Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 40 (1967)

Heft: 8

Artikel: Gastronomie : notre petit monde des poissons à manger

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776035

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

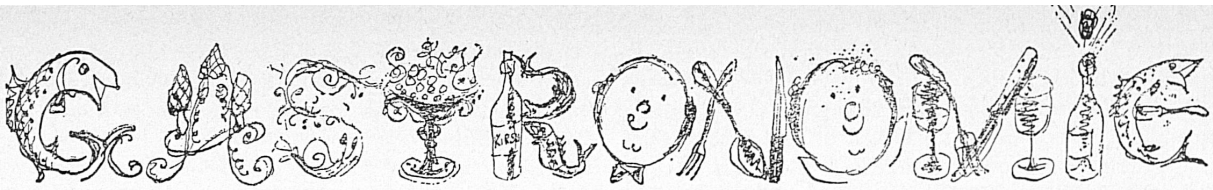
Terms of use

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Sommerliche Idylle am Obersee im Zentrum des grossen Ferienortes Arosa, 1825 m, Graubünden
L'été sur les rives agrestes du Obersee, au cœur de la grande station touristique d'Arosa, Grisons, 1825 m
Idillio estivo in riva all'Obersee, nella regione di Arosa, noto centro grigionese di villeggiatura a 1825 m
Summer idyl at Obersee, Arosa, a famous resort at 5985 ft. altitude in the Canton of Grisons
Photo Giegel SVZ



NOTRE PETIT MONDE DES POISSONS À MANGER

La nature s'est bien amusée. Dans son désir de poser des devinettes aux collégiens, les cours d'eau de Suisse s'en vont dans toutes les directions. Ils vont vers le nord par le Rhin, vers la Méditerranée grâce au Rhône. Le Tessin, se mêlant au Pô, connaîtra l'Adriatique; l'Inn ira vers la mer Noire par le long serpent du Danube. Il y a même à Pompaples une sorte de large fontaine naturelle; les eaux de gauche vont au Rhin, celles de droite filent vers les Allemagnes.

La Suisse possède plus de 3000 kilomètres de fleuves et de rivières «principales», sans compter un nombre élevé de cours d'eau de faible importance géographique, mais pleins d'attraits champêtres ou montagnards. Puisque ces cours d'eau ont deux rives, nous aurons facilement 6000 kilomètres, voire près de 10000 avec les beaux ruisseaux, pour se divertir au plaisir de la pêche.

Dupont, invité par des amis lausannois,
suit, le dimanche, les bords de la Venoge.
– Quel merveilleux pays que le vôtre.
Comme la nature y est bien faite,
votre rivière suit exactement
tous les contours de la route!

De l'amont vers l'aval, à mesure que la pente s'abaisse, l'oxygène diminuant, nous avons les truites, puis les ombres et finalement les autres. Cela est vrai théoriquement, mais il faut aussi penser aux eaux acides, aux eaux alcalines, aux roches dures ou tendres, aux rives avec une végétation abondante ou rare.
Les lacs sont de nature si diverse qu'on ne peut guère, en quelques lignes, les classer. Disons qu'ils ont tous, sur une partie au moins de leurs rives, la beine ou blanc, le mont et la cuvette. A l'extrémité dégorgeante des lacs de type courant, la beine de faible profondeur est recouverte d'une végétation serrée (habitat des brochets).
Le pêcheur de truite ira vers l'amont, là où la pente est supérieure à 4‰, là où la vitesse de l'eau froide et riche en oxygène est d'un mètre à la seconde.

LA TRUITE DE RIVIÈRE, PETITE REINE

La truite de rivière est joliment habillée. Dos olivâtre, flancs jaunâtres, points bruns, taches rouges auréolées de blanc, l'ensemble est coquet. Elle le sait quand elle fait la belle dans les eaux tourbillonnantes, en allant à table.

Sur les bords de la Töss, ils sont
quelques-uns à tenter de pêcher la truite
qui ne semble pas gourmande.
Un pêcheur, lui, fait des merveilles.
Une, deux, trois, déjà!
Un confrère s'approche stupéfait:
– Tiens, vous pêchez avec des cerises?
Mais comment faites-vous pour savoir
si ça mord?
– A l'oreille! Quand j'entends
le noyau craquer!

