

Le Léman au quotidien

Henri-Daniel Champier, pêcheur



Le virus de la pêche, Henri-Daniel Champier l'a attrapé dans son enfance, passée au bord du Léman. "J'ai toujours voulu être pêcheur" raconte-t-il.

Quant à Brigitte, sa femme, c'est plutôt la cuisine qu'elle a dans le sang. Le lac et les poissons, elle y est venue par amour pour son pêcheur de mari et s'en trouve très bien. "Nous sommes complémentaires" explique le couple, magnifiquement installé dans sa pêcherie du port du Basset, à Clarens / Montreux. Madame vend le poisson que son mari a pris le matin et prend le temps d'expliquer comment le cuire. Grâce à ses conseils, le couple écoule aussi bien les perches que les feras, ombles chevaliers, brochets, truites, lottes et autres gardons. Car Henri-Daniel Champier pêche de tout. Il ramène en moyenne entre 20 et 70 kg de poisson, parfois plus, parfois

presque rien. Et que d'efforts pour ces quelques kilos. "En fin d'après-midi, raconte-t-il, je sors poser les filets dérivants qui servent à la pêche des feras, mais aussi des truites, ombles et brochets. Le lendemain, je vais les relever vers 4 heures du matin. Vers 7 h, j'apprête les poissons pour la vente avec mon employé. Entre-temps, je vais vite tendre des filets aux perches près de la pêcherie. L'après-midi, je file à Rivaz, où j'ai une cabane de pêcheur, pour relever mes nasses, espérant y trouver des perches. Il me reste à entretenir le matériel, filets et bateaux compris". Du Léman, Henri-Daniel Champier aime tout... sauf les algues filamenteuses qui salissent ses filets et les rendent visibles pour les poissons, et les cormorans qui mangent beaucoup trop de poissons à son goût.

Champier



Renseignements :
021 981 11 10. Voir aussi sous
www.pecherie.ch.