

ÉTHIQUE GOURMANDE

Annecey-le-Vieux

VAGUE DE CHANGEMENTS

EN MATIÈRE DE PÊCHE, IL N'Y A PAS DE POISSON DE SAISON, IL N'Y A QUE DES ESPÈCES DURABLES... OU PAS ! C'EST LE THÈME DE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OcéAN, DÉFENDU PAR ETHIC OcéAN ET LES CHEFS AMBASSADEURS DES RELAIS & CHÂTEAUX.

À COMMENCER PAR FRANCK DEROUET, AVEC SON ÉCOTABLE TRIPLEMENT ÉTOILÉE, LE CLOS DES SENS, À ANNECY. PAR Agnès Benoit



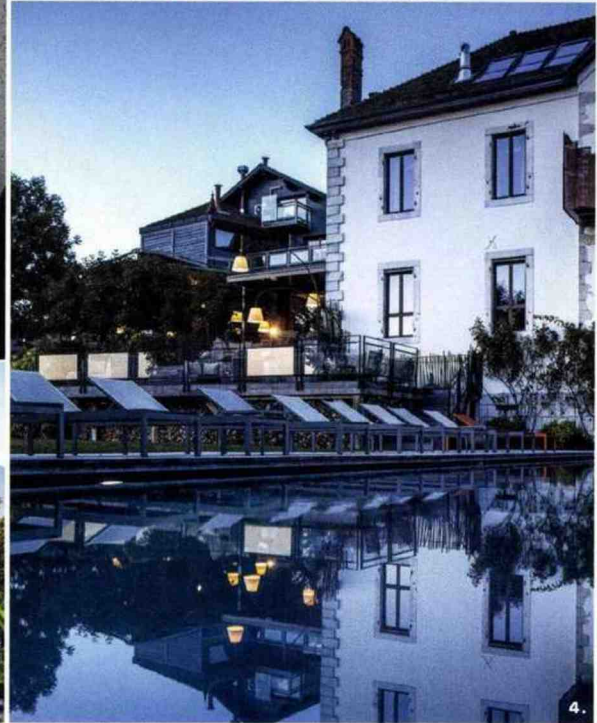
REINE DU LAC

Une féra du Léman, que l'on appelle aussi corégone lavaret ou lavaret. Ce poisson noble, à la chair délicate, vivant dans les profondeurs du lac, est déjà victime du réchauffement climatique. À pêcher donc avec parcimonie.

© FÉLIX LEDOU



ÉTHIQUE GOURMANDE



1. Au restaurant triplement étoilé Clos des Sens, le plat Moelleux de féra, curry vert du jardin, du chef Franck Derouet. **2.** Le chef en cuisine, qui dresse une assiette de féra, poisson star du Léman. **3.** Le potager de 1 500 m², tout en permaculture, du Relais & Châteaux Clos des Sens, rassemble près de 200 aromates, légumes, fruits, fleurs et plantes, cueillis par les cuisiniers juste avant chaque déjeuner et dîner. **4.** Le bassin de nage de l'établissement, bordé par le jardin d'aromates.

« **Notre Guide des espèces 2023 va sortir et je suis pessimiste quant à l'état des stocks de poissons, encore plus de zones rouges et noires à prévoir sur la carte, s'inquiète** Élisabeth Vallet, directrice de l'ONG Ethic Ocean. *Lorsque je vois que des émissions culinaires présentent le cabillaud comme un plat écologique, je m'étrangle!* » Le pêcheur du lac Léman Vincent Coly, qui approvisionne le Clos des Sens, à Annecy, dont le chef Franck Derouet assure l'impeccable partition culinaire, 100 % locale, végétale et lacustre, renchérit : « *Pour assurer la reproduction des féras dans le lac Léman, la température de l'eau doit être à 7 °C maximum, or elle s'élève à 9 °C depuis plusieurs années. Les hivers sont devenus trop doux! À cause du réchauffement climatique, la féra risque de disparaître des lacs alpins et les pêcheurs avec. Lorsque j'ai commencé ce métier il y a 20 ans, j'en pêchais vingt tonnes dans l'année, aujourd'hui, tout juste quatre! Il faut prélever avec parcimonie car nous sommes des cueilleurs, poursuit-il, si nous pêchons*