Le pêcheur connaît tous les secrets de la truite et ses goûts du moment. Il la prendra à la phrygane, à l'éphémère, au leurre, en la ferrant au coup ou au lancer sportif. Après l'émotion de la capture vient le doux instant de la dégustation. Si on a eu le bonheur de la rapporter vivante, on la fait passer de vie à trépas à la cuisine. Nettoyée, on l'arrose de vinaigre, on la plonge dans un court-bouillon aromatisé au vin blanc et d'une feuille de laurier. En quelques minutes, la truite bleue, tordue comme si elle allait s'élancer, est prête. On la présente sur une serviette blanche, couronnée de persil avec du beurre fondu.

LA TRUITE DU LAC, UNE BOURGEOISE

Les zoologistes la nomment «salmo lacustris».
Il nous faut ici nous attarder un peu car nous sommes en Suisse, un pays qui se plaît à être sans cesse particulariste.
Dans nos grands lacs, cette truite, assez volumineuse, a une robe argentée aux reflets nacrés, avec des points noirs irréguliers. Elle n'a pas de taches rouges.

– Tenez, dit l'habile pêcheur, en passant,
c'est là où l'année dernière j'ai pris
une truite de trois livres et là la plus belle
ombre de ma vie!
Il y a ainsi beaucoup d'endroits où
on a pris du poisson. Mais le difficile,
c'est de dénicher le coin où on en prend
aujourd'hui...

Mais nous avons deux surprises: la première, la truite ardoisée d'Arth, dont le dos et les flancs sont d'un beau bleu foncé et le ventre ivoire; la seconde, également dans le lac de Zoug, mais plus au nord, les «Zuger Röthli», ou truites roses qu'on mange au printemps avec une sauce à la crème d'herbes aromatiques. La façon princière de servir la truite d'Arth est «à la gelée».

L'OMBLE CHEVALIER OU LE PAGE DE LA TABLE

Ce poisson (salvellinus alpinus) est lacustre. L'omble (et non pas l'ombre) du Léman est généralement blanchâtre. Ailleurs les «Saiblinge» sont d'une teinte tirant sur le rose ou l'orangé, avec des taches ocellées. Dans des lacs situés à des altitudes élevées, il peut avoir le dos foncé et le ventre bois-de-rose.

Le pêcheur aime le calme et le silence.
Aussi est-il bien imprudent de jeter
son bouchon dans l'eau au lieu de le
mettre dans la bouche des importuns qui
viennent lui demander:
– Alors, est-ce que ça mord, aujourd'hui?

Il faut à ce poisson d'une exquise finesse des fonds rocheux ou rocailleux. Il devient de plus en plus rare à mesure que les eaux se transforment. On le traite en cuisine comme la truite de rivière, sa rivale en saveur et en fermeté. On peut aussi le frire à la grande friture ou le saisir dans un court-bouillon blanc et le servir avec du beurre noisette.

L'OMBRE

Nos rivières sont fantasques. Tout au long de leur cours rapide, elles heurtent des résistances géologiques. Tourbillonnantes au début, elles semblent s'assagir et tout à coup elles chutent à grand fracas ou s'engouffrent dans des gorges, prolongeant ainsi très loin les habitats de la truite fario. Les pentes de 4 ‰ ou plus se renouvellent souvent sur un long parcours, presque jusqu'au confluent. De sa source au Rhin, la Birse (73 km), pour ne prendre que cet exemple, est rivière à truites.
Normalement à la truite succède l'ombre, mais l'ombre peut vivre en communauté avec la truite là où la pente fournit assez d'oxygène à une eau froide.

Le maître:
– Pourquoi les poissons sont-ils muets?
– Pour sûr, M'sieur le régent, essayez
voir un peu de parler la tête dans l'eau!

L'ombre a son trait particulier dans sa vaste nageoire dorsale. C'est un poisson légèrement ardoisé aux larges écailles, aimant les eaux fraîches et bien courantes. La malice n'étant pas une de ses qualités, il est assez facile à prendre car il aime les insectes volant au ras de l'eau, confondant aisément la mouche artificielle et la mouche naturelle. Il donne beaucoup d'agrément au pêcheur.
La chair de ce salmonidé a un léger parfum de thym. Les savants qui peuvent être aussi des gourmets l'ont nommé «thymallus».

