Dossier de Presse

Élixir de Loire

GARUM

DE TOURS

Contact presse :
Agence Point Cédille
Cécile Dujardin 06 83 81 21 61
presse@garumdetours.fr

LE GARUM DE TOURS

PRODUIT ANTIQUE, CONCEPT MODERNE, CONDIMENT D'AVENIR

Après 6 ans de recherche et de développement, Thierry Bouvet, pêcheur professionnel, lance aujourd'hui la commercialisation du Garum de Tours.
Ce condiment, à base de poissons, datant de la cuisine antique est remis au goût du jour par une exploitation responsable de la pêche locale.

Le Garum, un élixir moderne
Le Garum est une sauce lacto fermetée, très prisée sous l'Empire Romain. Elle est concotée à partir de poisson sauvage et de sel. Elle est utilisée en cuisine pour réveiller un plat ou une saveur particulière. Sa saveur est caractéristique du goût Umami.

Trois dimensions essentielles au Garum de Tours

Un produit antique qui a tout son sens aujourd'hui
Le garum est un élixir oublié qui trouve une résonnance contemporaine. L'essentiel de ce condiment est la valorisation optimale du poisson, sa conservation facile et son empreinte écologique limitée. « Faire de l'exceptionnel avec du domestique ».

Le « goût délicieux » propice aux aliments
Cousin du Nuoc-mam, ce condiment répond à un besoin ancestral de complément alimentaire de qualité, simple à produire et riche en goût. Le garum est associé au goût umani, identifié comme la « cinquième saveur ». Cette saveur, si particulière et en même temps si familière, est obtenue, en partie, grâce au processus de fermentation du produit.

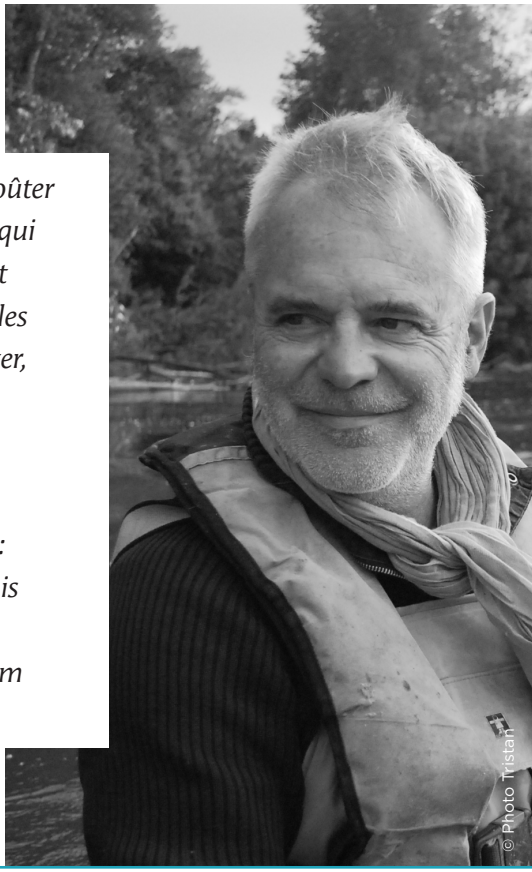
Une aventure humaine, sociale et responsable
La réhabilitation du Garum s'inscrit dans une démarche coopérative innovante pour redonner sa place aux ressources du fleuve et son sens à la notion d'alimentation saine de proximité. Le garum favorise l'utilisation optimale d'une pêche raisonnée réalisée par Thierry Bouvet, associé à d'autres confrères exerçant tout au long du fleuve. Le garum devient ainsi un vecteur de développement territorial de proximité.

Thierry Bouvet, un pêcheur innovant
Depuis 2014, Thierry Bouvet est pêcheur professionnel et navigue sur La Loire entre Amboise et Tours. Géographe de formation, Thierry s'est lancé dans ce projet afin de réhabiliter le garum et de développer son exploitation sous forme coopérative dans le respect des ressources disponibles.

Les chefs prêts à utiliser et à promouvoir le garum
De nombreux chef(fe)s ligériens soutiennent Thierry Bouvet dans sa démarche depuis plusieurs années. La renaissance de ce condiment d'exception est propice pour les chefs à revisiter ou à créer de nouvelles recettes : *Assa* à Blois, *Le Martin bleu* à Tours, *La Petite Cuisine* à Tours, *Pertica* à Vendôme, *La Cave* à Montlouis sur Loire, La Part Belle à Rochecorbon, Ô 152 à Tours...

