



Art de vivre

goûter

La délicatesse des poissons de lac

Longtemps boudés par les chefs, les poissons des lacs et rivières connaissent depuis quelques années un regain d'intérêt. Le brochet, malgré son allure ingrate avec son museau plat et ses dents acérées, révèle sa finesse dans l'assiette avec Jean Sulpice, chef savoyard doublement étoilé.

Chaque matin, avant que le soleil ne vienne dorer les montagnes alpines, des dizaines de pêcheurs partent relever les filets sur leur barque à moteur. Ils sont deux sur le lac d'Annecy, une demi-douzaine sur celui du Bourget et une trentaine sur le Léman. Dans leurs filets, ombles chevalier, féras, perches, lottes, brochets... Une partie de leur commande est déjà réservée aux grandes tables de la région.

Une nouvelle génération de chefs, comme Emmanuel Renaut (Flocons de sel, trois étoiles à Megève), Laurent Petit (Le Clos des sens, trois étoiles à Annecy), Alain Perrillat-Mercerot (Atmosphères, une étoile au Bourget-du-Lac), a remis au goût du jour les poissons des lacs et rivières, faisant ressortir leur finesse en évitant la surcuisson – grâce notamment à la cuisson basse température – et en les associant aux plantes locales.

Sur les rives du lac d'Annecy, dans la baie de Talloires, le chef doublement étoilé Jean Sulpice, qui a repris il y a trois ans le restaurant historique l'Auberge du Père Bise, est aussi fortement inspiré par son environnement lacustre. Né au bord du lac du Bourget, cet ancien disciple de Marc Veyrat associe lui aussi féras et ombles chevalier au sapin ou au cresson.

Il propose ici une entrée, un brochet au cresson, qui a longtemps figuré à la table de son ancien restaurant d'altitude, L'Oxalys, à Val-Thorens. « Le brochet n'est pas le poisson le plus excitant de notre lac,

mais c'est le plus charismatique », sourit le chef.

« Véritable attila des étangs », comme le qualifiait Alexandre Grimod de La Reynière, l'un des premiers journalistes culinaires (*L'Almanach des gourmands*, 1803-1812, réédité au Menu fretin), ce carnivore ne jouit pas forcément d'une bonne réputation. Sa chair blanche et ferme mais truffée d'arêtes se prête pourtant à des préparations raffinées, en quenelles – chez Paul Bocuse ou à la Tour d'argent – ou en soufflés.

« Délicate et goûteuse, on peut l'associer avec plein de choses formidables, précise Jean Sulpice. Je la travaille en mousseline avec du citron confit, qui n'écrase pas le goût. Je rajoute un petit côté lacustre et salin avec les œufs de truite. Enfin, le cresson, une plante d'eau douce, apporte un côté poivré, piquant. » Le lac en bouche...

Adeline Quéraux



Photo : Franck Juer

la recette. Mousseline de brochet au cresson

Pour 6 personnes

Ingrédients.
Mousseline de brochet : 300 g de filets de brochet, 600 g de crème liquide à 35 % MG, 40 g de blanc d'œuf (un peu plus d'un œuf, NDLR), 100 g de beurre pommade, 60 g d'écorces de citron confit, 10 g de sel

Émulsion de cresson : 100 g de cresson, 200 g de crème liquide à 35 % MG, 20 g de jus de citron, sel

Condiment : 100 g d'œufs de truite (ou de saumon), 30 g de brunoise de ci-

tron confit, 15 g de cresson haché

Taillez les filets de brochet bien froids en morceaux. Mixez-les dans un robot avec le blanc d'œuf, le sel et la moitié de la crème liquide. Incorporez progressivement le restant de crème. Ajoutez le beurre pommade en dernier. Passez cette préparation au tamis ou au chinois très fin en vous aidant d'une corne pour appuyer et faire passer la farce. Ajoutez l'écorce de citron confit taillée en bru-

noise. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Répartissez la mousseline dans le fond de 6 petites assiettes (ou coupelles) creuses. Recouvrez celles-ci de film alimentaire et faites-les cuire au four vapeur durant 10 à 15 mn – ou à défaut, dans un cuit-vapeur.

Pour l'émulsion de cresson, faites bouillir la crème. Hors du feu, ajoutez le cresson et mixez à l'aide d'un robot. Versez le jus de citron et pas-

sez la sauce au chinois. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Préparez le condiment : mélangez délicatement dans un bol les œufs de truite avec la brunoise de citron confit et le cresson haché.

Réchauffez et émulsionnez la sauce cresson à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer 2 mn et renouvelez l'opération une seconde fois – on obtient ainsi plus de mousse, et l'émulsion tient plus longtemps.

Retirez le film des assiettes et versez l'émulsion de cresson sur la mousseline de brochet. Finissez par le condiment aux œufs de truite et quelques pluches de cresson.

Recette de Jean Sulpice, Auberge du Père Bise, 303 route du Port, 74290 Talloires-Montmin

sur-la-croix.com

La recette de Jean Sulpice pour préparer les citrons confits