AU BAS DE LA PENTE

Dans les eaux calmées, nous trouverons des brèmes, des tanches, à la rigueur des carpes, pourvu qu'elles puissent vivre dans un élément tiède à l'oxygène rare.
Les brèmes ou les tanches, débarrassées du goût d'algues que l'on dit à tort être un goût de vase, sont mises sur un plat allant au four, avec un bon morceau de beurre. Dix minutes de feu doux. On retire le poisson que l'on recouvre de persil et d'oignons hachés. On ajoute un grand verre de vin blanc. On le cuit encore dix minutes en l'arrosant constamment avec le jus.

LES CORÉGONES ENDIABLÉS

Le «Petit Larousse illustré» cite un exemple: «La féra abonde dans le Léman.» C'était encore vrai au début du siècle. On n'en a plus vues depuis cinquante ans. Elles ont déménagé, chassées par un changement de la nature biologique des eaux. Les curieux pourront voir les «dernières» immortalisées dans les vitrines du Musée zoologique de Genève.

Pour aller à la pêche, il faut avoir
une ligne avec tous les accessoires.
Mais ce qu'il ne faut surtout pas oublier,
c'est le litre de blanc.
Car si l'on n'est jamais sûr de prendre
du poisson, du moins on est bien certain
de prendre soif. (Pierre Bénard)

La féra actuelle – on a conservé pieusement son nom – est la palée (coregonus schinzi F), introduite, dans le Léman, par millions d'alevins, peu après la Première Guerre mondiale. A part cet incident, les corégones, si délicats et si fermes, qu'ils soient palées, bondelles, lavarets, abondent réellement dans nos lacs situés dans la région occidentale des Alpes.
Contrairement à ce que prétendent certains audacieux, la palée n'est pas un poisson typiquement neuchâtelois. Nous la retrouvons, tout aussi fine, dans le lac de Constance (Bodan) et l'Untersee, sous le nom de «Weissbalchen» ou «Silberbalchen», selon que la livrée tire sur le blanc (weiss) ou l'argent (Silber).
Rendons cependant justice aux Neuchâtelois et aux Bernois du lac de Bienne. La bondelle (coregonus macrophthalmus N)

Zeichnungen / Dessins: Hans Fischer (fils) 1909–1958

est bien leur «poisson-portion» (35 cm) qui fait la gloire des restaurants riverains de ces lacs.
Le lavaret (coregonus wartmanni S), ce proche parent de la palée, devient «Blaufelchen» (que nous traduirons fièrement par féra bleue) au lac de Constance, l'«Albeli» des lacs de Zurich et de Zoug, l'«Albock» du lac de Brienz. Les pêcheurs des lacs de Lugano et Majeur l'appellent tout simplement l'«azzurro».
La palée neuchâteloise est servie entière à la meunière ou sous forme de filets frits à la sauce aux tomates. On mêle aussi sa chair à celle du brochet, de la bondelle, pour faire un plat «tout poissons».
En Suisse alémanique, où l'on est très friand de poissons d'eau douce, on sait divinement apprêter les corégones, «Balchen» et «Felchen» bleus ou argentés, avec un art qui, bien entendu, est fils de la tradition régionale. Une des façons les plus heureuses de les accommoder entiers est à la sauce piquante. L'amateur gourmand saura trouver aux bords des lacs que nous avons cités, des roulades de filets au vin blanc, chaque roulade étant garnie d'un beau champignon ou d'une queue d'écrevisse. C'est, dit sans aucune exagération, un mets exquis qui veut être mangé en compagnie d'un de ces vins du pays, sec et drôlement pétillant.

La bondelle et sa semblable, le «Gangfisch» d'Ermatingen, sont souvent fumées au charme vert.

Dupont est au champ. Tout à coup
il voit une jolie rivière et un paysan.
Il s'approche du laboureur:
– Hola! mon brave, comment on appelle
cette rivière?
– Pas nécessaire de l'appeler.
Elle vient toute seule!

LES AGRÉMENTS DE LA PERCHE

Nos poissons indigènes ne le cèdent en rien à leurs congénères les plus réputés des mers et des océans. Presque toutes les recettes – et Dieu sait s'il y en a – dont s'accommode le filet de sole sont applicables à notre perche.
Sur tous les tours des lacs, les guinguettes vous invitent à savourer la friture de perchettes (perquouettes en pays romand) ou les filets de perches.
Lorsque la pêche «donne» et que les bancs de perches et perchettes affluent au large des côtes, il suffit d'une ligne, d'asticots et d'un bateau à rames pour faire des «malheurs»! On ne revient jamais bredouille, mais plutôt si chargé qu'il faut distribuer les surplus aux voisins casaniers.