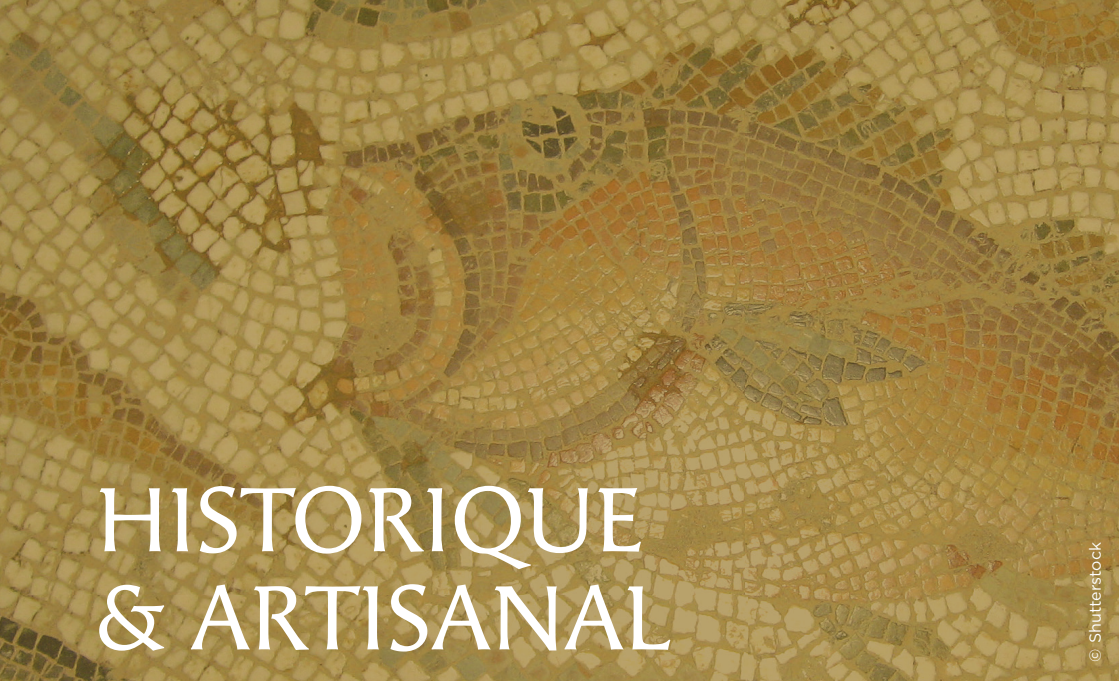
Aujourd'hui, je vous propose à goûter un Garum ligérien. Un Garum qui n'est plus seulement un concept de résilience pour les pêcheries artisanales mais une réalité gustative à expérimenter, à partager et à diffuser.

Je réalise des Garums bases qui offrent aux cuisiniers de revisiter, d'inventer et de créer à partir de cet univers du goût : l'Umami. Négligé depuis l'Antiquité puis oublié jamais mépriser, Rabelais déjà cherchait à retrouver la recette du Garum pour en promouvoir l'usage.



Contenu

- **Historique**
- **Thierry Bouvet**
- **Valeurs du Garum de Tours**
- **Distribution**
- **Soutien de Chefs**



HISTORIQUE & ARTISANAL

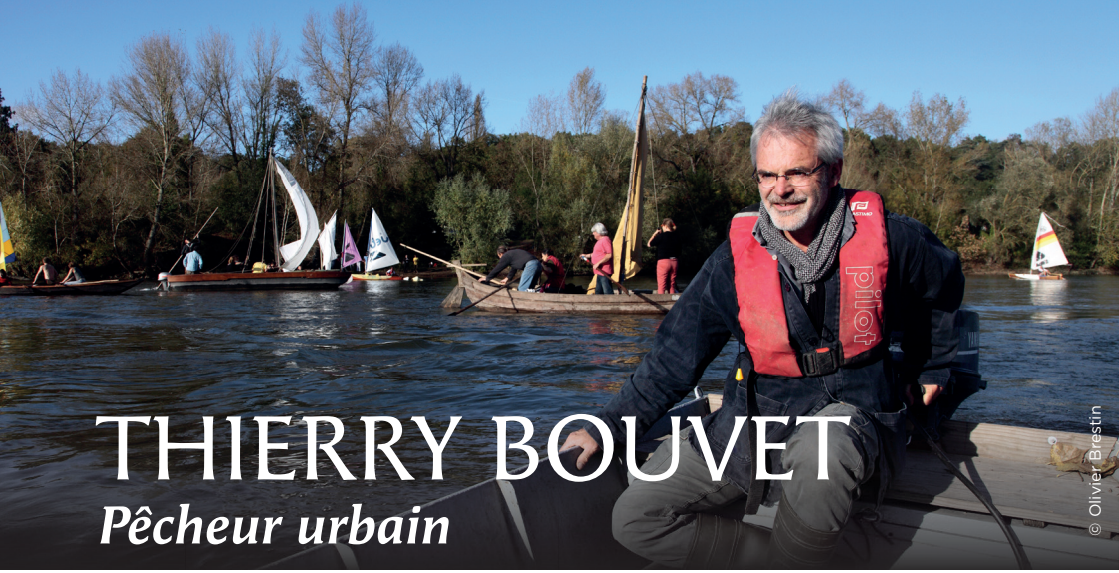
© Shutterstock

Le Garum est un condiment historique, majeur de la civilisation latine.
Cette sauce lacto-fermentée fût, très prisée sous l'Empire Romain, pouvant être qualifiée de « liqueur de poisson ». Le Garum est une valorisation ancestrale de « tout le poisson », et était apprécié pour ses valeurs nutritives, gastronomiques et économiques.

