

# L'écrevisse, «homard du lac»

Trésors de nos lacs (1/6) Ce crustacé est exquis. Ça tombe bien: on en trouve à foison.



La majorité des écrevisses de nos lacs sont d'origine étrangère. Elles menacent les espèces indigènes. Par conséquent, leur pêche est encouragée.

Image: DR

Par **Claude Béda**

13.07.2015

2

Partager 1

1

Tweet 3

## Signaler une erreur

Vous voulez communiquer un **renseignement** ou vous avez repéré une **erreur**?

«On dirait un bulldozer qui avance au fond de l'eau», témoigne Henri-Daniel Champier, pêcheur professionnel à Clarens. L'écrevisse a tout pour terrifier. Elle est active pendant la nuit. C'est dans le noir qu'elle cherche sa nourriture, en rampant, les pinces en avant. Elle est quasi omnivore et dévore tout ou presque sur son passage: des larves d'insectes, des mollusques, des œufs de poissons malades ou morts et, spécialement, de jeunes écrevisses sans défense.

Car l'animal est cannibale. Il a cependant du goût: même si les pêcheurs le surnomment parfois le «vautour du lac», il ne touche pas à la viande pourrie. L'écrevisse, qui peut atteindre 20 cm pour un poids de 200 grammes, mange même avec beaucoup de plaisir, paraît-il, perdant toute défense au moment de se délecter. Cette glotonne est elle-même très appréciée pour sa chair subtile. C'est pourquoi les gastronomes l'appellent le «homard du lac».

## Sa pêche est encouragée

Dans nos régions, ses prédateurs sont la lotte qui le poursuit dans ses refuges, puis la perche et le brochet. Le héron et divers canards déciment aussi les stocks d'écrevisses. Mais pas assez aux yeux de l'Etat. «Les espèces d'écrevisses allochtones (ndlr: d'origine étrangère) pullulent, explique Frédéric Hofmann, conservateur de la pêche et des milieux aquatiques. Nous encourageons leur capture et leur consommation, afin de redonner une meilleure place aux espèces indigènes – notamment l'écrevisse à pattes blanches (*Austropotamobius pallipes*). Mais, dans nos lacs, le mal est fait et le combat perdu d'avance. C'est pourquoi nous concentrons nos efforts de sauvegarde des espèces indigènes dans les rivières.»

Parmi les crustacés indésirables, on trouve principalement l'écrevisse signal (*Pacifastacus leniusculus*), originaire de l'océan Pacifique, et l'écrevisse dite

## Mots-clés

- ▶ Les bons produits de nos lacs
- ▶ Les séries d'été 24heures

## Video



Mauro Capelli, du Café du Théâtre à Monthey. (Image: Claude Bèda)

## Déclinaison culinaire

«L'écrevisse est un mets délicat qui doit être cuisiné avec des préparations simples», explique Mauro Capelli, du Café du Théâtre à Monthey. Par exemple à la nage et avec une mayonnaise à l'huile de colza. Ou avec des pousses de salade, une vinaigrette citron-huile de noisettes et des lamelles de truffes grises. Pour un repas complet, il faut prévoir 1 kg d'écrevisses par personne. A la demande, le chef montheyens concocte un menu qui décline l'écrevisse signal du Léman sous plusieurs formes: un carpaccio d'écrevisses en aspic d'eau de tomates et jus de pois mange-tout. Viennent ensuite les queues et pinces en sushi, à la gelée d'algues, aux petits pois et au trait de betterave. Le chef propose encore un pâtisson primeur farci de chair d'écrevisses. Et, sur un lit de poireaux nouveaux, la bisque gratinée d'écrevisses. Cela tout juste avant les tempuras d'écrevisses, aux tomates anciennes et à la mousse de poivrons fumés.

Comme recette, il suggère le colrave primeur farci aux écrevisses. Pour 4 personnes: 1,2 kg de grosses écrevisses vivantes, 4 petits colraves, 100 g de crème, 10 g de beurre et du sel.

