

Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse
Herausgeber: La Croix-Rouge suisse
Band: 60 (1950-1951)
Heft: 8

Artikel: Bêtes et plantes : poissons de ce pays
Autor: Thomas, Max-Marc
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558682>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

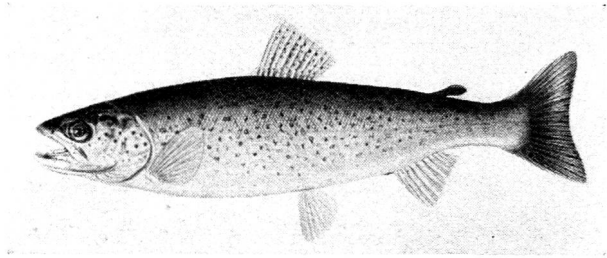
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bêtes et plantes POISSONS DE CE PAYS

PAR MAX-MARC THOMAS



LA TRUITE, *Trutta variabilis* C d'après Lunel, Poissons du bassin du Léman.

Poissons de lac et de rivière, ce sont poissons nôtres pour nous qui n'approchons point les mers. Il n'a point besoin qu'on le loue, le vif trait d'argent de nos ruisseaux. Ombres plus rares, truites plus disputées, ce sont les gloires nos froides rivières et de nos torrents. La pisciculture — le mot n'est guère beau, la chose point toujours heureuse — a eu beau faire des siennes et nous entrainer de poissons d'élevage quand ce n'est point d'espèces étrangères et de truites métèques, la pêche de rivière reste art noble et son produit aristocratie de notre faune. Et le connaisseur ne s'y trompe point quand on lui sert, au bleu ou d'autre apprêt, quelque poisson ocellé de gueules.

Je me souviens d'un admirable déjeuner que nous servit un dimanche, à l'auberge de La Chaux, la mère Bonard. C'était pendant quelque période militaire de l'avant-guerre, nous étions restés deux officiers de garde et l'aubergiste avait charge de nous nourrir. Elle vint nous annoncer mi-grognant: «Je n'ai pas envie de cuisiner, je vous donnerai du poisson, ça vous ira?» L'étonnant menu qui commença par une classique truite au bleu suivie d'une non moins classique truite meunière et que vint achever, trait de génie, une truite à la crème dont je n'ai jamais, hélas, retrouvé la recette; quelques écrevisses avaient ouvert le repas. Ecrevisses et truites venaient tout droit du proche ruisseau et les poissons n'avaient rien de commun avec les fades produits des élevages et de leurs alevinages farce. Le menu fastueux nous avait bien coûté à chacun quelque deux francs cinquante d'alors, c'était vers 1930.

L'ombre de rivière prête moins à la contre-
façon — on n'a guère que je sache commencé à l'ensemencer artificiellement et on ne lui a point, dieux merci, découvert quelque cousin plus prolifique et américain. Je lui garde de plaisants souvenirs. C'était au temps des mobiliations. Un mien soldat avait à l'aube, quand le

temps lui semblait favorable, une façon si irrésistible d'adresser un clin d'œil moitié au ciel moitié à moi qu'il était impossible de ne pas l'entendre. Il disparaissait, sur ce clin d'œil, de tout le jour. C'était pour revenir le soir avec quelques ombres pêchées dans l'Orbe avant qu'elle ne se jette dans le lac de Joux et qui sont bien le plus fin poisson que l'on connaisse chez nous.

*

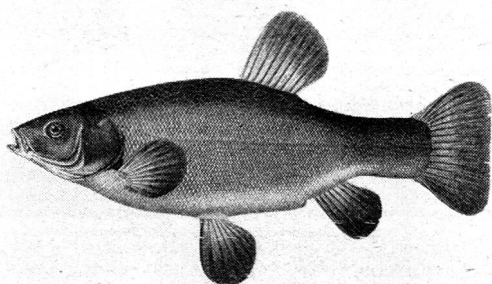
Mais le poisson de nos lacs? Il y a la perche assurément, avec son classique filet, et sa friture, qui vaut d'autant mieux que le poisson est menu, mais ne nous fait pas oublier ces fritures d'antan où trois poissons à la file n'eussent pas atteint la mesure permise et qu'on allait manger, c'était avant l'autre guerre et dans les débuts du siècle, entre le Bouveret et Saint-Gingolphe.