La jeune perche est normalement fuselée. En vieillissant elle se voûte. On la nomme alors familièrement, en français «la bossue», en allemand, la «Buckelige». C'est une méchante diablesse. Dès qu'on la tient, la prisonnière écarte ses opercules épineux et redresse les rayons acérés de sa nageoire dorsale. Sans précaution, la main est aussitôt en sang.

Les petites perches fournissent une très bonne friture, saisies entières dans l'huile bouillante après avoir macéré une heure dans du lait (Suisse romande) ou mieux encore dans de la bière brune, le «Dunkelbier» des Alémaniques.
Les recettes de préparations sont innombrables.
Dans les régions de langue allemande, on parsème d'oignons, de persil, de beurre les perches placées dans un plat à gratin et on arrose le tout de vin blanc ou de vin rouge. Pour finir, on prépare une sauce blanche au bouillon et au citron. Au moment de servir on verse encore du vin. Cela mérite trois étoiles!
En Suisse romande, on prélève les filets (les pêcheurs vous diront que les filets de perchettes immédiatement pêchées peuvent être mangés crus avec du sel et du poivre) que l'on dore au beurre. Dans une autre poêle on fait sauter les champignons. Et si vous avez bon appétit, des pommes de terre ne sont pas à dédaigner...

Dialogue de sourds:
– Vous allez à la pêche?
– Non! je vais à la pêche!
– Ah! je croyais que vous alliez
à la pêche!

LES MINI-REQUINS

Le brochet ou requin des eaux douces habite nos eaux calmes ou calmées, voire nos rivières herbeuses à la fin de leur course ou dans leur ancien lit. Il se camoufle dans les plantes aquatiques, prend l'aspect d'une vieille branche immergée. Patiemment il attend. D'un coup il se déraidit et avec une vivacité stupéfiante attrape la proie convoitée. Les brochetons en chasse provoquent ces brusques jaillissements d'où retombent les petits poissons dérangés dans leur assemblée consultative. Nous n'avons pour ainsi dire pas de brochets des marais au goût désagréable. Ceux du Léman sont parfaits, les géants du lac de Lowerz plus que parfaits.
Nos cuisiniers apprêtent le gros brochet à la farce de mie de pain détrempée au vin blanc, malaxée au beurre d'échalotes, mêlée à des filets d'anchois. On le pousse au four sur une lèchefrite. On l'arrose de vin blanc. Lorsque le poisson entier est bien doré, on le sert avec une sauce maître d'hôtel.

Sur les bords du Rhin, on n'emploie que les filets salés préalablement. Une couche de filets recouverts d'oignons et de persil hachés, une seconde couche et ainsi de suite jusqu'à épuisement du kilo. On garnit d'une grille d'anchois, on arrose de crème fraîche et l'on saupoudre un peu de farine. La cuisson se fait au four une petite demi-heure.
Quant aux brochetons, spécialité du lac de Bienne, ils se font manger au bleu, frits ou au beurre blanc.

LES SILURES DE L'ÈRE DU MAMMOUTH

Nous avons réservé le silure pour la fin de notre rapide enquête. Chaque fois qu'un pêcheur l'extrait des bas-fonds et que l'on exhibe l'animal préhistorique dans une fontaine publique, les journalistes et les reporters-photographes arrivent aussitôt sur place pour diffuser la nouvelle.
Le silure du lac de Morat est un énorme et monstrueux têtard à la peau lisse, avec une bouche de clown largement fendue et un menton orné de six barbillons de vieux mandarin.
Cette énorme bête, qui facilement peut atteindre 3 mètres et peser 200 kilos, vit dans les fonds vaseux où se forme le «sang des Bourguignons».
Il chasse de nuit. Dès que le soleil s'est couché, il fait ses préparatifs, secoue sa vase, remonte assez rapidement le trajet qui le sépare de la surface. Parvenu au terme de sa course,

à la limite des eaux et de l'air, il lui arrive d'attraper une poule d'eau, une mouette endormie, un canard. Puis il retourne au palais des contes d'Andersen, dans sa vase. Souvent, moins téméraire, il se contente de naviguer entre deux eaux et d'ingurgiter le comestible qui se trouve à la portée de son grand avaloir.
On le mange, débarrassé de sa graisse, pour avoir la joie de dire qu'on a fait un festin de sirène!