Les Romains n'ont pas inventé le garum, mais en ont hérité des Grecs qui l'avaient eux-même importé du croissant fertile.

Garum signifie « jus » ou « sauce » en latin. Aujourd'hui, il a presque disparu, même si on le retrouve encore sous diverses formes dans quelques pays méditerranéens et en extrême orient.

Si à l'origine le Nuoc-mâm organisait les communautés villageoises du Vietnam et de ses voisins, le Garum traçait les limites de l'Empire romain. Aujourd'hui le Nuoc-mâm apparaît comme l'exemple parfait du succès de la mondialisation, et le garum davantage comme le facteur du développement d'un territoire. Ces deux produits, répondent à un besoin de complément alimentaire de qualité, facile à produire et riche en goût.



© Olivier Brestin

THIERRY BOUVET

Pêcheur urbain

« Breton par ma mère, Marin par mon père, Libre par essence »

Thierry Bouvet s'est installé en pêche professionnel à Tours en 2014 avec le projet de réhabiliter le garum, sauce lacto-fermentée de poisson, très prisé sous l'Empire Romain et de développer son exploitation sous forme coopérative.

Il lui a fallu quasiment tout apprendre et s'imposer en milieu hostile comme le rappelle les malveillances subies. Soutenu par son collègue amboisien, son installation a trouvé aussi un écho très favorable auprès des AMAP locales, des restaurateurs et des particuliers mais également dans de grands événements festifs (Terre du Son, Convergence Bio...).

J'AI ÉTÉ SÉDUIT PAR LA DIMENSION CHASSEUR-CUEILLEUR DU MÉTIER

La phase recherche et développement du Garum n'a pu démarrer qu'avec son installation et la durée de maturation minimale d'un an pour aboutir à un produit de qualité, s'est étalée sur les trois premières années. Cette phase s'est prolongée par la création de l'outil de production approprié. Depuis plus d'un an, Thierry élabore et stocke des Garums en vue d'assurer l'approvisionnement des marchés visés.

1988
ARRIVÉ À TOURS

de 1990 à 2013
CARRIÈRE DANS DES STRUCTURES SOCIALES

2014
INSTALLATION EN TANT QUE PECHEUR PROFESSIONNEL

2020
LANCEMENT DU GARUM DE TOURS

380 pêcheurs professionnels en eau douce en France

80 pêcheurs professionnels recenssés sur la Loire

4 pêcheurs en Indre-et-Loire, dont Thierry Bouvet.

VALEURS & OBJECTIFS DU GARUM DE TOURS

Valorisation ancestrale de la pêche artisanale et innovations

© Photo Tristan Bouvet

Démarche environnementale et alimentation locale

La démarche de création de Garum est environnementale, elle se veut adaptée aux problématiques contemporaines de réduction des productions et de valorisation de l'ensemble de la matière poisson, en recyclant ce qui est d'habitude jeté. Ainsi, sa fabrication permet de réduire la perte de production non vendue et de lutter contre le gaspillage tout en préservant la qualité environnementale.

Face à la réalité de la baisse des ressources naturellesey à la réduction de la biodiversité aquacole, le Garum redonne toute sa valeur à la production, la quasi intégralité du poisson étant exploitée. Thierry utilise un tiers de la production de poisson pour les restaurateurs et ses fumés et le reste pour la fabrication du garum de Tours. Toutes les espèces de poisson de Loire peuvent rentrer dans sa composition.

Favorisant l'alimentation de proximité, ce condiment est un produit sain, apprécié pour ses valeurs nutritives. Plus largement, la conception de cet Elixir est un véritable enjeu pour l'avenir en participant à l'équilibre économique des entreprises de pêche artisanale. Cela consiste à promouvoir l'identité culinaire des territoires fluviaux et d'aller vers une autonomie alimentaire des populations alentours.

Il provoque la curiosité dans le monde de la gastronomie, de l'intérêt dans celui du tourisme et de l'écho au delà des frontières du territoire.

Le Garum accessible au plus grand nombre

L'accent est donné sur l'accéssibilité du Garum de Tours en faisant revivre cet élixir oublié et en faire un condiment d'usage courant et non pas un produit de luxe à l'emploi délicat. C'est un produit rare et de qualité à diffuser au plus grand nombre. La vente en vrac dans les AMAP en est un exemple.

Un Projet coopératif

À travers sa fabrication, le Garum associe hommes et femmes de structures et d'horizons différents. La coopération entre pêcheurs est une réalité et une nécessité. L'élaboration du Garum est ouverte à la production de confrères ligériens, et plusieurs y sont déjà associés. Le Garum de Loire est aujourd'hui Tourangeau, mais demain, pourra être Orléanais, Angevin ou Nantais. La coopération des pêcheurs ligériens, permet d'optimiser et de pérenniser une filière sur l'ensemble du bassin de La Loire.