Il y en a bien d'autres. Il y avait, jadis, ces admirables féras ou ces ombles-chevaliers plus fines encore dont une sauce genevoise ou une savante cuisson meunière savaient exalter les délices; les autochtones gravanches et les lavarets farineux importés du Bourget les ont, hélas, bien supplantées dans nos eaux.¹ Il y a toujours les brochets, mais ceux des lacs de montagne aux eaux profondes et froides, et surtout jeunes brochetons, sont seuls incomparables. Il y a la grosse truite du lac, qui est louable. Il y a ces tanches vert d'or que nous méprisons mais dont les Japonais savent faire, cuit ou crû, un pertinent usage et dont on servait de délectables filets crûs, jadis, dans un éphémère restaurant nippon de Genève; c'était aux temps de la S. d. N. et les pêcheurs du Léman exultaient de pouvoir vendre si bien un poisson réputé quasi invendable. Il y avait la lotte visqueuse au foie énorme apprécié des gourmets; elle avait, à juste titre d'ailleurs, fâcheuse réputation pour son amour des égoûts et des charognes dont elle se nourrit trop volontiers, elle n'en était pas moins appréciable, mais on n'en voit plus guère sur nos marchés ni nos tables à l'heure présente.

¹ J'écris ceci d'après mes souvenirs d'enfance. De savantes notes de M. Dottrens m'apprennent que depuis lors le lavaret et la gravanche ont quasi disparus eux aussi de nos eaux et que seule la palée neuchâteloise, semble avoir survécu: c'est elle que l'on nous sert, ô ironie, sous le nom de féra! J'emprunte aux mêmes notes, rapportées par «Le pêcheur et le chasseur suisses», ces renseignements: pendant qu'en 1922-1925 l'on essayait sur la rive française du Léman d'acclimater le lavaret, l'on se livrait de la rive suisse à des essais semblables avec la palée et la bondelle de Neuchâtel puis un peu plus tard avec l'«Albeli» de Zoug et le «Blaufelchen» du Bodan. Les services français de pisciculture ont même tenté des essais avec la «grande marène» du lointain lac Pépous!

Neuchâtel a sa bondelle ou sa palée, ces cousines un peu pauvres, avec notre gravanche, de la féra, Morat son silure, ce reliquat de le pré-histoire dont j'avoue ignorer les qualités comestibles. Il y a l'anguille, déjà rare et que les barrages et les usines qui nous barrent chaque an plus le Rhône risquent de rendre plus rare encore. Il y a la carpe, qui me semble avoir bien disparu aussi depuis que Lunel en énumérait au siècle dernier les diverses sortes découvertes par lui aux éventaires de nos pêcheurs.

Et puis il y a ce fretin de poissons blancs, de l'ablette populaire au vengeron, arêteux en diable et de maigre chair, du roufion vert aux nageoires rouges qui est beau poisson d'ornement trop méconnu mais guère que cela, en passant par les chevesnes voraces et les rarissimes goujons.



LA TANCHE, *Tinca vulgaris* C.