Le silure, dans le folklore, a donné naissance à la légende des ondins, ces génies des eaux douces et vagabondes. Il n'est pas étrange que les gens qui ont vu dans la pénombre de la nuit le corps glabre du silure chassant sa proie, sa barbe et la vigueur de son attaque aient transformé dans leur fantaisie poétique l'habitant des profondeurs en un être surnaturel.

LA LOTTE

La lotte abonde dans le lac Léman. Sa chair est excellente. Ses mœurs s'apparentent à celles de l'anguille disparue depuis qu'elle fut bannie par un évêque de Lausanne.
La lotte ou croque-mort vit en paix, bénéficiant de superstitions dont l'origine est fort vague. Les fanatiques ne la consomment pas pour ne point faire un pacte avec le Cornu. Les gourmets font fi de cette crédulité médiévale et se régalent à bas prix.
Les pâtés de foies de lottes furent inventés par les moines cisterciens qui défrichèrent le Dézaley pour y planter la vigne. Le diable ne leur faisait pas peur!
En Suisse allemande, on a l'habitude de préparer un léger roux avec du beurre et de la farine que l'on mouille de vin blanc. Les poissons auxquels on a coupé les nageoires sont mis dans cette sauce avec un bouquet de fines herbes et des oignons. Il faut laisser mijoter.

Le pêcheur, en partant dès l'aube, dit à sa fidèle compagne:
– Ne te préoccupe pas du déjeuner aujourd'hui. Je rapporterai une bonne friture.
La prudente ménagère n'a plus qu'une chose à faire: aller acheter un kilo de pommes de terre. Ainsi, à midi, à défaut de friture, on mangera tout de même des frites. (Pierre Bénard)

Dans les pays romands on vide les lottes en réservant les foies qui sont volumineux et délicats. Cuites à la poêle façon meunière, on les tient au chaud. Puis, suprême astuce, on fait revenir les foies, on les écrase finement à la fourchette et on termine en liant cette sauce avec du beurre manié d'un peu de fécule et de jus de citron.
Il nous faut en rester là. Dans notre Suisse aux cent visages, le poisson n'est pas seulement un amusement des yeux, une nourriture pour le corps et un profit pour l'adroit pêcheur. C'est une étrange bête qui vit dans le monde du silence, dans les eaux qui donnent la fécondité à la terre. Là où le respect des traditions celtiques est demeuré dans toute sa beauté, la jeunesse, l'espoir de demain, lance un «ours de mai» dans la rivière pour s'assurer les bienfaits de l'élément liquide et de ses habitants.

