



LA FÉRA SACRÉE REINE DU LAC

GRÂCE AUX PÊCHEURS ET AUX RESTAURATEURS, CE POISSON EST DÉSORMAIS LA STAR DU LÉMAN. LA PÉNURIE MENACE TOUTEFOIS SON SUCCÈS

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO CORINNE SPORRER

Ils sortent de l'eau une fois par année pour faire des blagues. Le 1er avril, c'est la fête du poisson. Une occasion de se pencher sur celui qui règne en maître sur le Léman, la fêra. Mal-aimé pendant longtemps, ce corégone a su séduire les plus réticents et s'inviter à la table des grands chefs qui rivalisent de créativité. Ainsi, au Bocca, à Saint-Blaise (NE), Claude Frôté avait surpris ses hôtes avec un tartare de fêra à l'absinthe. L'année dernière, Ludovic Beltran du Sky Lounge, au Royal Savoy de Lausanne, avait concocté un ceviche de fêra, mais croquant, pomelos et asperges vertes dont certains se souviennent encore. Au Beau-Rivage Palace de Lausanne, Anne-Sophie Pic aime le mariner au saké, puis l'associer au caviar osciètre. Aujourd'hui, au Pont de Brent, Stéphane Décotterd ouvre son menu de Pâques avec un carpaccio de fêra à la pomme verte, estragon et huile de colza avant de servir une épaule d'agneau de lait des Pyrénées.

Les produits de prestige se suivent, mais les pêcheurs sont les premiers à avoir cru aux vertus de la fêra. Ils se sont battus pour qu'elle trouve sa place dans la cui-

sine. Du coup, parce qu'ils vont les chercher chaque jour dans leurs filets, qu'ils les ramènent, les apprêtent et les préparent, ils regorgent de spécialités maison et de recettes. En voici quelques-unes, fraîcheur et qualité garanties.

Panée, à l'aneth ou fumée

A Allaman, David Francioli vend des fêras fumées à chaud: «Je les mets dans une saumure maison pendant 12 à 24 heures, puis je les fume environ 20 minutes. Vous les servez à l'apéritif, juste accompagnées d'un filet de citron et d'un bon verre de

vin blanc. Veillez à les sortir une heure avant du frigidaire pour qu'elles soient à température ambiante. Vous pouvez également les associer à une salade. Chez moi, je fais des spaghettis carbonara avec, à la place du lard, de la fêra fumée. C'est délicieux.» David Francioli prépare aussi une goûteuse mousse de fêra fumée. Et si vous voulez que vos enfants mangent de la fêra, en bon père de famille, David vous donnera quelques astuces: «Pour eux, ce qui est chouette, ce sont les morceaux panés accompagnés d'une mayonnaise. Autrement, l'été autour des grillades, vous pou-

LE VIN LE DORAL

«Notre doral est issu d'un croisement de chasselas et de chardonnay, précise le vigneron Laurent Berthet. Ce vin blanc est assez aromatique avec des touches d'agrumes et de vanille, des notes de mirabelle et de figue, d'infimes facettes de beurre frais et chocolat au lait. Grâce à sa pointe d'acidité, il s'accorde à merveille avec une fêra fumée, des crustacés ou des fruits de mer.»

Laurent Berthet, chemin des Colombaires 32, Cully (VD).
Tél. 021 799 36 30. www.berthet-vins.ch

