

Petit guide des pêcheurs qui vendent aux gourmands, côté suisse  
Christine Salvadé et Florence Gaillard  
Samedi 14 mai 2005

---

Chez Joël Vuadens, Céligny

Quinze kilos de féras dans le bac ce matin-là. «Une toute petite prise», ronchonne Joël Vuadens en sortant son casse-croûte de 10 heures dans sa petite cabane – une niche de pain et un bon café. Comme tous les matins depuis douze ans, le pêcheur de Céligny s'apprête à préparer le poisson avant de le livrer. Il privilégie la restauration (dont le Domaine Châteauvieux, chez Philippe Chevrier). «Je ne fais de la vente au détail que pour dépanner. Je devrais m'organiser pour qu'il y ait toujours quelqu'un à la cabane, aller sur les marchés... Vous savez: un jour de marché, c'est un jour de pêche perdu». N'empêche qu'il les reçoit, les clients qui viennent jeter un œil à sa prise, le matin vers 9 heures. Et quand ses filets sont assez remplis, Joël Vuadens cède quelques poissons.

Il se lève, met son tablier jaune, sa casquette, et plonge dans le bac pour éventrer les féras. Déployée, sa stature est impressionnante. Depuis des années, Joël Vuadens, président du Syndicat intercantonal des pêcheurs professionnels, défend le métier et les droits de ses collègues suisses. Par exemple contre les fraudes des pêcheurs français qui, selon lui, braconnent toujours davantage («Pensez! Comme les cas sont traités à Bruxelles, ils sont tranquilles pendant un moment!»).

Pour lui, la pêche est un moment de réflexion. «Depuis le temps, rien n'est devenu une habitude. Tous les matins, j'ai le trac en poussant ma barque à l'eau. Même si je sais où les courants passent et comment le poisson se comporte, je doute, j'ai mal au ventre en partant sur le lac. Je ne peux jamais prédire la qualité de la pêche. Nous exerçons l'un des derniers métiers d'aventure dans un monde où tout est prévu.» La main s'énerve sur un ventre de féra. «J'aime que les gens se déplacent jusqu'ici en sachant ce qu'ils viennent chercher.»

«La Pêcherie», à 100 mètres en aval du port de Fournex (sur la route suisse, bifurquer côté lac à la hauteur du garage Avia). Filets de perche (55 fr. le kilo), ombles chevaliers, féras, brochets entiers et filets, scalopines de brochet. Spécialités: terrines de féra et filets de féra fumés. Téléphoner: 022/776 42 10. Présence presque chaque jour de 8h30 à 11h30 environ.

«La Pêcherie du Haut-Léman», Clarens

«Vous n'avez plus de perches, n'est-ce pas?» La cliente répond en même temps qu'elle interroge. A 10 heures du matin au marché de Vevey, non, il n'y a plus de perches depuis un bon moment. Il n'y a d'ailleurs plus grand-chose au stand de la «Pêcherie du Haut-Léman»: les féras sont parties tôt, le brochet aussi. «On s'est mis à vendre du poisson du lac surgelé, histoire d'avoir quelque chose à offrir. C'est une manière de conserver le lien avec la clientèle, sans quoi elle se décourage.»

Car Brigitte Champier n'aime pas dire non. Installée face à la Grenette sur la place du Marché, elle préfère conseiller ses clients. «Pour chaque poisson, je propose des recettes que j'ai testées. C'est important de savoir apprêter le produit». Donc, «Oui Madame, la féra, il ne faut surtout pas la cuire trop chaud, sans quoi elle va sécher.» Et au retraité en quête d'innovation: «Pour ces filets? Je ferais un mélange d'œuf, de vin blanc et de farine.»

Ancienne restauratrice, Brigitte Champier connaît ses classiques. En épousant Henri-Daniel Champier, elle a troqué sa toque contre un tablier de poissonnière. Présente toute l'année (sauf en janvier) au marché veveysan, la Pêcherie du Haut-Léman propose les produits de saison. En mai pendant la fraie, pas de perches. Du brochet surtout en février-mars, de la féra en été. Et de la truite, de l'anguille, de la lotte, de l'omble parfois, ainsi que des poissons fumés par ses soins. L'été, Henri-Daniel Champier est sur le lac dès 2 ou 3 heures du matin. Et dès 7 heures les autres saisons. «Ce que nous présentons est toujours pêché la veille, voire le matin même. Et nous ne vendons rien d'autre que notre propre pêche.»

«La Pêcherie du Haut-Léman». Au marché de Vevey: les ma et sa de 8 h 30 à 12 h, face à la Grenette. A la pêcherie: port du Basset, rue du Lac 145 A à Clarens (VD), me de 18 h à 20 h. Je et ve de 9 h à 12 h. Rens. 021/981 11 10 et « [www.pecherie.ch](http://www.pecherie.ch) » Filets de perche entre 50 fr. et 60 fr. selon la taille; féras entières à 18 fr. le kilo; filets de féra fumés à 45 fr., brochet fumé à 70 fr.

