



Texte: Pierre-Etienne Joye

Photos: Sandra Culand

Poissons des lacs et des rivières... jusqu'à l'assiette !

De nombreuses espèces nagent dans les cours d'eau du canton de Vaud. Les plus connues sont le brochet, la féra, la truite ou la perche, mais aussi le sandre. Depuis quelques années, ces variétés, prisées des consommateurs, se font rares. Mais quelques belles pièces garnissent encore les bourriches des pêcheurs. Tour d'horizon.

Un fil de pêche. Un fil rouge que l'on va suivre en compagnie principalement de Serge Porchet. Pêcheur chevronné à ses heures, l'artisan est propriétaire de l'Armoire à Brume, fumoir artisanal à Forel. Ses fumages se font à froid, avec toujours les mêmes essences de bois: des sciures de frêne, hêtre, un peu de cerisier et de résineux (sapin) pour colorer légèrement. Quand on lui demande de résumer la situation de la pêche locale, l'homme n'y va pas par quatre chemins: «C'est de loin pas la pêche miraculeuse. Nos pêcheurs souffrent. On constate une forte diminution des poissons dans tous les plans d'eau. L'une des principales causes, c'est indéniablement la disparition des insectes.» Passons en revue néanmoins cinq poissons mythiques qui

gambillent – encore – dans les eaux du Léman, des lacs de Neuchâtel, de Joux ou de Bret et de certaines rivières.

La féra

Depuis un certain temps, les grandes tables du pays redoublent d'imagination pour sanctifier de manière originale cette espèce noble de nos lacs. Le grand Girardet n'avait pourtant pas attendu le retour en grâce de ce poisson fin et délicat pour lui offrir une place de choix avec sa légendaire «gourmandise de féra aux graines de sésame». Très alléchant, si matière première il y a. Car cette raré-

*Serge Porchet, pêcheur et artisan,
propriétaire de l'Armoire à Brume,
fumoir artisanal à Forel*



River and Lake Fish

Many different species can be found in the waters of the Vaud canton. The best known are pike, fera, trout and perch, as well as the pike-perch. For several years now, these much-appreciated varieties have been becoming increasingly rare. Serge Porchet, an experienced fisherman in his spare time, is the owner of Armoire à Brume, a cottage industry smokehouse in Forel. His cold-smoking process always uses the same kind of wood species: ash and beech sawdust, with some cherry wood and fir for a bit of colour. According to Serge Porchet, “There has been a strong decline in fish

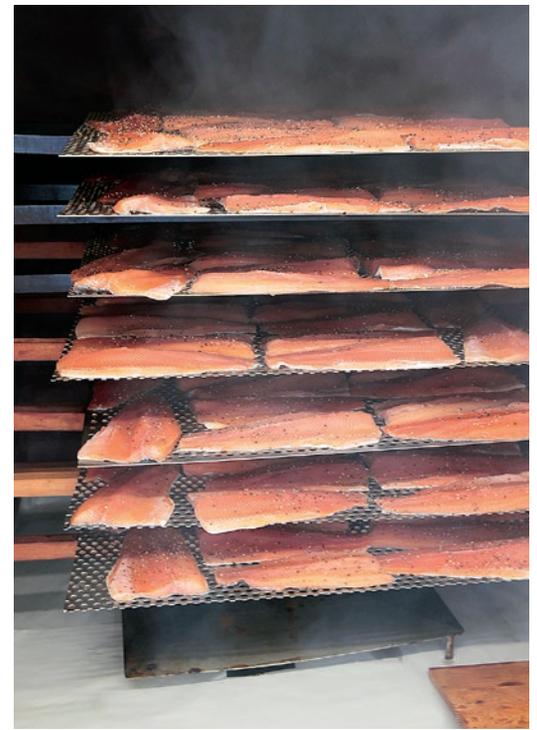
in all our waters. One of the main reasons is the disappearance of insects”.

Let's take a look at the five species of fish found in the waters of the Lakes of Geneva, Neuchâtel, Joux and Bret as well as in some rivers.