DISTRIBUTION

Une réflexion attentive a été portée sur les différentes filières de distribution du Garum de Tours afin qu'elles respectent l'essence même de la démarche et limitent l'impact sur l'environnement. Le choix des contenants en verre ou en vrac réduit ainsi les déchets tandis que celui des lieux de distribution favorise les circuits courts.

4 modes de distribution :

- Épicerie fine avec des flaconnages en verre de 10cl et 20 cl
- En vrac > pour les AMAP – cela permet de rendre le produit accessible à tous financièrement et limite également l'utilisation de contenu et d'emballage
- Directement auprès des restaurateurs professionnels
- Boutique en ligne sur www.labaladegourmande.com

Points de vente en Touraine

- La Belle échope à Rochecorbon
- Maison Clément à Tours
- Biocité / Biocoop à Tours
- La Balade Gourmande à Tours
- Biolinet à Montlouis-sur-Loire
- Sur la Branche à Tours

Liste des AMAP

- Amboise
- La Fuye – Tours
- La Riche
- Dolus-le-sec
- Monnaie
- Vendôme

À destination du

MARCHÉ LOCAL

par conviction

MARCHÉ NATIONAL

par reconnaisance et exemplarité du produit

MARCHÉ INTERNATIONNAL

pour la notoriété et par sollicitation

© Photo Olivier Brestin

Contenances disponibles

- flacon en verre de 10cl
- flacon en verre de 20 cl
- en vrac

Composition

- Poisson sauvage de Loire 75%
- Sel 25%

Conservation du Garum

Se conserve à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Conservation pendant 2 ans.

ÉLIXIR DE LOIRE

GARUM

DE TOURS

10 cl

PRODUIT EN FRANCE
PÊCHE DURABLE DE LOIRE

LES CHEFS LIGÉRIENS COMME PREMIER SOUTIEN

© Photo Rémi Bénali/Taberna Romana

Soucieux de proposer des produits de qualité à leur clientèle, de nombreux chefs, soutiennent depuis de nombreuses années Thierry Bouvet dans son activité de pêcheur professionnel. Le poisson de Loire fraîchement péché est remis régulièrement sur leur carte.

L'idée du Garum a fait son chemin depuis ses premiers échanges avec le milieu culinaire. Plusieurs chefs se sont montrés enthousiastes dès son évocation. D'autres l'ont tout bonnement intégré dans leur recettes signatures, à l'instar des specialistes de la gastronimie antique comme Mirelle Cherubini qui ont logiquement fait une place de choix au Garum de Thierry.

Citons aussi Florent Martin du Martin Bleu, Marie Paulay de la Petite Cuisine, Anthony et Fumiko Maubert d'Assa à Blois, Renaud Dugoujon de la Cave à Montlouis sur Loire, Tony et Martin à La Part Belle à Rochecorbon, Pertica à Vendôme, Ô152 à Tours ou Vincent Sableaux du QG à Tours. Tous emploient les délicatesses du Garum et éveillent de nouvelles sensations dans leurs cartes.

Quelques recettes de chefs sont à découvrir ci-après.

Élixir de Loire
Garum de Tours

CUCUMERES
Concombre frits

© Photo Rémi Bénali/Taberna Romana

Les astuces de Mireille
Le concombre cuit est étonnant : il prend un petit goût de cornichon. C'est une autre façon de le consommer, il devient ainsi un légume d'accompagnement pour vos viandes et poissons.

Ingrédients

4 concombres
1 c de cumin
1 c de graines de céleri
10 cl de miel
2 c d'huile d'olive
1 c de poivre
1c de garum

Pour la sauce

6 dattes
2 branches de rue
1 bouquet de sarriette
20 cl de vin rouge corsé
15 cl de vin doux
1 c de poivre

Progression

. Couper les concombres en tronçons
. Les faire blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante
. Dans une petite casserole faire ainsi un oxymel : verser le miel et le garum, porter à ébullition et arrêter le feu
. Plonger les concombres dans l'oxymel, laisser imbiber 10 minutes puis les égoutter
. Dans l'huile d'olive bien chaude, faire frire les concombres
. Torréfier les épices et les saupoudrer sur les concombres au moment de servir

Il n'est pas nécessaire de peler le concombre mais ainsi, selon (Apicius « ils ne provoqueront ni rots ni lourdeurs » !)Le concombre était très estimé et consommé cuit. Une anecdote nous rapporte que l'Empereur Tibère s'était fait construire des serres en mica sur roulettes pour pouvoir en manger toute l'année !

Taberna Romana
Recette du livre Latin de cuisine
de Mireille Chérubini,
édition Taberna Romana, 2018.

© Photo Rémi Bénali/Taberna Romana

Élixir de Loire
Garum de Tours

LEPUS FARTUS
Lièvre Farci

Les astuces de Mireille
Vous vous régalerez le lendemain, avec le lapin froid qui se découpe comme une terrine, nappé de sa sauce froide en condiment.

