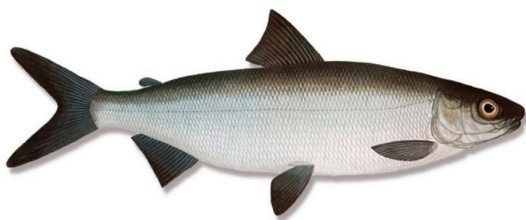


# La bondelle sort des fumoirs

**Trésors de nos lacs (5/6)** «Pain du pêcheur», la starlette de Neuchâtel aime les sables.



La bondelle a les flancs argentés, le ventre blanc et le dos vert-olive.

Image: Lionel Portier

**Par Cécile Collet**

17.07.2015

Sur les rives du lac de Neuchâtel, on l'appelle «le pain du pêcheur». La bondelle, au nom élégant qui évoque une subtile demoiselle, se laisse cueillir dix mois par année. Une rare disponibilité qui a fait vivre des générations de professionnels. Même qu'à la fin des années 1950, la démocratisation du fil nylon facilitant la pêche a fait déborder les paniers, au risque de voir ce bon pain perdu. Plus possible d'écouler la princesse du lac en filets frais du jour? Soit, fumons-la!

Valère Bilat, garde-faune piscicole du canton de Neuchâtel, explique cette tradition du fumage autrement: «A l'époque, il existait une espèce de bondelle jaunâtre qu'on ne mangeait que fumée, car sa chair était très grasse et qu'elle puait vraiment le poisson! Aujourd'hui, cette espèce a disparu mais la tradition est restée.» Les frères Oberson, à Corcelles-près-Concise, la font en effet perdurer. Comme la plupart des trente-deux autres pêcheurs professionnels du lac de Neuchâtel, ils fument leur propre bondelle simplement «parce que c'est délicieux».

## On rempoissonne en corégones

Mais les techniques n'ont plus grand-chose à voir avec celles que leurs aïeux, réunis dans la Société coopérative pour l'écoulement du poisson (1958), étaient allés chercher en Autriche, afin de créer leurs fumoirs communautaires. «Aujourd'hui, il ne s'agit plus d'abord de conserver la bondelle, explique Philippe Oberson. On a donc bien allégé la saumure et les poissons ne sont fumés que quinze à vingt minutes contre plus d'une heure à l'époque!» En revanche, les bondelles sont, comme à l'époque, fumées entières, à chaud et à la verticale, pour que la fumée ne stagne pas. Les deux frères aiment aussi consommer la starlette du lac en filets juste cuits.

Lorsqu'ils parlent du salmonidé, espèce de corégone endémique des lacs de Neuchâtel et de Bière, Alain et Philippe Oberson se font tendres. C'est qu'ils assistent les bondelles dans leur ponte, sous contrôle de l'Etat – en fait «des Etats», le lac de Neuchâtel étant géré en tournus de trois ans par Vaud, Fribourg et Neuchâtel – et fournissent en œufs les piscicultures cantonales de Colombier et d'Estavayer-le-Lac avant l'ouverture de la pêche (fin février). Les alevins (plus de 10 millions en 2014) servent ensuite au rempoissonnage, garantissant de beaux jours à cette espèce et à ses amateurs, explique Isabelle Tripet, suppléante de l'inspecteur de la faune du canton de Neuchâtel. La bondelle a pourtant bien failli disparaître. En cause, la surpêche mais aussi l'état du lac. «Entre 1960 et 1980, le lac était devenu eutrophe (*ndlr: très riche en nutriments, en phosphates*) et la perche, plus carnivore, supplantait la bondelle», explique Isabelle Tripet. Ce n'est plus le cas, mais cette espèce, comme sa grande sœur la palée (la féra du Léman), grandit toutefois moins vite qu'au temps de la multiplication des pains. Les inspecteurs de la faune suivent cette évolution pour voir s'il serait opportun de modifier la taille des mailles des filets, tendus entre 30 et plus de 100 mètres de fond.

