

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 32 (2002)  
**Heft:** 12

**Artikel:** La longue route du saumon  
**Autor:** J.-R.P.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-828236>

### **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:** 14.04.2026

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

# La longue route du saumon

■ Depuis la nuit des temps, les hommes ont apprécié le saumon pour sa chair et l'ont admiré pour sa vivacité. L'histoire de ce poisson n'est pas banale.

Curiosité de la nature, le saumon est l'un des rares poissons qui vive aussi bien dans l'eau douce des rivières que dans l'eau salée de la mer. Les jeunes saumons, appelés «tacons», naissent et vivent dans l'eau fraîche des rivières. Lorsqu'ils ont atteint dix centimètres, ils redescendent jusqu'à l'océan Pacifique ou Atlantique. Un déplacement qui peut prendre entre un an et sept ans selon les régions et la température des rivières. Après avoir séjourné entre un et quatre ans en mer, ce poisson peut atteindre jusqu'à 1,5 mètre de long. Arrivé à l'âge adulte, le saumon retrouve le chemin qui le mène à sa rivière natale grâce à son odorat extrêmement développé. Il escalade, au prix d'efforts inouïs, le torrent qui mène à la source, afin de se reproduire et de pondre à l'endroit même où il est né.

Durant ce pénible voyage qui n'a pour unique but que la pérennité de l'espèce, le saumon rencontre de nombreux obstacles: rapides et cascades qu'il doit escalader à la force du coup de rein, puisant pour se nourrir dans ses réserves adipeuses. Mais il doit également affronter ses principaux prédateurs:

les ours et les pêcheurs, friands de sa chair délicate. Ceux qui échappent aux dangers trouvent encore la vigueur de frayer. Mais près des trois-quarts des saumons sont telle-

ment épuisés par leur violent effort, qu'ils ne survivent pas à la fatigue.

Aujourd'hui, on ne consomme plus guère que du saumon d'élevage, qui a passé la plus grande partie de sa vie dans un parc avec des centaines de congénères.

Jadis, les pêcheurs fumaient sa chair afin de la conserver. Aujourd'hui, les gourmets apprécient cette chair délicatement fumée, qui accompagne les mets de fête. **J.-R. P.**

## Fleur de saumon

4 personnes

### Ingrédients

400 g de saumon fumé prétranché, 2 endives, 1 échalote, 50 g d'œufs de lompe, 1/2 citron, 5 cl de vodka, aneth, câpres, ciboulette, poivre.

### Préparation

Couper les tranches de saumon en petits cubes, hacher l'échalote et l'aneth, ajouter les câpres, le jus d'un demi-

citron et la vodka. Mélanger délicatement en poivrant à volonté. Couper les feuilles des endives, les laver et les laisser égoutter.

### Présentation

Dresser les feuilles d'endives sur une assiette. Former une rosace au centre avec une demi-tranche de saumon et la garnir d'une cuillère à café d'œufs de lompe. Garnir les

feuilles d'endives avec le tartare de saumon. Décorer avec de la ciboulette finement ciselée et avec les câpres. Servir avec du pain de seigle.

On peut déguster cette entrée avec un vin blanc sec, du champagne, ou mieux, un verre de vodka.

**Coût des ingrédients environ Fr. 50.-.**

# L'or noir du terroir

■ Autour de la truffe, tout est mystère: son développement, sa récolte et son prix. Produit de luxe s'il en est, ce divin champignon transforme une simple omelette en mets de roi.

**A**uber *melanosporum* pour les initiés, truffe du Périgord pour les gourmets, ce vilain champignon au goût enchanteur est un tubercule à l'aspect globuleux, noirâtre, bosselé, composé d'une multitude de verrues. Il se développe enfoui dans

le sol, à proximité des racines de chênes. Sa recherche ressemble à une véritable course au trésor où seuls les professionnels sont admis. Autrefois, ils étaient accompagnés d'une truie, qui faisait l'essentiel du travail, à savoir repérer la truffe dans le sous-sol. Aujourd'hui,

ce sont des chiens truffiers – des femelles en l'occurrence – qui cherchent, grattant la terre pour mettre au jour les belles *rabasses*.

De champignons destinés à améliorer jadis la brouillade d'œufs des pauvres, la truffe est aujourd'hui un produit de luxe que l'on sert parcimonieusement, tant elle est chère. Sur les marchés de France, du Vaucluse, du Tricastin ou du Sud-Ouest, les courtiers, trufficulteurs et autres récoltants ont des mines de conspirateurs lorsqu'il s'agit de transformer l'or noir en bel argent sonnante et trébuchant. >>>