Ingrédients

Si vous n'avez pas de chasseur ni de leporarius, parc à lièvre, ou l'on élevait les livres pour la chasse, achetez un lapin chez votre lanius, boucher et demandez lui de le désosser.
1 lapin désossé de la crépine pour envelopper le lapin
300 g de foies de volailles
700 g de chair à saucisse
3 oeufs
100 g de pignons
100 g d'amandes
80 g de cerneaux de noix
150 g d'oignons secs
15 cl de garum
2 c de poivre concassé

Pour la sauce

6 dattes
2 branches de rue
1 bouquet de sarriette
20 cl de vin rouge corsé
15 cl de vin doux
1 c de poivre

Progression

. Préchauffer le four à 180°
. Faites griller les pignons au four ou dans une poêle
. les concasser avec les noix et les amandes dans un mortier
. Puis vous couper en morceaux les foies de volaille et les fêtes pocher dans le vin doux
. Puis battez les oeufs, ajoutez les foies égouttés, la chair à saucisse, les pignons noix et amandes, les oignons secs, le poivre et le garum
. ensuite étalez la crépine, y déposer le lapin étendu, déposez la farce au centre repliez le lapin par dessus, recouvrez et enveloppez de crépine
. Déposez dans un plat à four, et cuire à 180° pendant 50 mn

La sauce :
. Dans le vin rouge, fêtes pocher les dattes, ajoutez la rue, la sarriette et le poivre
. Quand les dattes sont fondantes, retirez du feu et mixer ou amalgamer le tout au mortier

Servir chaud accompagné de la sauce réchauffée au bain marie)

Il y beaucoup de recettes de farce, de hachis, de sorte de boulettes, c'est une consistance qui s'adapte à leur manière de table, il n'avaient ni couteau ni fourchettes, mangeaient soit a manu soit avec la cochlear...

Taberna Romana
Recette du livre Latin de cuisine
de Mireille Chérubini,
édition Taberna Romana, 2018.

© Photo Rémi Bénali/Taberna Romana

Loire-Tse-Kiang

Ingrédients

-1 canard gras et graisse de canard
- Oeufs de plein air
- Légumes bios : Carottes, navets, choux frisé, oignon rouge, jeunes poireaux, fenouil, épinards
- Pâte à raviole chinoise
- Herbes fraiches : Coriandre, Persil, Coriandre et Menthe ainsi que de la roquette
- Epices : Coriandre, Badiane, poivre de Sichuan, et 4 épices
- Bouteille de (bon) vin blanc sec
- Tofu fumé
- Vermicelles de riz
- Concombre en julienne égouté, et mariné dans beaucoup de Garum
- Graines en tous genres torréfiées
- Sésame

Déroulé

Découper le canard, réserver les filets (ou magrets). Désosser le reste, et disposer dans deux plats séparés les os, et la chair couvert de graisse.
Cuire au four à 120° pendant 2h.

-Traiter les légumes et laver les épluchures à grande eau.
Réserver les legumes préparés dans une eau glacée.

- Lorsque les os sont bien dorés, déglacer au vin blanc et les plonger dans une casserole remplie à hauteur d'eau, et y ajouter les épluchures, ainsi que les épices et une feuille de laurier. Porter le tout à ébullition, et l'y maintenir, ce sera le bouillon final.

- Tailler des légumes en Julienne, ou les râper finement, et les faire sauter rapidement.

- Une fois la chair confite, l'effilocher et la mélanger avec la fondue de légumes, le 4 épices et un oeuf

- Confectionner de petits rouleaux de cet appareil en la roulant dans la pâte à raviole, et fermer à l'eau le rouleau.

À enfourner 10 min avant de servir.

- Passer le fond de canard, presser les épluchures et les os sans en laisser une goutte.

- Tailler finement (à la Mandoline de préférence) les légumes restant en tranches tres fines, les réserver à l'eau froide

- Saisir les magrets incisés et salés au gros sel uniquement coté peau, à feu doux, jusqu'à une belle coloration brune, puis réserver au chaud de préférence.

- Cuire les oeufs mollés (5 min à feu doux), et réserver sous un filet d'eau froide. Demander à quelqu'un que vous n'aimez pas de les écaler sans lui donner l'astuce de le faire dans l'eau pour limiter les risques.

- Plonger dans le bouillon en ébullition les vermicelles, puis 2 minutes plus tard les légumes taillés.

Attendre 2 minutes et couper la cuisson. Tailler de fines tranches de magret et les maintenir au chaud.

Dressage

Disposer dans un bol les vermicelles et les légumes, puis napper de bouillon. Ajouter les rouleaux taillés, et les herbes fraiches. Terminer par des tranches fines de magret pressées en surface dans le bouillon et cuites par celui-ci. Ajouter sur un côté l'oeuf et, Last but not least, la Julienne de concombre chargée de Garum ainsi que les graines torréfiées.

Tony Delarue
la Part Belle
5 rue de l'Eglise,
Rochecorbon

Élixir de Loire
Garum de Tours

Tartaraille

Tartare de boeuf au Garum

Ingrédients

- du bœuf
- de l'huile de sésame
- du Garum
- un citron vert
- un bouquet de coriandre
- un radis noir
- une salade verte

Déroulé

- Préparer une sauce pour mélanger à la viande : Mélanger de l'huile de sésame, du garum, un zeste de citron vert, votre coriandre et vos échalottes finemant ciselées.
- Rajouter de petits dés de radis noir, taillés en petits cubes de 2mm, épluchés pour le craquant.