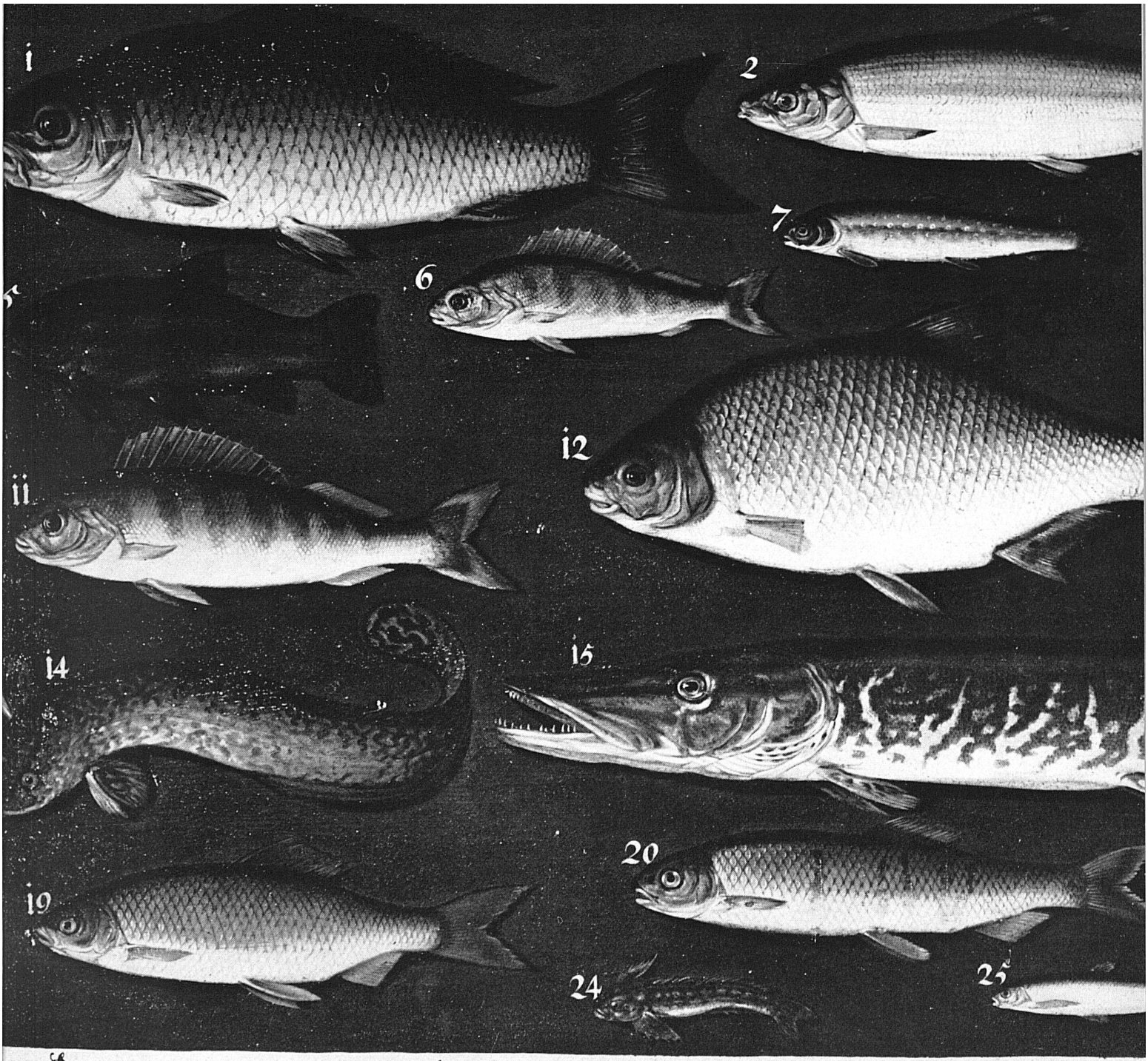
Roland Staub

Ausschnitt aus einer der beiden Fischtafeln in der Vorhalle zu den Ratssälen im Zürcher Rathaus. Die 1709 von Johann Melchior Füssli auf Holz gemalten Darstellungen zeigen die hauptsächlichsten damals im Zürichsee lebenden Fischarten, begleitet von Angaben über die Schonzeiten.
Photo Zopfi SVZ

Fragment de l'un des deux tableaux sur bois que Johann Melchior Füssli a peints en 1709 pour l'Hôtel de ville de Zurich. Sur ces planches figurent la plupart des poissons décelés alors dans le lac de Zurich, ainsi que des indications relatives au frai.

Particolare di una delle due tavole ittiche situate nell'atrio delle sale dei Consigli, nel municipio di Zurigo. Sono pitture su legno, del 1709, opera di Johann Melchior Füssli, e raffigurano le principali specie di pesci che popolavano il lago a quel tempo. I dipinti sono corredati d'indicazioni sui periodi di pesca vietata.

Detail view of one of the two fish panels in the entrance hall of the Council Chambers in the Zurich City Hall. These representations of fish were painted on wood in 1709 by Johann Melchior Füssli; they show the principal species of fish then to be found in the Lake of Zurich, accompanied by information on closed seasons.



Eygentliche Abbildung aller in dem Zürich-S

Wie hier Verzeichnet/ wegen deß Leichs

Heumonat.		Augstmonat.		Herbstmon
Alat. 21.	Karpf. 1.	24. Gropp.	1. Karpf.	22. Forelle. 24. Gropp
Barbe. 3.	Laugeli. 25.			
Blik. 23.	Kottelen. 18.			
Gropp. 24.	Schley. 5.			
Hegling. 10.				

NB. Es soll kein Fisch so nit nach der Ei

gesezte Maas halt Verkaufft