de trop petits poissons, le stock ne se renouvellera pas. Heureusement nous avons un traité franco-suisse très strict pour la gestion du lac, où certaines espèces sont fermées à la pêche pendant leur période de reproduction. » Une réglementation qui va de soi pour Franck Derouet et son chef sommelier-directeur de salle, Thomas Lorival, qui viennent de reprendre le Clos des Sens en janvier, dans une belle unité de vision : révéler l'essence du territoire magique des trois lacs, d'Annecy, du Bourget et Léman, à travers leurs trésors, truites, féras, ombles chevaliers, perches, brochets, écrevisses et chevesnes. « *C'est à nous, chefs, de montrer l'exemple et de nous adapter aux cycles de la nature. Notre carte évolue en fonction de la pêche de Vincent, pas l'inverse, et nous ne jetons rien! Des œufs de brochet, nous faisons une polenta crémeuse, des abats, des mises en bouche, même les écailles sont utilisées! Nous privilégions l'ikejime, une pratique ancestrale, d'origine japonaise, qui permet à la chair du poisson d'être conservée plus longtemps.* » C'est



ÉTHIQUE GOURMANDE



1. Pêche miraculeuse de belles perches à bord du bateau de Vincent Coly, sur le lac Léman. 2. Une boya, qui signifie « grosse perche » en patois, sur le lac, tout juste pêchée, dans les mains du chef Franck Derouet du restaurant aux trois macarons Écotable Clos des Sens. 3. Très tôt le matin, le chef Franck Derouet accompagne son pêcheur Vincent Coly sur le lac. 4. Vincent Coly, fin connaisseur du lac et de sa faune. 5. Vue du Léman depuis les rives d'Évian. 6. Franck Derouet au port d'Anthy-sur-Léman.

lors de son expérience scandinave au restaurant Maaemo que Thomas Lorival a été impressionné par la très courte période de production des ressources norvégiennes et leurs mille et une façons de les conserver, par fermentation, en saumure, fumées, etc. Quant au tournant végétal, il avait été pris par Laurent Petit et Franck Derouet, chef exécutif depuis 2011, qui ont initié un merveilleux potager en permaculture de 1 500 m² dans le jardin, avec près de 200 aromates, légumes, fruits, fleurs et plantes. Le royaume du jardinier Lionel Perron et du maraîcher Sylvain Leroux, et sa ferme agro-écologique Ceux qui sèment, qui assure la « nurserie » des plantes dans ses serres et produit dix tonnes de légumes diversifiés, en plein centre-ville. Comme les enfants annéciens qui y suivent chaque mois des ateliers, on découvre le yuzu, le shiso pourpre et sept types de poivriers, au milieu de volutes poétiques en tiges d'osier. Pour la Journée mondiale de

l'océan des Nations unies, qui s'est tenue le 8 juin dernier, Ethic Ocean, en collaboration avec des centaines de chefs Relais & Châteaux, a voulu lancer un cri d'alarme pour remettre en jeu la notion de « saisonnalité » des produits de la mer. « Souvent, les calendriers indiquent la période où les poissons sont davantage présents sur les étals, en fait la période où les animaux se regroupent en bancs pour frayer et sont donc plus faciles à capturer. Pour acheter une espèce durable, il faut donc absolument regarder l'état du stock, explique Élisabeth Vallet, éternelle pédagogue des océans. L'application Ethic Ocean se consulte facilement sur son portable, lorsqu'on fait ses courses, sinon on peut se référer au guide sur le site internet de notre association. Il y a urgence, on touche à la dernière essence sauvage. »

CLOS DES SENS

— Axée sur la durabilité, la belle cuisine du chef Franck Derouet. Adresse page 164