Le bœuf

- Tranche de boeuf à viande, découpé en tout petits dés de 1mm.

Service

- Proportion Sauce et radis 25% et viande 75%
- À associer avec une salade

Tony Delarue
la Part Belle
5 rue de l'Eglise, Rochecorbon

Pickles de légumes nouveaux au Garum

Ingrédients

- Bottes de légumes « nouveaux », suivant la saison : navets, carottes, boules d'or, violet de Gournay, voire Butternut par exemple...
- Vinaigre de riz (2 volumes)
- Vinaigre de cidre (1 volume)
- Sucre (1 volume) (ou miel, sirop d'érable,...)
- Eau (2 volumes)
- Garniture aromatique (1 gousse d'ail, feuille de laurier, origan frais, Badiane, coriandre en grain,...)
- Oignon rouge ou nouveau
- Garum (jusqu'à 1 volume)
- Ne pas hésiter à personnaliser, en variant les épices, en ajoutant une pointe de Gin, des tranches d'Oranges fines, du cumbava,...

Materiel

- Bocaux type « Le Parfait », ou à confiture.
- 1 marché de producteurs (peut etre remplacé par un maraicher vertueux, ou même son propre jardin honnêtement cultivé)

Recette

- Mélanger dans une casserole les vinaigres, l'eau et le sucre
- Laver soigneusement, et Tailler en biseaux ou en tranches de 1 cm d'épaisseur les légumes en conservant une part des fanes s'il y en a.
- Tailler les oignons en plume, et l'ail en lamelles fines
- Porter à ébullition le contenu de la casserole, et y plonger t les oignons et l'ail
- Quand l'ébullition reprend, y plonger les autres ingrédients pendant 15 secondes.
- Préparer les bocaux en les remplissant d'eau bouillante, faire également bouillir les joints 10 sec. dans l'eau, puis vider les bocaux au dernier moment
- Une fois les éléments prêts, faire reprendre l'ébulition, et remplir pendant ce temps les bocaux des légumes blanchis.
- Ajouter le Garum dans le bocal, à votre convenance.
- Verser sur l'ensemble le liquide brulant, mettre le caoutchouc et refermer le bocal rapidement. Ne pas hésiter à le retourner.
- Résister au moins 2 semaines à la tentation de l'ouvrir, afin que les légumes infusent pleinement.

Vincent Sableaux
Le QG
19, place du Grand-Marché, Tours

Tartare de filet de mulet de Loire aux petits légumes de saison, pruneaux de Tours et Garum.

Ingrédients

- Mulets de Loire
- Fruits et Légumes de saison
- Herbes (basilic, persil plat, coriandre...
- Citron vert
- Garum

Recette

- Lever les filets de mulet, les rincer dans le l'eau bien fraiche. Enlever la peau, les arrêtes et couper en petits cubes réserver au frais.

- Préparer les fruits et les légumes, oignons blancs, échalotes, fraises, fenouils, pruneaux de Tours (préalablement réhydrater à l'Ypocras de Rivarennes).
Les couper tous en cubes comme le poisson.

- Ciseler les herbes (basilic, persil plat, coriandre, et d'autres suivant vos goût).

- Dans un saladier, mélanger le poisson et les fruits et légumes. Mettre à mariner avec le jus de citron vert et assaisonner avec la fleur de sel fumé et le poivre de Jamaïque, huile d'olive et en dernier rajouter le Garum..

- Il n'y a pas de proportions car pour moi les recettes sont des histoires à chacun de les interpréter comme ils le sentent.

- Le choix d'un sauvignon pour son odeur légère de fleur.

Bon appétit !!!!

Florent Martin
Le Martin Bleu
34 Avenue de Grammont, Tours

CARPACCIO DE MULET DE LOIRE AU GARUM

Dressage
Disposez les lamelles de mulet sur une assiette rectangulaire. A l'aide d'un pinceau, ajoutez la vinaigrette sur chaque lamelle. Ajoutez quelques pincées de poivre et de cumin sur chaque lamelle. Disposez les légumes et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez de vinaigrette. Ajoutez les graines torréfiées, les graines de coriandre et la coriandre fraîche. Terminez avec un léger filet d'huile d'olive.

Ingrédients

- 2 filets de mulet de Loire
- 40g de miel type acacia
- 51g de garum ou nuoc-mâm
- 20cl de vin blanc moelleux
- 13g d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 grosse càs d'amandes
- 1 grosse càs de graines de tournesol
- 1 grosse càs de graines de sarrasin
- 1 grosse càs de graines de courge
- 1 càs de coriandre
- Poivre de myrte
- 1 radis noir
- 1 pomme Granny Smith
- Cumin en poudre

Recette

Vinaigrette

Dans une casserole, portez à ébullition le vin blanc et 15g de miel puis cuire 10 min à feu moyen. Remuez et laissez refroidir. Ajoutez le reste du miel, le garum et l'huile d'olive. Bien remuer. Idéalement, laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Mulet de Loire

Enlevez les éventuelles arêtes. Placez au congélateur une dizaine de minutes avant de dresser puis coupez de fines lamelles.

