

## TERROIRS

# Whisky et fumée, bons pour la féra

Pêcheur à Villeneuve, Christophe Liechti a élaboré des recettes étonnantes de poisson fumé

David Genillard Textes  
Gérald Bosshard Photos

**A** l'heure où la tendance est à l'interdiction de fumer et au 0.5%, les poissons de Christophe Liechti, patron de la Pêcherie du Léman à Villeneuve, continuent à s'en donner à cœur joie. Une rasade de single malt et quelques heures au fumoir: voilà ce qui convient le mieux à la féra pêchée dans le Léman par le Chablaisien.

L'aventure a commencé au fumoir de Chailly, sur les hauts de Montreux, où le Villenuevois continue à faire fumer à chaud (à 70°) une partie de ses filets de féra. Depuis septembre, le pêcheur travaille également avec l'Armoire à Brume à Servion. Là, la féra est fumée à froid - à 16°. «Le poisson est le même, mais ce sont deux produits totalement différents, décrit Christophe Liechti. Le premier a une chair grise et ferme, proche du poisson cuit. Le second s'approche davantage du saumon fumé dans son apparence.»

Il a fallu trois mois de recherches au Villenuevois et à Serge Porchet, patron de l'Armoire à Brume, pour élaborer la bonne recette, le temps de fumaison adéquat, etc. «Jusque-là, nous travaillions uniquement avec du saumon, qui présente une chair plus grasse et d'autres arômes. Il a fallu nous adapter pour trouver les bonnes épices.» L'équation mise au point par les deux Vaudois est aussi complexe qu'équilibrée: «Pour le whisky, j'emploie du Glen Scanlan, révèle Serge Porchet. C'est un single malt qui a un goût assez neutre.» Le Servionnais ajoute de la coriandre et du poivre de Sichuan.

Le bois utilisé pour la fumaison a aussi son importance: «Depuis la création de l'Armoire à Brume, on a fait beaucoup de tests, poursuit le maître des lieux. J'avais essayé le chêne, le pin... Mais ces essences laissent une âpreté. J'utilise maintenant un mélange de frêne, de hêtre et de cerisier, qui donnent un bon équilibre et un goût de fumée discret.»

## «Poisson et bière plutôt que chocolat et vin»

Le duo apprête chaque semaine environ 70 kilos de féra. Il a également mis au point une recette de pavé de brochet fumé au vin cuit. «Celui-ci donne une couleur brune qui donne un contraste magnifique avec la chair très claire du brochet», décrit Christophe Liechti. Tout est fait de manière artisanale: la raisinée est préparée à l'Armoire à Brume, les filets de féra ou de brochet sont levés à la main, les arêtes retirées une à une. «Ces

deux produits sont certifiés du Terroir vaudois.»

Le pêcheur est pourtant du genre à bousculer les traditions locales. Dans l'échoppe qu'il gère avec sa femme Christine à Villeneuve, l'offre est large (*lire ci-dessous*): féra, brochet, truite ou omble chevalier... Au milieu de cet assortiment, complété par de nombreuses bières de microbrasseries romandes, la très traditionnelle perche se fait discrète. «Mon but est justement de montrer qu'il existe beaucoup d'autres espèces très intéressantes dans le Léman. La féra a l'avantage d'être peu grasse et très digeste. Nous avons développé ces produits fumés pour offrir une alternative au poisson frais. Tout le monde n'aime pas forcément ça et, surtout, on n'en mange pas tous les jours. Lorsqu'on est invité chez quelqu'un, pourquoi ne pas amener un peu de poisson et une bière locale plutôt qu'une bouteille de vin et une boîte de chocolats?»

www.pecherieduleman.ch  
www.armoireabrume.ch

## Mousses

## Le poisson autrement

Les filets à la meunière ou la truite en papillote, c'est bon, mais il faut savoir changer de temps en temps. À la Pêcherie du Léman, Christine et Christophe Liechti ont développé une large gamme de produits, permettant de découvrir leurs poissons sous un jour plus inhabituel. Outre des filets de féra ou des pavés de brochet fumés, le couple propose dans son magasin de Villeneuve du tartare de féra (sur commande), des quenelles de brochet, du foie de lotte, ainsi que différentes mousses: de féra au piment d'Espelette, de brochet au poivre et citron, de lotte au chasselas. «Beaucoup de consommateurs ne voudraient que des filets désarêtés; d'autres n'aiment pas le poisson frais, observe Christine Liechti. Les mousses constituent une bonne alternative pour ces deux clientèles.» Des plateaux de dégustation permettent aussi de découvrir toutes les différentes saveurs de la Pêcherie du Léman.



Serge Porchet et Christophe Liechti ont mis trois mois à élaborer la recette idéale des filets de féra fumés à froid.



Les filets sont préparés pour le fumoir.



La féra est épicée puis aspergée de whisky.



A Servion, la fumaison se fait à 16°.