec l'arrivée de toutes ces moules quagga et zébrées, qui y jouent le rôle de filtre, on ne peut plus vraiment parler de fonds vaseux.»

Pour revenir à nos gardons, donc, les pêcheurs en rejettent annuellement une quantité très importante dans le Léman et

le lac de Neuchâtel, faute de marché. Pris dans les filets et le plus souvent remis à l'eau inertes, ils représentent plusieurs tonnes de chair qui se perdent dans les sédiments lacustres. Lorsque Benoit Girardon découvre l'énorme gâchis dont sont victimes ces petits poissons, il décide de leur trouver un débouché inédit: «Mon challenge, c'est de valoriser cette espèce qui a un vrai potentiel. Pour que la démarche soit cohérente, j'ai choisi de l'associer à d'autres ingrédients locaux.»

Approche régionale distinguée

C'est l'origine du projet baptisé Le Terroir du Léman, et de ce fumet prometteur qui s'échappe depuis une bonne heure des cuisines d'une association de la jeunesse d'Aigle (VD), où le chef et sa compagnie mettent la dernière main à la préparation du jour, le Délice fumé. Le contenu

de trois casseroles mijote à feu doux, tandis que notre chef finit de peser ses herbes aromatiques. Quelques effluves de bisque? En vérité, il y a là des darnes dodues de poissons fumés à froid, des pommes de terre de Rennaz, de l'huile de colza de Pompaples, de l'ail, du sel et de la crème de Vuarrens, ainsi que des herbes aromatiques. Autant d'ingrédients locaux et de saison, qui ont valu à l'entreprise l'obtention du label Vaud+ pour l'ensemble de sa gamme. Benoit Girardon collabore avec une demi-douzaine de pêcheurs de la rive suisse du Léman, de Villeneuve à Nyon, en attendant d'aller peut-être explorer bientôt les filets de leurs collègues neuchâtelois.

Ingrédients top secret

Alors, chef, la recette? «J'ai fait un nombre important d'essais jusqu'à composer des recettes équilibrées et goûteuses, avec au minimum 80% de chair de poisson et aucun additif ni agent conservateur.» Le gardon d'abord, écaillé et vidé par le pêcheur, sera légèrement fumé à froid puis débité. «Pour ce qui est des arêtes, comme elles sont en Y, il faut beaucoup de technique et de temps pour s'en débarrasser, puis mixer la chair et la passer au tamis. On peut alors être sûr qu'il n'y a plus une seule arête.»

Le procédé consiste à mijoter notre gardon avec des pommes de terre et de la crème, une tombée d'huile, de l'ail, du sel et des herbes aromatiques pour parfumer le tout, avant de mélanger à l'aide d'un mixeur géant.

UNE MENUE FRITURE DE FRETIN?

Rutilus rutilus, ça vous dit quelque chose?

Vous le connaissez sans doute sous ses autres identités de vengeron ou de gardon. Surtout si vous n'y avez jamais goûté, comme 65% des Vaudois sondés en 2018 par *24 Heures*. Ce nageur d'eau douce, abondant dans nos lacs, doit son nom latin au rouge de ses nageoires. Consommé déjà au paléolithique, ce cyprinidé peut dépasser les 30 centimètres. Sa chair recèle de multiples petites arêtes, mais les connaisseurs la disent délicate. On le prépare parfois en friture ou en gratin, voire en soupes, mousses ou terrines qui offrent l'avantage de mixer la chair sans la «désarêter»...

D'autres ingrédients sont intégrés au gré des commandes du jour, mais l'entrepreneur n'en dira guère plus.

Parfaits pour l'apéro

La meilleure vente? La mousse au citron confit. Autres musts, les Délices à l'ail noir, à l'aneth ou encore au safran d'Amir. Quant à la dernière-née de la gamme, la version à la spiruline, c'est la préférée du chef: «Elle dévoile une petite note d'épinard, à la fois gourmande et addictive!»

Entre-temps, les bouchaux ont été stérilisés et vont recevoir ces Délices du Léman. Benoit Girardon suggère de les déguster à l'apéro en tartine sur un toast ou avec des blinis. Et pour les accompagner? Un chasselas ou autre vin blanc sec de la région...

CLÉMENT GRANDJEAN ■

LE PRODUCTEUR BENOIT GIRARDON

Ils sont quatre associés au sein de la PME Le Terroir du Léman, créée en 2019. Aux côtés de Benoit Girardon, cuisinier originaire de Nîmes (F), arrivé en Suisse voici sept ans, sa compagne Audrey Vasseur. L'équipe est complétée par Sylvie et Olivier Ferrari dont la Fondation One Nature soutient des projets à visée environnementale. Si le moment du démarrage, à l'aube de la pandémie, était tout sauf idéal, l'idée a fait son chemin, la gamme s'est élargie à une trentaine de produits à base de gardon et autres poissons blancs tels que la tanche, la brème ou le chevaïne, mais aussi des écrevisses du lac en bisque ou en saumure. Le réseau de distribution s'est étoffé, du site à une quarantaine d'épiceries et plateformes de vente en ligne. La restauration est également demandeuse, depuis la levée des mesures sanitaires, de quoi ravir Audrey et Benoit.

+ D'INFOS www.leterroirduleman.ch