Torréfaction des graines

Coupez les amandes en petits morceaux. Les mettre dans une poêle antiadhésive avec les graines de tournesol, de sarrasin et de courge. Laissez griller à sec pendant quelques minutes en remuant de temps en temps.

Taillage des légumes

Epluchez l'oignon rouge. A l'aide d'une mandoline, coupez de fines lamelles et les coupez en deux.

Lavez le radis noir. Gardez la peau et à l'aide d'une mandoline, coupez de fines lamelles puis taillez en julienne.

Lavez la pomme. Gardez la peau et à l'aide d'une mandoline, coupez de fines lamelles puis taillez en julienne.

Ciselez la coriandre fraîche.

Marie Paulay
La petite cuisine
45 rue Voltaire, Tours

Pêcheurs sur Loire
Une veille permanente sur la biodiversité

Thierry Bouvet et Philippe Boisneau.

Une des particularités de la cuisine en Val de Loire, c'est qu'elle s'appuie sur la production lo et, particulièrement, les poissons de Loire. Philippe Boisneau, pêcheur sur ce fleuve, fourni depuis une vingtaine d'années les chefs de cuisine ligériens et les sensibilise à la diversité p offerte par la Loire.

Philippe Boisneau, fait partie des derniers pêcheurs professionnels recensés en Touraine, parmi les quatre-vingts enregistrés sur la totalité qui exercent ce métier sur la Loire. Il partage avec ses collègues un terrain de pêche réparti en lots entre Amboise et Candes-Saint-Martin. Docteur ès Sciences en Biologie, spécialisé dans l'écologie des milieux aquatiques, ce pêcheur érudit nourrit depuis toujours un intérêt pour le biotope vivant. Un intérêt et des convictions qu'il partage avec son épouse, Catherine, elle-même chercheur et ancienne pêcheur.

C'est d'ailleurs ses droits de pêche qu'il reprend en 1994 pour s'installer officiellement comme pêcheur professionnel sur un allotissement entre sur-Loire et Vouvray. Ici, Philippe trouve une variété de poissons qui fait le bonheur locaux, recherchés pour leurs saveurs parfo aussi pour la précision qu'ils exigent en cu des générations, ces poissons ont fait la des plus belles cuisines locales; parmi les

La dégradation des biens, filets, moteurs et bateaux est quotidienne. Une mauvaise image pour la pêche de loisir!

« Avant, tout le monde conservait le poisson, donc personne ne disait rien. Maintenant, certains les relâchent, mais disent malgré tout voir moins de poissons », illustre Lionel Guirado, guide de pêche en Loire. De son côté, le président de la fédération de l'Ardèche, Marc Doal, estime que, eu égard à l'état des milieux et de la ressource piscicole, c'est la pêche aux engins (professionnelle ou amateur) qui n'a « plus sa place dans le réseau ».

Des données floues favorisent les querelles: suivi de captures défaillant, « carences dans la diffusion de données scientifiques objectives », pêche de la civelle, volonté de réduire le nombre de silures et pêche sur des secteurs anciennement réputés pollués aux PCB. Rappelons que la pêche est autorisée sur ces zones. La commercialisation du poisson est interdite (aux pros) et la consommation est déconseillée (aux amateurs) lorsque l'Anses le préconise.

"C'est en partageant les données objectives que l'on réduira les conflits. L'ignorance est la plupart des tensions entre pêcheurs"

Bruno Bordeau, vice-président de la fédération de pêche du Loiret.

Établi en vue du renouvellement des baux du domaine public qui a lieu cette année pour la période 2017-2021, un rapport du ministère de l'Écologie pour le développement de la pêche professionnelle en eau douce a évoqué « la création de 650 emplois supplémentaires, ce qui porterait les effectifs à plus de 1 000 pêcheurs professionnels ». De l'huile sur le feu. « Est-ce le rôle de l'État de dire que sur son domaine public il veut développer une activité commerciale? » interroge Hamid Oumoussa, directeur général de la Fédération nationale pour la pêche en France (FNPF). Au printemps, des grognes ont été signalées au lac de Vouglans (Jura),

Les pros selon les pros

Nombre d'adhérents: 400. Selon le suivi des captures de l'Office national de l'eau et des milieux aquatiques, 180 pêcheurs ont déclaré avoir pris du poisson en 2013. Un nombre limité vit totalement de la pêche.

Associations professionnelles: 10 : Seine-Normandie, Rhin, Loire-Bretagne et cours d'eau bretons, Saône-Haut-Rhône-Franche-Comté, lacs alpins – lacs Léman, du Bourget et d'Annecy –, Garonne-Dordogne, Adour, Gironde, Loire-Atlantique et Rhône aval Méditerranée. Depuis 2008, certaines ont été mises en sommeil à la suite des interdictions de consommation du poisson contaminé aux PCB, au moins provisoirement.