Fera – Amateurs and professionals alike are coming to the same bitter conclusion that fera is becoming rare in the Lake of Geneva. Nor are they abundant in the Lake of Neuchâtel where they are called *palée* or *bondelle*. “We're having a tough time with fera”, Serge Porchet confides. “The drop in supply exceeds 70%...

Besides climate and water temperature, we have the problem of cormorants and complicated fishery management rules on the Lake of Geneva. All the same, fishermen always have some that they can sell direct, but quantities are small. When we manage to get some, we smoke them. Smoking gives them a firm, resistant flesh, best enjoyed when cut very fine and sprinkled with a few drops of colza oil.”

Pike – Referred to in the Middle Ages as the ‘big water wolf’, this fish is certainly very impressive: it can reach more than



faction de la féra, amateurs et professionnels en font l'amer constat. Alors qu'elle pullulait dans le Léman il y a peu, la donzelle se fait rare, même si elle semble faire un timide retour. Elle ne grouille pas davantage dans le lac de Neuchâtel, où elle prend le nom de palée ou bondelle. «Avec la féra, c'est très ardu, admet Serge Porchet. La chute est de plus de 70% dans l'approvisionnement... outre le climat et les températures de l'eau, on a des soucis avec les cormorans et une gestion de la pêche compliquée sur le Léman. Les pêcheurs en ont quand même toujours quelques-unes en vente directe, mais c'est insignifiant; ça nous permet de garnir nos épiceries juste pour une semaine. Quand elle est là, on pro-

cede au fumage. On obtient une chair ferme, assez résistante. A déguster en la coupant très finement avec quelques gouttes d'huile de colza, uniquement pour le plaisir du produit.»

Le brochet

Celui qu'on nommait aussi «grand loup d'eau» au Moyen Age a de quoi impressionner: il peut atteindre plus d'un mètre trente, peser près de 20 kilos (la femelle) et sa mâchoire dite en bec de canard renferme pas moins de 700 dents. Du fond du gosier jusque dans les branchies. Cannibale à ses heures, le brochet est certes carnivore, mais casanier. Spielberg peut ranger ses caméras. Et les baigneurs redescendre du sommet

du Château de Chillon. L'Attila des rivières et des étangs, comme l'appelait le gastronome Grimod de la Reynière, a une chair ferme, goûteuse, d'aspect feuilleté. Le brochet se prête bien au fumage. «Avec un bémol, souligne Serge Porchet: les spécimens en dessous de 80 centimètres, ça ne vaut pas la peine de les fumer, puisqu'entre le brochet entier et les filets levés, on a 65% de déchets. A cela s'ajoutent 10% de perte au fumage. De plus, on ne peut pas tirer les coriaces arêtes en Y; on doit presque faire de la chirurgie pour les extraire, en tournant autour de la chair. Pour compenser ses reflets naturels qui tirent sur un gris-bleu-jaune pas très ragoûtant, bien que de toute première fraîcheur, on le colore légèrement avec de la raisinée. Ainsi, il arbore une teinte plutôt brun clair, appétissante et sympathique.»

Feu la bisole du Léman

La féra du Léman a fait ses adieux pour de bon il y a belle lurette. Il y a un siècle pour être précis. Maladie? Pêche frénétique? Pollution? Les avis divergent. Un autre corégone autochtone tire son ultime révérence au même moment: la gravenche, appelée aussi bisole. Les deux espèces indigènes défuntes sont remplacées dans les années 1950 par leur cousine de Neuchâtel, la palée. Par commodité ou par habitude, on a gardé le nom de féra. Il est du reste de coutume de baptiser les corégones selon l'endroit où ils barbotent. Ce n'est jamais tout à fait le même poisson non plus. Les espèces s'étant adaptées aux conditions particulières de chaque plan d'eau, on observe des différences morphologiques. Ainsi, on parle de lavaret ou de bezoule dans les lacs du Bourget, d'Annecy et d'Aiguebelette en France voisine. En Suisse alémanique, les sobriquets abondent: Albeli dans les lacs de Zoug et de Zurich, Blaufelchen dans celui de Constance, Albock dans ceux de Thoune ou de Brienz, voire Brienzlig. Dans l'eau et sur les tables du lac des Quatre-Cantons? Albeli et Balchen, ou tout simplement Edelfisch, soit poisson fin. PEJ