Ce ne sont point poissons d'usage bien courant encore que le vengeron de montagne soit de goût assez fin pour le disputer à la perche. N'est-ce point surtout que l'on manque d'imagination pour les apprêter? Friture ou court bouillon sont quasi recettes uniques. D'aucuns ont essayé de les accommoder selon le goût miéterrân, je sais quelques cuisiniers de chez nous qui tentèrent la bouillabaisse du Léman, sans grand succès d'ailleurs. Une recette de Provence elle-même suggère qu'on emploie pour ces bouillabaisse d'eau douce l'anguille, la grosse perche, le brochet moyen, la lotte et l'ombre ou la truite avec quelques écrevisses de rivière. C'est dommage je crois d'accommoder ceux-ci aux hauts goûts du safran, de l'ail, de la tomate et de l'huile bien fruitée. Et ces amalgames ne sont guère à recommander. L'on pourrait mieux tenter quelque soupe de poisson et de macaroni en y utilisant tels poissons blancs trop farcis d'arêtes pour être bien agréables d'autre manière, le fumet encore devrait en être relevé.

Mais que ne voit-on la matelote offerte sur nos tables? La matelote chère à tous les mariniérs de France et de Navarre? Où le poisson mis en tronçons baigne entre un bouquet d'herbes et de petits oignons dans le jus onctueux de quelque vin rouge coupé si l'on veut

de bouillon? On y apprête l'anguille ou la carpe, mais bien d'autres poissons aussi savent s'en accommoder. J'y verrais fort bien le chevesne à défaut de la carpe, quelque brochet ou des vengerons de bonne taille. Un auteur de chez nous, M. Paul André, marquant les mêmes regrets, publiait l'autre jour une recette qu'il appelait «la pauchouse du Léman» et qui s'inspire de quelque plat cher aux riverains de la Saône. Nous en reproduisons la recette plus bas, elle me semble fort judicieuse et bien comprise et mériter à tout le moins l'essai. Et à courir les bords de la Loire, de la Seine, de la Saône ou du Rhône et les étangs des Dombes, on trouverait je crois maintes autres recettes dignes d'accommoder nos poissons trop négligés, et plus conformes à leurs exigences que celles de Marseille ou de Cassis qui veulent poisson de mer et sa riche saveur nourrie d'iode et de sel.

*

Et les recettes lointaines des trappeurs? Elles peuvent donner bien des idées à nos campeurs pour leur cuisine de plein air. Le poisson grillé sur la braise ou des pierres bouillantes ou, entouré d'herbes ou de papier, déposé dans quelque trou rempli de braise; les brochettes de menu poisson frais pêché enfilées sur une baguette verte et mises au-dessus d'un foyer bien nourri de braise, enduites d'un doigt d'huile et saucées de citron. Ce sont là de parfaites délices. Je pense encore à la recette que donne quelque part Constantin-Weyer dans le récit de ses courses canadiennes, la truite farcie de gras de jambon et mise à peine sortie de l'eau sur le gril rustique du camp, comme l'on fait, jambon en moins, du loup et de la muge aux bords de mer. Voilà qui mériterait d'être essayé dans nos cuisines!

Tout cela serait nous changer de l'éternel filet et de la sempiternelle friture. Que n'en use-t-on pas plus? Car le poisson d'eau douce est à moindres frais un admirable aliment. Il n'est que de savoir en user.

«La Pauchouse du Léman»

Prenez quelques belles perches, un petit brochet, une jolie féra, éventuellement une carpe ou une anguille — le tout bien frais. Ecailler, découper en petits morceaux. Faire revenir au beurre 150 g de lard gras, en dés, auquel vous ajoutez quelques gousses d'ail écrasées, un bouquet de thym, plusieurs oignons préalablement blanchis. Placer sur cet appareil les morceaux de poisson, assaisonnés et poivrés. Mouiller à niveau avec un vin blanc très sec. Cuire à grand feu. A l'ébullition, ajouter un verre de cognac, puis, après vingt minutes environ, 70 g de beurre manié à la farine. Lier en remuant la casserole, non avec une cuiller. La sauce ne doit pas être trop épaisse. Laisser mijoter. Finir avec

quelques cuillerées de crème, qui ne sont pas indispensables, mais qui naturellement rendent la pauchouse plus onctueuse. Celle-ci se sert sur des croûtons de pain qu'on aura frottés à l'ail avant de les faire frire au beurre. La manger très chaude.