Captures: 1200 tonnes en 2009.

Chiffre d'affaires: 10,5 millions d'euros en 2009.

niveaux et dégage des neurotoxines mortelles. On a relevé des chiens morts sur les berges. La Loire serait-elle en mauvais état ? *« Ce n'est pas le pire mais ça ne va pas bien. Nous vivons un bouleversement de l'environnement qui n'est pas suivi, faute de critères de mesure. On ne reverra jamais l'abondance de carpes et de brochets. Il faut faire son deuil du paradis perdu. »* Ce dernier lui apporte néanmoins une part de ses revenus, l'autre étant issue de son poste de directeur du Comité national des pêcheurs professionnels en eau douce (Conapped).

« ON NE REVERRA JAMAIS L'ABONDANCE DE CARPES ET DE BROCHETS. IL FAUT FAIRE LE DEUIL. »

LE PÊCHEUR RECYCLEUR

Thierry Bouvet est un jeune pêcheur. Ce géographe de 55 ans, a l'itinéraire marqué par l'engagement social, a tout plaqué pour pêcher de Montlouis à Tours : *« J'ai été séduit par la dimension chasseur-cueilleur et le circuit court. »* Le déclic se produit un soir d'hiver 2013 quand il voit Philippe Boisneau distribuer gracieusement du poisson blanc (chevesne, brème, hotu, aspe …) car peu commercialisable. Thierry en récupère en se disant qu'il peut toujours en faire du nuoc mâm, dont raffolait son père, né en Indochine. L'idée marine six mois durant lesquels Thierry étudie la faisabilité de pêcher dans ce but. Il redécouvre la recette du garum, condiment de la cuisine romaine antique dont Apicius vantait l'usage. Thierry teste plusieurs modes de préparation et aboutit à la recette du garum de Touraine. Du poisson, de l'eau, du sel et une fermentation dont il tait la maîtrise. En 2014, il apprend qu'il y a des lots de pêche libres : le voilà pêcheur à plein-temps pour faire du garum. Cette *« liqueur de poisson »*, comme disait Pline, est pour Thierry *« un moyen d'asseoir économiquement l'entreprise de pêche. En recyclant ce que l'on jette d'habitude, ça nous rend résilient »*.

Il fait 10°C à 7 heures, ce matin de juin. Sous un soleil timide, Thierry relève les filets posés la veille avec Raphael, son fils de 18 ans tenté par le métier. La barque en aluminium remonte doucement le courant, sous la poussée d'un petit moteur de 10 CV. La beauté du paysage, le pouvoir d'attraction du fleuve et les mystères de ses errances font complètement oublier l'état des deux routes riveraines, cachées par un rideau d'arbres touffu. Thierry prend le temps d'admirer un balbuzard, la quête de nourriture d'une aigrette garzette sur un banc de sable, les rides écrites par la nage d'un castor puis désigne une grande ombre dans l'eau claire : *« Un silure… je les fume et les livre sous vide à des restaurants et à l'Amap d'Amboise. On peut le manger comme tel, l'accommoder ou s'en servir à la place de landons. »* Et le garum ? *« Trois gouttes dans un plat, ça décuple le goût. »* Puis il attire notre attention sur l'envol lourd d'un héron cendré.

LE PÊCHEUR RESTAURATEUR

Sur la rive droite du fleuve, passé le confluent du Cher, Brèhémont s'étire sur la levee dominant une superbe cale où s'amarrent des toues cabanées, bateaux traditionnels à fond plat et proue large. Le village fut, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, un haut lieu de la culture du chanvre et de son expédition par voie d'eau. Romain Gadais, 30 ans, y a posé ses valises en 2014 pour vivre de la pêche en servant ses poissons dans son restaurant. L'établissement – La Cabane à Matelot – est installé dans un ancien hôtel pour mariniers, face au bateau de Romain. Grande barque en aluminium, moteur de 50 CV, commandes électriques, projecteurs, treuil, Kärcher, bacs à filets alignés, l'équipement résume l'option de l'investissement : être rapide et efficace pour

SMALL STREAMS MAKE LARGER RIVERS
LOIRE VALLEY, FRANCE

The Loire, which was in dire state 20 years ago, has gradually been regaining its reputation as a thriving ecosystem. Thanks to reforestation of habitat, identification and elimination of pollution sources, as well as repopulation of indigenous fish species such as the shad (Alose), the Sturio, the pike, etc. The community work has led to results. Thousands of young people and commercial fishermen as well as training for recreational fishermen of all ages, restaurant initiatives to get river dwellers reacquainted with their freshwater fish, have brought about a real change of mindset. The latest adventure concerns an ancient recipe, known since the romans as Garum. The cooperative developing this healthy lactofermented sauce, similar to asian fish sauces, and made with the leftovers of fish filets, aims to make use of every part of the fish goes to waste, and that every single opportunity to bind people's livelihood to the big rivers is seized.