

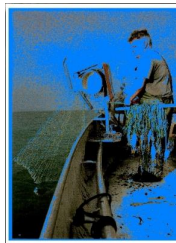
Le Guillon

LA REVUE DU VIN VAUDOIS

ed.fr. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Revue du vin vaudois
1052 Le-Mont-sur-Lausanne
021/ 796 33 74
www.revueleguillon.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines spéc. et de loisir
Tirage: 22'000
Parution: 2x/année

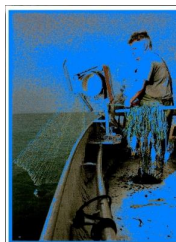


Page: 64
Surface: 116'579 mm²

Ordre: 844003
N° de thème: 844.003

Référence: 78860974
Coupure Page: 1/3





Interview

Pêcheur professionnel à Tolochenaz, Manu Torrent propose ses poissons au marché de Morges, confectionne mousses et rillettes, livre à différents points de vente, dont l'Armoire à Brume de Serge Porchet.

La situation de la pêche en 2020?

C'est pas si catastrophique que ça. Dans le lac Léman en tout cas. Il y a eu un grand pic d'abondance il y a quelques années, suivi forcément d'une chute. Deux ou trois générations de poissons ont manqué, c'est vrai, mais aujourd'hui ça revient, malgré quelques problèmes ciblés (qualité de l'eau, nourriture, cormorans, présence de moules...). On a de nouveau de beaux spécimens, certes un peu petits, mais l'année prochaine il y a de fortes chances que ce soit une belle saison. Ce qui est sûr, c'est que quelque chose a changé: les poissons ne sont plus aux endroits habituels. Mais il y en a.

D'autres variétés que les grands classiques à mettre en avant?

La lotte (qui diffère de celle de mer) ou la tanche. Une fois désarêtée, ça vaut la peine d'y goûter. C'est moins connu mais vraiment très bon. Les vieux disaient que c'était la truite du pauvre.

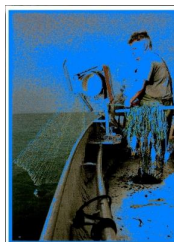
Sa chair est superbe et on n'a pas forcément besoin de faire dégorger la tanche: le Léman, c'est pas une gouille qui croupit, c'est quand même un lac alpin! Il y a aussi le silure et le retour de la carpe. On apprête même les chevesnes...

Vous avez d'ailleurs édité un petit livre de cuisine...

Au marché, des dames me demandaient souvent comment cuisiner tel ou tel poisson. C'est venu comme ça. Avec un copain photographe et des proches, on s'y est mis, sans se prendre le chou. Des recettes simples et conviviales. Je pourrais vous citer le ceviche, le tartare de féra, mais aussi des recettes qui sortent de l'ordinaire comme les chips de nageoires de brochet. On peut tout faire, des trucs incroyables et souvent tout simples!

**Recettes de Manu et de son équipage, ré-édition à paraître chez Slatkine*

Propos recueillis par PEJ



Interviews

Manu Torrent, a professional fisherman from Tolochenaz, sells his fish at the Morges market, produces mousses and rillettes, and supplies a number of different points of sale such as, for example, Armoire à Brume run by Serge Porchet.

What's the fishing situation in 2020?

It's not all that catastrophic. At least not in the Lake of Geneva. We had peak abundance a few years ago followed by an inevitable drop. Two or three generations of fish were in short supply, but now they're coming back, despite a number of specific problems such as water quality, food, cormorants, and the presence of mussels. Fine specimens are back again,

although they're rather small, but next year it's very likely we'll have a good season. One thing is certain, there's been a change: the fish aren't in the same places. But they're there.

Are there any varieties other than the old classics?

Burbot and tench. Once filleted, they're certainly worth tasting. They're less well known but are really very good. The old folks used to say tench was the poor man's trout. Its flesh is exquisite, and you don't need to gut it. After all, Lake of Geneva isn't a stagnant pond, it's an Alpine lake! There are also some catfish, and carp are back. And we prepare some of our dishes with chub.

Didn't you publish a little cookbook?

At the market ladies often asked me how they should cook the different fishes. That's what gave me the idea. Together with a photographer friend and some family members we put it together without too much hassle. Simple and user-friendly recipes such as ceviche, fera tartare, but also some out of the ordinary recipes such as pike-fun crisps. It's amazing what you can do, and it doesn't have to be complicated! ■

**Recipes from Manu and his Crew, new edition to be published by Slatkin*