

Le Mag

Le Matin Dimanche | 24 juillet 2016



Pêche de chefs

Pages 34-35



Séries TV Fini «Bones» ou «The Good Wife». Et leurs héroïnes en font les frais **39**

Cuisine Saveur de fraise, de chocolat... la menthe égaie bien des recettes **44**

Balade Au départ de Morgins, les yeux sur la vallée et les Dents-du-Midi **50-51**



SONS de nos lacs

Le brochet de Thibault Colin aux Fourneaux du Manège, Onex (GE)

Il faut en manger car lui d'voit tout sur son passage. Il se planque dans les herbiers où il a peu d'eau, peut y rester des heures sans bouger et lorsqu'un banc de perches passe par là, il n'en fait qu'une bouchée. Il peut manger chaque jour son poids en poissons et atteindre 20 kilos. C'est pourquoi je dis volontiers que l'on fait de l'écologie en dégustant du brochet. Encore faut-il réussir le préparer, et veiller à ne pas trop le cuire. «Sinon il s'écroule et devient dur», souligne le chef Thibault Colin. Le brochet est un poisson délicat. J'aime le cuisiner entier afin de garder toute l'onctuosité de la chair. Je le snacke en premier, puis termine délicatement au four. Ou alors je le fais en croûte de sel.»

Le déguster sur la terrasse des Fourneaux du Manège, au bord de la fontaine, en regardant les chevaux aux alentours, est un pur bonheur. Le savourer avec quelques bons vins genevois, tel qu'un scheurebe de Marc Ramu du domaine du Clos des Pins, à Dardagny, ajoute encore au charme. Ici les poissons sont rois. Les patrons taient présents avant que Patrick Moleins ne prenne sa place, son fils, Ludo. Ainsi le festival lacustre se poursuit avec la fira dans tous les tats, en croûte de sel, en gelée, en chips et même en crème brûlée. Juste sublime.

Les Fourneaux du Manège,
route de Chancy 127, Onex (GE).
Fermé du 1er au 15 août.
T. 022 870 03 90,
www.fourneauxdumanege.ch

La palé de Richard Lambelet la Buvette du Port, Saint-Blaise (NE)

C'est une petite buvette toute en bois posée au bord du lac de Neuchâtel. Un de ces coins populaires super-sympas où il fait bon manger en famille ou entre amis. Ici, la spécialité est la palé, plus connue dans les autres cantons romands sous le nom de fira. Et elle est servie en deux façons. «À la neuchâteloise ou en tartare, précise le chef Richard Lambelet. Pour la première préparation, on cuit la palé dans un court-bouillon maison arrosé avec un fond de poissons pour donner du goût, et on la nappe d'une sauce neuchâteloise au vin blanc. Le tout accompagné de pommes nature. Pour la deuxième, on le sert cru et, depuis quatre ans, il reposte en joli succès en tartare, quand il fait chaud. Pour réussir, il faut bien relever ce poisson blanc assez fade avec, pour la base de la coriandre, des chalotes de citron et de l'huile d'olive. On le fait tout simple, pour ne pas dénaturer le goût, avec des frites, des toasts et une salade. En toute fin de saison, nous pouvons avoir de temps à autre du caviale. C'est très bon, très fin.»

La buvette ayant les pieds dans l'eau, les poissons y viennent presque à la nage. «C'est un plaisir d'Hauterive qui nous les apporte», reprend Richard Lambelet. Connaisseur, le chef conseille d'accompagner son tartare de palé d'un chasselas du domaine Saint-Sébastien, à Saint-Blaise, d'un pinot gris bio de Christian Rossel, à Hauterive, ou d'un pinot blanc de la cave des Hirondelles, à Praz (FR).

Cette année, la buvette fête ses 20 ans avec des surprises pendant l'été. Sous une forme particulière, elle fait aussi honneur au poisson typique du canton de Neuchâtel, la bondelle. «Un poisson qui change de couleur une fois fumé, une délicatesse de la région qui ravit les gourmets. «Nous proposons une pizza à la bondelle fumée. Elle donne un bon goût. Après quelques essais, quelques tonnements, on s'est rendu compte que ce mariage était très intéressant. Et ça plaît beaucoup.»

Buvette du port de Saint-Blaise (NE).
T. 032 753 51 21,
www.la-buvette.ch