Pierre-Alain Monbaron, Cully

Vendredi matin, Pierre-Alain Monbaron a pêché un brochet de 10 kilos, qu'il était en train de débiter sur le coup des 11 heures. «C'est délicieux si vous le cuisez à basse température, 120° – 150° maximum.» Voici quarante-deux ans qu'il vit de ce métier-là, en privilégiant la vente aux privés. Pierre-Alain Monbaron est le dernier pêcheur de Cully. Dans les années 50, ils étaient encore quatre.

Rue Davel 7, lu-ve 9h-12h et 15h-18h. Sa: 8h-12h. Filets de perche 55 fr./kilo, filets de féra 37 fr., féras entières 28 fr., ombles chevaliers 45 fr., brochet entier de 20 à 22 fr./kg. Tél: 021/799 10 53.

«La Pêcherie de Vidy», Lausanne

Pendant quarante-cinq ans, André Dupertuis était pêcheur et vitrier. L'an dernier, il a remis la vitrerie et cherchait «un jeune» pour l'aider à «La Pêcherie de Vidy». Alain Schmid, 21 ans, a d'abord fait un apprentissage de paysagiste tout en venant régulièrement aider André Dupertuis. Depuis qu'il a obtenu sa licence de pêcheur professionnel l'automne dernier, Alain Schmid gagne sa vie sur le lac et redonne souffle au petit commerce de Vidy, en ne vendant plus seulement de la perche.

La Pêcherie de Vidy, à côté du Restaurant la Vaudaire, côté Genève. Lu-ve 10h-12h; me et sa au marché de Morges, Alain Schmid vend la pêche des deux matins précédents. Tél: 021/ 624 70 29 ou 079/420 78 73. Perches: 50. – fr./kg les petits filets, 44.– fr. les gros, féras 25 fr. en filets, gardons 30 fr., ombles chevaliers. 55 fr. en filets, brochet 35 fr. en filets et lottes entières 30 fr.

François Brossy, Rolle

Vingt-quatre ans et sa licence de pêcheur en poche depuis l'automne dernier, François Brossy partage la cabane de pêche de Jean-Pierre Manigley à Rolle, qui lui a appris le métier. Depuis peu, il pêche avec son propre matériel. La pêcherie est dans le Port des Vernes, à côté du camping. Ouvert du lu au sa, parfois même le dimanche, de 10 h jusqu'à épuisement du stock. Tél: 079/217 24 16.

Daniel et Alexandre Fayet, Gland

S'il n'y a personne à «La Dullive», une petite note indique au client qu'il peut aller frapper au domicile du pêcheur, Daniel Fayet et sa femme. Depuis trois ans, le pêcheur de Gland a l'aide de son fils Alexandre. «La Dullive» vend des filets de perche (45 fr. le kilo) quand il y en a, mais aussi des ombles chevaliers, féras, brochets, lottes, truites et féras fumés, ainsi que des écrevisses.

«La Dullive», Gland, en dessous de la Clinique de la Lignière. Accès fléché. Lu-sa de 8h à 12h et de 13 h 30 à 18 h. Filets de perche à 45 fr./kg, ombles chevaliers, féras, brochets, lottes, truites et féras fumés, ainsi que des écrevisses. Appeler deux à trois jours à l'avance pour une commande, tél: 022/364 19 14 ou 079/679 41 71.

La Poissonnerie de Coppet

Fabrice Christinat, à la fois pêcheur et poissonnier, travaille en famille: sa femme, son fils, et deux employés. Dans son commerce ouvert il y a plus de vingt-cinq ans, il se vend une grande majorité de poissons de mer. Toutefois les produits du Léman ont leur place, «même si cette année, le grand froid a retardé la croissance du poisson», explique le pêcheur. Filets de perche à 68 fr. le kilo, féras entières à 25 fr. le kilo et filets à 38 fr. Spécialités de quenelles et de terrines de brochet. Route suisse 43 (à la sortie de Coppet dir. Nyon.). Ma, je et ve de 8 h à 12 h 30 et de 14 h 15 à 18 h 30. Me et sa de 8 h à 12 h 30. Commandes possibles.

Tél. 022/776 15 67.

Jean-Marc Barbaglia, Vérenaz

L'un des rares pêcheurs du Petit-Lac heureux de donner ses coordonnées aux particuliers. Mais pour l'instant, le pêcheur genevois est plutôt bredouille: l'omble devrait venir pendant la fraie des perches, c'est-à-dire ce mois de mai, mais la fraie a du retard. Perches dès juin, s'il y en a.