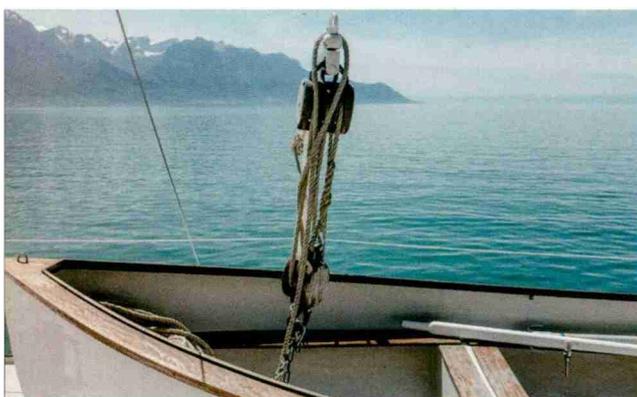




Cap sur la féra du lac

La féra du lac a pris possession de nos assiettes. Un poisson local à la chair délicate qui séduit également les grands noms de la gastronomie, à l'image du chef étoilé Michel Roth qui l'inscrit sur la carte du restaurant Bayview.



Pendant longtemps les perches du lac ont été les stars dans les assiettes. Un plat quasi national presque au même titre qu'une fondue ou une raclette. Ces petits poissons traditionnellement roulés dans la farine, passés à la poêle et accompagnés de citron ou d'une sauce tartare, ont même inspiré des chefs qui en ont proposé des variantes originales et savoureuses avec, par exemple, une sauce curry et lait de coco ou satay cacahuète.

Mais, depuis quelques années, les perches doivent faire face à la concurrence de la féra dont la réputation ne cesse de grandir auprès des chefs et des gastronomes. Une belle revanche pour cette féra qui, au XIX^e siècle, époque où elle était abondante, était snobée par la bourgeoisie et réservée aux plus modestes.

Le terme de féra dont ce poisson est aujourd'hui gratifié est, en fait,

un peu usurpé.

Au début du XX^e siècle, victimes de la surpêche, les deux espèces autochtones lémaniques qu'étaient la féra et la gravenche ont disparu. Aujourd'hui, le nom de féra est donné par les habitants de la région à des poissons du genre coregonus. Ceux qui peuplent désormais les eaux sont issus du lac de Neuchâtel suite à un important repeuplement en alevins entrepris dans les années quarante.

FERA ET HAUTE GASTRONOMIE

Son espèce est courante dans les lacs alpins, comme dans l'hémisphère Nord, en Europe, en Asie et en Amérique du Nord. Quant à son nom, il diffère selon les régions. La féra se nomme palée ou bondelle autour du lac de Neuchâtel, Albeli, Albick, Palchen ou encore Blaufelchen en Suisse alémanique, lavaret autour du lac du Bourget, et riapouchka en Russie ou encore whitefish dans les pays anglo-saxons.

Devenue star des assiettes, la féra se décline sous de nombreuses formes - caviar, rillettes, mousse, sucettes... - et n'en finit pas d'inspirer de grands maîtres de la cuisine parmi lesquels Michel Roth, le chef étoilé à la tête du restaurant le Bayview, de l'hôtel Président Wilson.

Rien ne prédestinait Michel Roth - Meilleur ouvrier de France (MOF) et ancien chef du Ritz, à Paris - à s'intéresser à un poisson aussi local



que la féra. Et pourtant. «A notre arrivée à Genève, nous avons mangé au restaurant Cigalon, chez Jean-Marc Bessire, qui est maintenant un ami. Il nous l'avait préparé juste rôti, à la perfection.»

Une découverte pour le chef, séduit par les caractéristiques de ce poisson. «Une chair fine délicate et iodée, très jolie du côté écailles.» Depuis Michel Roth travaille régulièrement la féra qu'il prépare de mille manières : crue en gravelax, rôtie, marinée ou fumée.

La finesse de la féra s'accorde parfaitement avec une sauce aux écrevisses et du vin blanc. ■

Odile Habel

PÊCHEUR, MÉTIER DE PASSION

Enseignant à la retraite et passionné de photo, Philippe Herren a rencontré Julien Monney, un pêcheur professionnel qui exerce sur le lac, entre Hermance et Versoix, et dont il raconte le métier dans Passion de pêcheur (éd. Slatkine). « Je l'ai photographié, explique l'auteur, pendant qu'il neigeait, en train de relâcher dans l'eau glacée des oeufs de féras qu'il fécondait lui-même. Je l'ai accompagné l'été, durant des après-midis de plein orage ou des matins de levers de soleil à couper le souffle (...) J'ai senti combien sa vie à lui, dans un environnement familial mais transformé par l'espace lacustre, faisait écho à toutes les vulnérabilités des hommes et des femmes que la passion arrache à la tranquillité somnolente de la routine. »