Cette pauchouse vient des bords de la Saône, pays gastronomique par excellence, où on l'appelle «la soupe

du pêcheur». Soupe de gala! Elle se compose originairement de quatre ou cinq sortes de poisson: tanche, anguille, perche, brochet, carpe. Mais on peut aisément l'adapter aux rives du Léman en la réduisant à trois ou quatre sortes, par exemple la perche, la féra, le brochet, la quatrième étant facultative, quoique souhaitable.

(Extrait de *La Suisse*.)

Paul André.

Des délégués de la Croix-Rouge de la Jeunesse sont nos hôtes



Nos jeunes hôtes à la section genevoise.

Onze délégués appartenant respectivement aux Croix-Rouges de la Jeunesse allemande, autrichienne, belge, danoise, française, hollandaise, italienne, luxembourgeoise, norvégienne et suédoise ont été, du 30 juillet au 6 août, les hôtes de la Ligue des sociétés de la Croix-Rouge à Genève.

Au cours de ce bref voyage d'études, ces jeunes gens âgés de 15 à 19 ans ont eu l'occasion de prendre contact avec les différents services de la Ligue et d'étudier leur organisation et leur travail. Ils ont été reçus également au secrétariat de la section genevoise par les représentants de la section genevoise et de la Croix-Rouge de la jeunesse suisse.



Au laboratoire central de transfusion, à Berne. (Photo Pfister.)

Après avoir passé la soirée du 1^{er} août à Hermance, où ils prirent part à la manifestation patriotique, et vu diverses organisations internationales de Genève, ils ont été reçus à Berne par M. Luy, secrétaire général de la Croix-Rouge suisse et ont visité le Centre de transfusion sanguine. Accueillis à Gstaad par la Croix-Rouge suisse, nos jeunes hôtes ont pu passer une après-midi au préventorium «Beau-Soleil», ils prirent contact avec les enfants pré-tuberculeux et furent fêtés par les chants des petits Grecs hospitalisés dans cette maison.

Mer - Montagne

Dans le cadre de l'action «mer-montagne» organisée par la Croix-Rouge suisse, 280 enfants de notre pays sont partis pour la France dans le courant du mois de juillet. Ils se sont rendus dans les colonies de vacances de Dives-sur-Mer (Calvados), de St-Samson-en-Plougasnou (Finistère), de St-Julien-en-Quiberon (Morbihan), des Sables-d'Olonne (Vendée), de St-Palais-sur-Mer et de l'Ile de Ré (Charente maritime), de Cujan-Mestras (Gironde), de Biarritz (Basses-Pyrénées) et de Cannes (Alpes maritimes). Les enfants français qui doivent venir passer leurs vacances en Suisse arriveront à fin août et au début de septembre, et seront reçus dans les colonies de Vorderen Schwäbrig, près de Gais, d'Arzier, sur Nyon, des Chevalleyres-sur-Blonay, du Château de Bourdigny (Genève), de Sumiswald, ainsi que dans le home de la Croix-Rouge suisse de Gstaad.

Un concours

Nous avons invité tous les enfants suisses ayant participé à nos colonies au bord de la mer à nous faire parvenir un récit soit du voyage soit des vacances dont ils ont joui. Les meilleurs travaux recevront des prix et seront publiés dans le prochain numéro de la «Revue de la Croix-Rouge suisse».

Pour les enfants pré-tuberculeux

Pour la quatrième fois, la Croix-Rouge canadienne de la Jeunesse a remis à la Croix-Rouge suisse une somme de 12 500 dollars pour que celle-ci hospitalise en son nom dans ses préventoriums de nouveaux contingents d'enfants européens pré-tuberculeux.

A l'école d'infirmières du Lindenhof

Sur proposition du président du conseil de fondation de l'Ecole d'infirmières de la Croix-Rouge du Lindenhof, à Berne, le Comité central a désigné un de ses membres, le Dr Spengler, pharmacien en chef de l'armée, pour le représenter au sein de la commission de construction de cet établissement.