La truite

«Elle est l'excédent de nos rivières. Quand la truite n'a plus assez à manger, elle descend dans le lac et grandit très vite, précise Serge Porchet. Dès la deuxième année, elle devient un carnassier qui se nourrit un petit peu d'insectes mais surtout de beaucoup de poissons.» Les manières les plus courantes de cuisiner la truite sous nos latitudes, c'est de la préparer meunière, c'est-à-dire légèrement farinée puis poêlée, dorée au beurre et aux amandes ou tout simplement au bleu. Cette méthode traditionnelle est en effet une des meilleures manières pour apprécier la truite à sa juste valeur. C'est le mucus qui la recouvre qui permet la cuisson au bleu,



Des eaux du lac au conditionnement, en passant par la préparation des filets et le fumoir, le parcours du poisson vaudois, pour satisfaire les papilles du consommateur

“Les gens ne connaissent pas le goût de la perche, qui n’en a pratiquement pas. Ce que l’on perçoit, c’est le beurre, le citron et les amandes. Nos méthodes donnent une alternative à la consommation classique.”

Serge Porchet

Les fameuses quenelles de brochet

La quenelle revient sur le devant de la scène. Le mot viendrait de l’allemand Knödel, boule de pâte. A moins que ce soit de l’anglais knyll, qui signifie piler. C’est en 1830 qu’un pâtissier lyonnais a l’idée de remplacer la viande par du brochet, en abondance dans le Rhône et la Saône. La quenelle lyonnaise est née. Le principe est de mélanger la chair du poisson avec la pâte à choux enrichie de matière grasse (autrefois de la graisse de rognon), la panade. Mais il y a quenelle et quenelle. Celle dite de charcutier, certes de longue conservation, mais compacte et lourde, farinée à défaut d’être raffinée. Et puis celle, aérienne, moelleuse et fondante, faite exclusivement d’œufs, de crème, de beurre avec un maximum de chair de brochet dedans. PEJ

1 meter 30 in length and the female can weigh up to 20 kg, and its duckbill-shaped jaw houses no fewer than 700 teeth. Prone to cannibalism, the pike is carnivorous, but not very adventurous. The pike’s flesh is firm and flaky and lends itself well to smoking. Serge Porchet goes on to explain: “There’s just one drawback: specimens under 80 cm are not worth smoking because filleting waste amounts to 65% of the fish. Then you have 10% waste during the smoking process. In addition, it’s very difficult to take out the Y-shaped bones, it’s almost like a surgical operation”.

Trout – “When trout do not have enough food, they move downstream to the lake and then grow very fast”, Serge Porchat explains. “In their second year they become carnivorous and feed on some insects but mainly on lots of fish”. The most common ways of cooking trout in

our region are: meunière that is, lightly floured and then fried; browned in butter with almonds; or simply au bleu, that is poached. The latter method is the most traditional, and one of the best ways to appreciate the full flavour. It’s the mucus covering the fish that makes poaching possible, as well as adding warm vinegar before placing it in the court-bouillon. In Serge Porchet’s opinion, “With its extraordinary flesh resembling that of the best wild salmon, trout is the king of our lakes. It can be enjoyed like salmon, in fine slices and accompanied by a local Chasselas wine”.

Perch – Very popular with chips, it is enjoyed with gusto on the terraces of lakeside restaurants in Switzerland. However, perches from the Lake of Geneva account for no more than 5 to 8% of the market. Serge Porchet comments that “In view of rising demand, that’s

very little. But we’re in luck: after the piercing of the Lötchsberg tunnel, the Valperca perch farm was created by capturing fresh water on the Raron side”. Thanks to that, we can find smoked and marinated (like gravlax) perch at Armoire à Brume.

Pike-perch – As the name implies, pike-perch is somewhere between perch and pike, both in size and type of flesh. Its French name, *sandre*, comes from ‘Zahn’, the German word for tooth. It has canine-like teeth at the front of its jaw which has earned it the nickname, Crocodile of the Danube. It has more flavour than perch, but less than pike. Its flesh is delicate and firm, and its subtle flavour goes well with relatively spicy sauces and can even be combined with meat products such as bacon or ham. It stays firm when cooked and can easily be mistaken for a sea fish, less the iodine.