Tirant son joli nom du gaulois *bunda* («fond»), elle aime les eaux fraîches et sablonneuses. «Elle fréquente plutôt la rive sud du lac, montre Alain Oberson, en désignant la côte opposée au cabanon de Corcelles. Ici, dans les cailloux de la rive nord, on trouve davantage de palées.» Cette grande sœur, à la chair plus sèche, ressemble, lorsqu'elle est encore petite, comme deux gouttes d'eau à notre bondelle. Elles partagent le ventre blanc-argenté des corégones et la couleur de leur dos est imperceptiblement différente, tirant sur le vert olive pour la bondelle, et le gris bleu pour la palée. «Il faudrait compter ses branchiospines (*ndlr: excroissances osseuses des branchies*) pour savoir à qui l'on a affaire», explique Valère Bilat.

## Comme une minibaleine

Passive, la bondelle ne chasse pas. Elle se nourrit des micro-invertébrés et des zooplanctons qui ont le malheur de traverser sa gueule. «Si on exagère beaucoup beaucoup, on pourrait la comparer à la baleine», rigole le garde-faune neuchâtelois. Pourtant, le fin poisson à la chair délicate ne mesure que 25 à 35 cm pour 400 grammes au maximum. La menu bondelle n'a de gros que les yeux. Son nom latin, moins élégant que le commun – *Coregonus macrophthalmus* – en témoigne. (24 heures)

## Mots-clés

- ▶ Les bons produits de nos lacs
- ▶ Les séries d'été 24heures



Alain Meystre, chef et gérant de l'Hôtel de Ville d'Echallens

## En mode «papillon» à l'Hôtel-de-Ville d'Echallens

Alain Meystre, chef et associé de Jean-Claude Baudois à l'Hôtel-de-Ville d'Echallens, ne cuisine «que des poissons du lac de Neuchâtel». L'enfant d'Yverdon aime dormir dans son chalet de Grandson et se rendre à l'aube chez les frères Oberson. «Ce matin (*ndlr: jeudi*), je suis allé chercher 12 kilos de bondelles!» Car ce poisson, comme sa grande sœur la palée, l'inspire. Son secret: la cuisson à basse température qui préserve toute sa saveur. Un four à 100 °C muni d'une sonde, dont on retirera le poisson quand le cœur est à 48 °C. «Le poisson reste al dente avec une chair très mouillée.» Le chef fait preuve d'une inventivité sans bornes autour de la starlette de Neuch: vanille de Tahiti, rhubarbe, soja et wasabi, pommes et chutney de mangue composent quelques-unes de ses recettes.

A la carte, en ce moment, il propose une bondelle-papillon. «Nous l'appelons comme ça parce que sa forme dans le plat nous y fait penser», sourit-il. Été par le poissonnier, qui retire aussi l'arête dorsale, la bondelle conserve ses deux filets liés par la nageoire caudale, d'où l'effet «papillon». Farcissez l'intérieur des filets avec un appareil (dosage pour 5 poissons) composé de 100 gr. de ricotta, d'un œuf, de 20 g. de farine, et assaisonné de thym citronnelle, de sel et de poivre. Posez la bondelle farcie sur une plaque à four «comme si elle nageait», soit le ventre en bas, et liez le haut avec le reste de l'appareil. Placez au four 10 minutes à 100 °C, puis finir 2 à 3 minutes à la salamandre (gril du four porte ouverte) en surveillant jusqu'à obtention d'un léger gratin.

Autre proposition du chef: la bondelle (ou palée) en croûte de sel. Recouvrez le poisson entier (vidé) d'une pâte à sel à laquelle on ajoute de la farine et un œuf. Placez 12 à 15 minutes au four à 200 °C-220 °C (selon la taille du poisson). «Aucun autre assaisonnement n'est nécessaire, le poisson prend juste ce qu'il faut!»