

# La Loire ses châteaux, ...et ses poissons.

*Christophe Duguin et Romain Gadais*



## Au Chapeau Rouge à Chinon

*A la demande, mais surtout quand la pêche le permet, le jeune pêcheur fournit également quelques belles tables du Val de Loire.*

Parmi ses clients fidèles, Christophe Duguin, chef emblématique du restaurant Le Chapeau Rouge à Chinon, un des rares chefs ligériens à proposer à sa carte, la totalité des poissons de Loire. « Avec Romain je sais que j'aurai toujours de la très haute qualité. C'est une pêche artisanale et respectueuse du milieu et du renouvellement des espèces. On retrouve la fraîcheur et la qualité de chair, de goût et de texture

nécessaire à l'élaboration des recettes », explique Christophe Duguin, passé expert dans la mise en valeur des produits du terroir. Ici à Chinon, le poisson de Loire retrouve ses lettres de noblesse et compose des menus 100 % locavores, aux côtés des poires tapées de Rivarennais, du safran de Touraine et autre porc « roi rose ».

Il y a bien des manières de concevoir le patrimoine culturel d'un territoire. La belle pierre, son histoire, mais aussi son environnement et les hommes et les femmes qui l'entretiennent avec passion et détermination. Parmi eux, Romain Gadais, installé sur la rive gauche de la Loire, à Bréhémont, depuis trois ans, qui développe une activité de pêche traditionnelle dans le strict respect de l'écosystème ligérien.

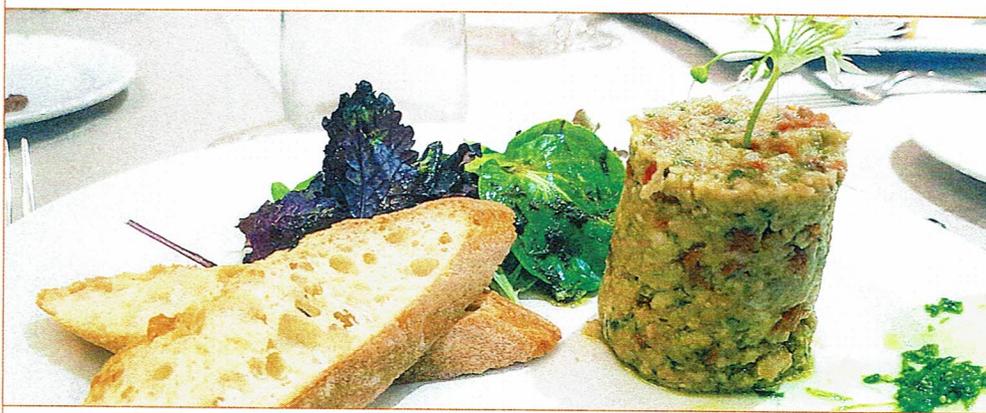
La Loire, dernier fleuve sauvage d'Europe, celui dont Balzac aimait tant parler, possède un patrimoine piscicole important, qu'une poignée de pêcheurs professionnels s'attache à préserver, tout en faisant renaître une activité longue de plusieurs siècles.

Romain Gadais, 27 ans, diplômé en génie de l'environnement, fait partie de ces farouches défenseurs. Installé depuis 2014 dans une vieille bâtisse en pierre sur la Levée de Loire, à Bréhémont, le jeune pêcheur professionnel loue six îlots sur le fleuve, un joli terrain de pêche de trente-quatre kilomètres. Avec sa petite entreprise, Les Pêcheries Ligériennes, il participe concrètement à la préservation des espèces. Et même si le métier de pêcheur relève de la gageure, Romain ne regrette pas grand-chose de cette folle entreprise.

Chaque jour, aux aurores, à bord de sa plate de six mètres, baptisée Gagne ta croûte ! par son ancien propriétaire, il longe les berges du fleuve sauvage, là où la veille, il a posé son quota de nasses et filets. « D'une semaine à l'autre je ne sais jamais si je vais pouvoir vendre ou pas du poisson », confie-t-il. Mais quand la chance lui sourit, Romain peut remonter jusqu'à 100 kg de poissons par jour, une pêche constituée à 80 % de mulets et poissons blancs : aspes, barbeaux, brêmes, et même parfois des silures quand ils se perdent dans les filets. « Le rendement varie, bien sûr, selon les saisons. Mais ces derniers mois ont été particulièrement difficiles avec des températures plutôt froides pour la saison. Du coup, les poissons restent au fond. »

Difficile de prévoir la production dans ces conditions. Alors, sans se laisser abattre, Romain Gadais a dû trouver des créneaux pour rendre sa passion rentable. Une fois les filets nettoyés et rangés, ce fils de vigneron revêt la veste de cuisinier, pour passer derrière le poste de transformation. Dans une des dépendances de sa pêcherie, il a aménagé un atelier de filetage, découpe et salage. « Je transforme les poissons du jour sur place et les stocke pour la vente en direct ou aux locaux. » Friands de poissons, rillettes et autres soupes, ses produits deviennent aussi des références dans certaines épiceries fines du département. Plus tard, le projet devrait se développer vers un espace de petite restauration sur place, avec à la carte des formules légères, mais toujours à base de poissons de Loire évidemment.

**Dominique POSTEL**  
(dopostel@gmail.com)



### UNE RECETTE DE CHRISTOPHE DUGUIN

#### Ingrédients pour 4 personnes :

1 alose d'environ 1,3 kg.  
150 g de tomates séchées.  
2 bulbes de fenouil  
2 citrons.  
10 cl d'huile d'olive vierge extra.  
Échalote, si vous aimez  
Sel, poivre.

Accompagnement : toasts de pain complet. Pousses d'épinard, de roquette et de betteraves rouges.

Lever l'alose en filets et enlever les arêtes, puis hacher la chair en petits dés.

Laver le fenouil puis le tailler en petits dés et le blanchir. Mettre le fenouil dans une casserole d'eau

froide, arrêter le feu quand l'eau bout puis rafraîchir à l'eau froide : le fenouil doit rester un peu croquant. Tailler également les tomates séchées en brunoise. Dans un saladier, mélanger le poisson, le fenouil, les tomates, l'échalote, le sel, le poivre. Préparer une marinade instantanée avec le jus des citrons, l'huile d'olive, le feuillage de fenouil finement ciselé. Bien mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement si besoin. Dresser à l'aide d'un cercle. Ce tartare peut être préparé à l'avance et réservé au frais. Accompagner de toasts de pain complet, de pousses de roquette, d'épinard et de betteraves rouges

L'alose est un poisson sauvage de Loire qui se pêche entre avril et juin. On peut le remplacer par un autre poisson gras, comme le saumon ou la sardine, cette dernière ayant cependant un goût plus marqué.

## Suggestion du Vin Ligérien pour le vin

Avec cette recette, vous avez le droit d'être iconoclaste et de vous orienter vers un vin rouge. Un Anjou-Villages-Brissac, servi à une température relativement fraîche, par exemple. L'assemblage entre cabernet sauvignon et cabernet franc (mais

cette appellation a aussi la particularité de pouvoir présenter des cuvées à 100 % cabernet sauvignon, c'est la seule du Val de Loire qui y est d'ailleurs autorisée) peut se révéler tout à fait intéressant.