LES FRÈRES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE



Nous vous accueillons dans notre caveau
de dégustation tous les samedis matins,
de 10h à 13h, et la semaine sur rendez-vous

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02,

e dutruy@lesfreresdutruy.ch

commandes on-line www.lesfreresdutruy.ch    



vin biologique
certifié



TRIOMÈME
DES VINS SUISSES

ainsi que l'ajout de vinaigre chaud avant son séjour dans le court-bouillon. Pour Serge Porchet «c'est un peu le poisson roi de nos lacs avec une chair extraordinaire qui s'approche des tout bons saumons sauvages. Nous travaillons avec un élevage au-dessus de Montreux où les truites sont légèrement roses. Marinées au whisky, on arrive à les faire rougir grâce au fumage et à la vitesse de séchage. Côté consommation, si c'est une truite du lac, on pourra la déguster en tranches fines comme un saumon avec un chasselas du coin. Une truite d'élevage sera aussi coupée finement, mangée en tartare ou telle quelle.» Quant à la truite de rivière sauvage, la fario, avec ses emblématiques points rouges, elle reste très confidentielle.

La perche

Elle est très populaire avec des frites, dégustée avec frénésie sur les terrasses des bords des lacs suisses. Or la perche du lac Léman ne représente que

5 à 8% du marché. «C'est faible en regard de la demande qui est en augmentation, constate Serge Porchet. Mais on a de la chance: après le percement du tunnel du Lötchsberg, une aquaculture a pu se créer grâce à un captage d'eau fraîche du côté de Rarogne. C'est l'optique qu'on a choisie, celle de travailler avec la ferme d'élevage Valperca. La qualité y est irréprochable.» Résultat à l'Armoire à Brume: des perches fumées et en version marinée (gravlax). «Les gens ne connaissent pas le goût de la perche, qui n'en a pratiquement pas. Ce que l'on perçoit, c'est le beurre, le citron et les amandes. Nos méthodes donnent une alternative à la consommation classique.»

Le sandre

«C'est vite dit, il n'y en a pas dans le Léman, et il n'y en a jamais eu de mémoire d'homme. On en trouve un peu dans les lacs de Neuchâtel, de Bret, et en bas du canal de la Broye» rappelle Serge

Porchet. Le sandre, c'est l'intermédiaire entre la perche et le brochet, tant dans ses proportions que dans ses chairs. En français, le sandre doit son nom au mot allemand «Zahn», la dent. Des chagnottes aux allures de canines à l'avant de sa mâchoire. Son surnom? Le crocodile du Danube. Il a plus de goût que sa petite sœur la perche, mais moins que le brochet. Sa chair est délicate et ferme, et sa saveur fine peut très bien se marier avec des sauces assez corsées et même être associée à des produits carnés comme le lard ou le jambon. Sa structure tient bien à la cuisson et peut aisément passer pour celle d'un poisson de mer, la saveur iodée en moins. Une recette célèbre? Celle du regretté Bernard Loiseau à Saulieu en Bourgogne. Son *Sandre à la peau croustillante et fondue d'échalotes, sauce au vin rouge* reste un classique. ■

Recette proposée par Stéphane Décotterd, chef propriétaire du Pont de Brent (www.lepontdebrent.ch)

La blanquette de brochet du lac Léman au safran

Ingrédients pour 2 personnes:

300g de filet de brochet désarêté
1 carotte
1 petit poireau
1 branche de céleri
1 branche d'estragon
0,5l d'un bon fumet de poisson
100g de crème
1cs de féculé de maïs (Maïzena)
Pistils de safran
Sel

Préparation:

- Mettre à tremper vos pistils de safran dans un peu d'eau froide, une heure avant utilisation, pour qu'ils développent un maximum de saveur. Détailler les filets de brochet en gros dés. Éplucher les légumes et les tailler en rouelles.

- Amener le fumet de poisson à ébullition, saler légèrement puis y plonger les légumes et la branche d'estragon. Cuire à feu doux pen-

dant une dizaine de minutes environ. Lorsque les légumes sont cuits, les retirer et les réserver sur une assiette.

