

Quand les poissons méconnus s'invitent à la table

Léman

Entrepreneurs, pêcheurs et restaurateurs tentent de mettre en lumière chevesnes, brèmes, lottes, tanches, gardons et autres espèces oubliées.

| Christophe Boillat |

«Notre ambition est de donner très nettement la place qu'ils méritent à de nombreux poissons blancs sur la table des gens de la région et à la carte des restaurateurs. Beaucoup d'espèces sont totalement inconnues de la population locale et des chefs. Ils sont même gaspillés», déclare d'emblée Benoît Girardon. Cuisinier arlésien, installé depuis neuf ans en Suisse, il a fondé en 2019 avec son associée Audrey Vasseur, Le Terroir du Léman. Aujourd'hui à Aigle, les unités de production et de stockage, encore la cuisine, seront bientôt agrandies et transférées à Yverne.

De longue date, ce sont principalement, voire exclusivement, perches, féras et ombles chevaliers qui trouvent grâce aux papilles des consommateurs. «Et encore, la féra ce n'est pas si vieux que ça. Il y a 30 ans, on ne la vendait pas, on la jetait. Pourtant, c'est délicieux la féra. À l'époque, il y a eu une grave pénurie de perches dans le Léman, et c'est là que d'autres poissons se sont frayé un chemin», se souvient Henri-Daniel Champier, pêcheur professionnel à Clarens et président du syndicat intercantonal qui compte une cinquantaine de membres.

Le Terroir du Léman a pour but d'acheter des poissons que les pêcheurs, disséminés sur tout le Léman, ne vendent majoritairement pas ou ne conservent pas. Et ils sont légion. «Nous utilisons les gardons, les tanches, les brèmes, les lottes, les chevesnes, les brochets, etc. Bien apprêtés, c'est très bon», précise Benoît Girardon.

«Il y a quelques années, nous avions mené avec l'École hôtelière de Lausanne, une campagne de promotion de ces poissons totalement méconnus ou ignorés. Ça n'avait rien donné malheureusement», poursuit Henri-Daniel Champier. Le très charismatique Clarensois vend, lui, ces espèces peu ou pas demandées, notam-



Les deux associés Audrey Vasseur et Benoît Girardon dans la cuisine professionnelle qu'ils occupent actuellement à Aigle. | C. Boillat



Des préparations, ici délices de gardons, que Benoît utilise soit pour ses bocaux, soit pour les restaurants. | DR

ment les mardis et samedis sur son étal du marché de Vevey. «Si je les prépare en filets, j'ai quelques clients, mais c'est plus cher, le double du prix en général. Si je les propose entiers, là c'est plus dur. Les gens sont trop gâtés.»

Bisque d'écrevisse, carpaccio de silure

L'écrevisse, en revanche, il l'a laissée tomber. «Elle est envahie par les moules quaggas qui la paralysent. C'est trop de boulot pour les libérer et les préparer.» Justement le crustacé est un des fers de lance des associés Girardon-Vasseur qui proposent diverses préparations en bocaux. Ils cuisinent l'écrevisse et la vendent

sous forme de velouté, bisque, ou entière et décortiquée, assaisonnée à la saumure du Léman. «Nous avons débuté avec notre produit phare qui est le délice de gardon, poisson décliné de plusieurs façons», indique Audrey, la Calaisienne.

Les différentes préparations sont vendues dans des épiceries de Vevey, Aigle, Montreux, Bex, pour l'heure. Surtout, des restaurateurs commencent à jouer le jeu. De Vevey à Corcelles-Le-Jorat

“ Notre ambition est de donner la place qu'ils méritent à de nombreux poissons oubliés sur la table des gens de la région et à la carte des restaurateurs ”

Benoît Girardon
Co-gérant

par exemple. «Nous vendons des poissons blancs préparés en partie ou des produits finis pour les chefs qui les mettent à leur carte. Comme de l'huile et des chips d'écrevisses, du fumet pour les bisques, des filets, des raviolis et des quenelles.»

Perche et féra restent les poissons emblématiques du Léman

Près de 6'200 permis annuels de pêches de loisirs délivrés en 2021. La pêche professionnelle regroupe 129 personnes dans le bassin lémanique. Ces professionnels attrapent dans leurs filets, toutes espèces confondues, la plus grande part des captures annuelles, avec près de 450 tonnes de poissons pêchés, soit une proportion de 90% des prélèvements totaux. En 2021, 502 tonnes de poissons ont été capturés. Un rendement global en baisse, soit 8% de moins qu'en 2020 (542 tonnes).

L'essentiel de la pêche lémanique repose toujours sur deux espèces piscicoles principales: la **perche** et la **féra**. 241 tonnes de perches ont été attrapées, représentant près de la moitié (48.1%) des poissons pris dans les filets des pêcheurs.

La pêche du corégone, communément nommé «féra», s'élève à plus de 38%, avec près de 105 tonnes. Une diminution, celle des **brochets**, avec 21 tonnes en 2021 (plus de 4%), contre 29 tonnes en 2020.

La pêche d'**ombles chevaliers** et de **truites** demeure stable ces trois dernières années: 13 tonnes d'ombles (près de 3%) et 6 tonnes (environ 1%) de truites ont été capturés en 2021. La pêche des **écrevisses signal**, une espèce exotique invasive, a fortement chuté. Elle passe de 17 tonnes en 2018 à 3 tonnes (moins de 1%) en 2021.

Les carnets de contrôles des trois cantons concernés, avec la France, sont remis le 30 avril. La Commission internationale de la pêche dans le Léman fera le bilan du rendement 2022 d'ici au mois de septembre. **NDE**

Dans le Léman



Tanche



Lotte



Breme



Chevesne



Écrevisse



Gardon

La Galerie et les Trois Couronnes à Vevey s'approvisionnent au Terroir du Léman. Chef du premier depuis 2021, Romain Foubard «veut sublimer des poissons que personne ne veut. C'est tout simple. Ces poissons blancs sont bons s'ils sont bien apprêtés. Il faut faire ressortir le goût avec de bons ingrédients, comme des agrumes ou du fenouil, des marinades, des crèmes.» Il a ajouté notamment à sa carte la tapenade de gardon et le carpaccio de silure. «On cartonne avec ce dernier.» Bientôt le brochet et la carpe se glisseront dans les assiettes. «Je fais aussi un dos de silure, un peu comme le dos de cabillaud, rôti dans une sauce beurre, thym et ail.»

Ces poissons neutres, en partie négligés, sont donc en train de se faire une place sur les marchés, les étals, les bonnes tables et même sur le Web. Peut-être que, rapidement, gardon, tanche, chevesne, brème et leurs autres congénères connaîtront une pêche miraculeuse et la notoriété qu'a conquise la féra.

www.leterroirduleman.ch¹



¹ Scannez pour ouvrir le lien

www.lagalerie-vevey.ch²



² Scannez pour ouvrir le lien

pecherie.ch³



³ Scannez pour ouvrir le lien



Des bocaux d'écrevisses vendus dans des épiceries de la région ou via Internet. | DR