«américaine» (*Orconectes limosus*), qui provient de l'Atlantique. L'écrevisse de Louisiane (*Procambarus clarkii*) a presque disparu des eaux vaudoises. «Ce sont toutes des écrevisses américaines, précise Frédéric Hofmann. Nous espérons avoir complètement éradiqué cette dernière espèce, très invasive, et qui creuse des galeries tellement profondes qu'elles peuvent faire s'effondrer des digues.»

Le Canton de Vaud délivre d'ailleurs depuis 2010 des autorisations gratuites pour capturer les écrevisses américaines dans les affluents du Léman et des lacs de la vallée de Joux. L'Etat interdit, en outre, le transport de ces bêtes vivantes, afin d'éviter leur propagation. «Les pêcheurs sont obligés de les vendre cuites ou congelées, précise Henri-Daniel Champier. Mais, avec l'accord spécial du Canton, nous pouvons livrer des écrevisses américaines en vie aux restaurateurs, qui ont alors comme seule contrainte de ne pas les revendre vivantes.»

La population des écrevisses signal et «américaines» du Léman est principalement issue d'individus s'étant échappés de la pisciculture de l'Institut national de recherche agronomique (INRA) de Thonon dans les années 1970-1980. «C'est pourquoi on en trouve plus sur les rives françaises», relève Régis Pot, pêcheur au Bouveret. Les chiffres de 2013 confirment ce constat: 6 tonnes d'écrevisses ont été capturées sur les côtes savoyardes et 2 tonnes sur les rives vaudoises. «Toutefois, en 2008, on en a pêché 26 tonnes dans le Léman, rappelle Frédéric Hofmann. Tout dépend de l'effort de pêche. Car les crustacés sont là en nombre.»

### Des combats à mort

L'écrevisse, qui vit en eaux peu profondes sur les rives, est piégée dans des cagettes rigides ou des «balances». «Moi, je prends des têtes de féra comme appât, confie Henri-Daniel Champier. Il y a effectivement de la demande pour les écrevisses. Mais ça prend du temps de les pêcher.» Dans ce contexte, le cannibalisme et les combats jouent un rôle régulateur important. Qui peuvent ajuster la densité de la population. L'écrevisse est vulnérable juste après la mue, lorsqu'elle est démunie de sa carapace. Elle constitue alors une proie facile pour ses congénères. Les combats interviennent souvent en période de reproduction et entraînent parfois la perte des pinces et des pattes. Qui peuvent néanmoins se régénérer. Plutôt une bonne nouvelle pour les fins becs. (24 heures)

(Créé: 13.07.2015, 09h28)

Faites bouillir 3 litres d'eau salée. Immergez les écrevisses en gardant le feu allumé 1 minute. Brassez, éteignez le feu et laissez refroidir. Décortiquez les queues et les pinces. Gardez les coffres comme décoration ou pour une bisque. Gardez les chairs couvertes dans un peu de bouillon froid. Décalottez les colraves pour faire un couvercle. Faites cuire les intérieurs hachés du légume avec le beurre et 80 g d'eau. Crèmez. Mixez finement et rectifiez le sel. Finitions: chauffez les colraves. Faites bouillir la crème de légumes et faites tiédir les écrevisses dans leur eau, égouttez-les. Garnissez les colraves avec les chairs et remplissez avec la sauce. Versez le reste au centre de l'assiette. Posez le colrave avec le couvercle sur l'assiette. Décorez avec un coffre d'écrevisse.

SERVICES

### Cinéma



Sorties et bandes-annonces

1 Partager { 1 } Tweet { 3 }

### Publier un nouveau commentaire

Nous vous invitons ici à donner votre point de vue, vos informations, vos arguments. Nous vous prions d'utiliser votre nom complet, la discussion est plus authentique ainsi. Vous pouvez vous connecter via Facebook ou créer un compte utilisateur, selon votre choix. Les fausses identités seront bannies. Nous refusons les messages haineux, diffamatoires, racistes ou xénophobes, les menaces, incitations à la violence ou autres injures. Merci de garder un ton respectueux et de penser que de nombreuses personnes vous lisent.

La rédaction