- Amener à nouveau le fumet à ébullition, y mettre les dés de brochet, retirer du feu et couvrir.

- Laisser cuire le poisson hors du feu dans le fumet chaud pendant 15 minutes environ. L'égoutter ensuite délicatement et le réserver.

- Faire réduire le fumet de cuisson de moitié, ajouter la crème et réduire encore d'un quart. Diluer la féculé avec un peu d'eau froide et l'ajouter petit à petit à la sauce. Le but étant d'obtenir une consistance bien onctueuse. Ajouter le safran avec son eau de trempage, puis le brochet et les légumes.

- Chauffer délicatement afin de ne pas casser les dés de poisson et servir bien chaud!





Interview

Pêcheur professionnel à Tolochenaz, Manu Torrent propose ses poissons au marché de Morges, confectionne mousses et rillettes, livre à différents points de vente, dont l'Armoire à Brume de Serge Porchet.

La situation de la pêche en 2020?

C'est pas si catastrophique que ça. Dans le lac Léman en tout cas. Il y a eu un grand pic d'abondance il y a quelques années, suivi forcément d'une chute. Deux ou trois générations de poissons ont manqué, c'est vrai, mais aujourd'hui ça revient, malgré quelques problèmes ciblés (qualité de l'eau, nourriture, cormorans, présence de moules...). On a de nouveau de beaux spécimens, certes un peu petits, mais l'année prochaine il y a de fortes chances que ce soit une belle saison. Ce qui est sûr, c'est que quelque chose a changé: les poissons ne sont plus aux endroits habituels. Mais il y en a.

D'autres variétés que les grands classiques à mettre en avant?

La lotte (qui diffère de celle de mer) ou la tanche. Une fois désarêtée, ça vaut la peine d'y goûter. C'est moins connu mais vraiment très bon. Les vieux disaient que c'était la truite du pauvre.

Sa chair est superbe et on n'a pas forcément besoin de faire dégorger la tanche : le Léman, c'est pas une gouille qui croupit, c'est quand même un lac alpin! Il y a aussi le silure et le retour de la carpe. On apprête même les chevesnes...

Vous avez d'ailleurs édité un petit livre de cuisine...

Au marché, des dames me demandaient souvent comment cuisiner tel ou tel poisson. C'est venu comme ça. Avec un copain photographe et des proches, on s'y est mis, sans se prendre le chou. Des recettes simples et conviviales. Je pourrais vous citer le ceviche, le tartare de féra, mais aussi des recettes qui sortent de l'ordinaire comme les chips de nageoires de brochet. On peut tout faire, des trucs incroyables et souvent tout simples!

**Recettes de Manu et de son équipage, réédition à paraître chez Slatkine*

Propos recueillis par PEJ

Interviews

Manu Torrent, a professional fisherman from Tolochenaz, sells his fish at the Morges market, produces mousses and rillettes, and supplies a number of different points of sale such as, for example, Armoire à Brume run by Serge Porchet.

What's the fishing situation in 2020?

It's not all that catastrophic. At least not in the Lake of Geneva. We had peak abundance a few years ago followed by an inevitable drop. Two or three generations of fish were in short supply, but now they're coming back, despite a number of specific problems such as water quality, food, cormorants, and the presence of mussels. Fine specimens are back again,

although they're rather small, but next year it's very likely we'll have a good season. One thing is certain, there's been a change: the fish aren't in the same places. But they're there.

Are there any varieties other than the old classics?

Burbot and tench. Once filleted, they're certainly worth tasting. They're less well known but are really very good. The old folks used to say tench was the poor man's trout. Its flesh is exquisite, and you don't need to gut it. After all, Lake of Geneva isn't a stagnant pond, it's an Alpine lake! There are also some catfish, and carp are back. And we prepare some of our dishes with chub.

Didn't you publish a little cookbook?

At the market ladies often asked me how they should cook the different fishes. That's what gave me the idea. Together with a photographer friend and some family members we put it together without too much hassle. Simple and user-friendly recipes such as ceviche, fera tartare, but also some out of the ordinary recipes such as pike-fin crisps. It's amazing what you can do, and it doesn't have to be complicated! ■

**Recipes from Manu and his Crew, new edition to be published by Slatkine*