

GASTRONOMIE

Le silure à toutes les sauces

La (bonne) cuisine nous réconcilie avec les dents de la Seille



En steak, accompagné d'un vinaigre de framboise, le silure devient tout à coup séduisant

L'horrible, le fascinant, le dévastateur, le surdimensionné, la poubelle de nos rivières, les dents de la seille, l'empêcheur de pêcher en rond a enfin une qualité : il se mange avec plaisir. Mais attention, ne pas mettre entre toutes les mains...

Pour donner au silure de telles qualités gustatives, il convient dans un premier temps de faire appel à un chef. Lequel devra en outre relever le défi à ses risques et périls, en réunissant autour de sa table quelques pêcheurs, deux ou trois vignerons et professionnels de l'hostellerie.

Charlot Laurent de Damerey, qui avait eu l'heureuse idée de tirer de l'eau le charmant poisson une semaine auparavant, est de la fête, naturellement. M. Giger, propriétaire de l'Hotel de la Paix à Tournus et surtout président des logis de la France n'a pas hésité lui non plus, à entraîner dans pareille aventure culinaire, son épouse. Tous confirment ainsi leur confiance en Jacky Château, le chef du « puits enchanté » à Saint-Martin-en-Bresse.

Du même coup, l'animal qui pesait près d'une vingtaine de kilogrammes au départ, a rapidement été ramené à une plus simple expression. Celle de viande dite consommable. A savoir, 30% à peine de ce qu'il représentait initialement. Et sous l'influence de la baguette quasi magique du maître des pianos, on le baptisera plus tard et en toute logique, « le silure enchanté ».

Au menu

La bête se présente dans un premier temps, sous la forme d'une **goujonnette sauce tartare**. Avec ou sans sauce, avec ou sans citron, ces petites « frites » de chair blanche sont d'une douceur insoupçonnable. L'Alloté proposé par M. Gautrelet de Paris-L'Hôpital

assure le reste. Une façon qui convient parfaitement en guise d'amuses gueules d'une qualité remarquable.

Le **steak de silure au vinaigre de framboise** élève le ton de cette dégustation. Sans doute par crainte des mauvaises surprises (nous étions les « cobayes » en quelque sorte), la sauce est voulue acide. Le poisson aurait cependant fort bien supporté un accompagnement plus doux.

En **pôchouse**, le silure (et oui, c'est toujours le même), se livre tout entier. D'aucuns n'hésitent plus à comparer cette partie du poisson à de la lotte. D'autres plus réservés, mettent en avant les prouesses du cuisinier qui effectivement, a su fort bien tirer l'essentiel du produit, à travers un accommodement qui a fait ailleurs sa réputation.

Le **dos de silure farci et rôti**, c'est aussi un événement. L'entourage tient bien, la présentation est des plus agréables. Le Pernand Vergelesse rouge de M. Delarche, efficace et surprenant en raison de son millésime, aborde à point nommé le virage vinicole de ce repas.

La **meurette de silure au Santenay** arrive en mauvaise position. Malgré tout, les estomacs éprouvés acceptent sans trop de problèmes cette adaptation d'un morceau tiré de la queue, par conséquent un peu trop gras pour une fin de repas. Le goût en lui-même n'en demeure pas moins sympathique et appréciable.

Une confrérie

Puisque le silure n'est désormais



Un peu plus tard sur la table : une goujonnette livre ses promesses

plus synonyme de tares, cette expérience peut ne pas constituer une fin en soi. Le cousin « geant » du poisson-chat, qui navigue régulièrement dans nos colonnes de par sa présence très remarquée dans nos rivières, a donc désormais des arguments en sa faveur.

Il a de plus, le privilège de pouvoir représenter une région à laquelle il laisse (pour) l'instant l'exclusivité de sa réputation en France. L'opportunité paraît claire pour la Bresse, qui peut à l'occasion brandir sur l'un de ses drapeaux, l'effigie du silure.

Et comme le meilleur et plus populaire des outils de promotion est la bonne humeur, l'idée d'organiser une fois l'an une grande fête autour du silure, n'a pas tardé à germé dans l'esprit de ceux qui savent désormais l'apprécier... autour d'une bonne table s'entend.

L'on parle déjà dans certains coins du « plat pays » des ventres jaunes, de la naissance d'une confrérie. Elle aurait pour nom « le silure enchanté ». Seules, Saône et Seille sont véritablement au courant.

Dominique Brullot



Entre pêcheur et cuisinier : 18 kilogrammes tout frais sortis de l'eau