



Fabrice Christinat, Pêcheur à Coppet

◁ Ils sont tributaires des caprices de la météo, de la qualité de l'eau, des courants contraires... Mais aussi des exigences des consommateurs et des restaurateurs. Une journée ordinaire dans la vie d'un des cent cinquante pêcheurs professionnels du Léman.

Cinq heures trente. Le Léman, côté Petit-Lac, est plongé dans les ténèbres lorsque le bateau s'ébroue et quitte la rive. Tout dort, excepté les taches rouges des phares d'Anières, de Corsier, d'Hermance, au loin, et quelques lueurs hésitantes sur la rive française. Une nuée de goélands nous survole et nous servira d'escorte tout au long de la journée. Fabrice Christinat, 45 ans, pêcheur professionnel, est à la barre de ces sept mètres cinquante, une coque tout en alu pour la légèreté. Nous allons poser les filets quelque part en face. Les six filets à perches auxquels il a droit, très précisément – cent mètres de long par deux de haut. Les trois premiers sont installés face au débarcadère d'Anières, les trois autres à quelques kilomètres de là, vers les Monts-de-Corsier, tous signalés par des «pollets» à chaque extrémité, ces grosses bouées aux couleurs et aux noms des pêcheurs. Pêcheur, il l'est depuis ses dix-huit ans, Fabrice. Sans l'avoir vraiment choisi au départ: il rêvait de faire de la photo. Et puis un été, il a remplacé son père, malade, au bateau. Il n'a plus voulu faire autre chose. Plutôt contemplatif, on comprend combien il aime ces moments de silence, hors du temps.

Nous revenons avec les premières lueurs de l'aube, l'heure du café, d'un bon casse-croûte. La maman de Fabrice s'affaire déjà à la poissonnerie, une annexe de la maison qui propose aussi bien les prises du jour que du poisson de mer, quelques produits d'épicerie fine et surtout les délicieuses spécialités concoctées par Germaine Christinat. Féras fumées, terrines, quenelles de brochet, bouillabaisse ou gratins, mousses, rillettes et autres salades d'algues. «En ce moment, on réfléchit à un hamburger de féra; c'est une nécessité de se diversifier...», dit Fabrice.

Nous repartons sur le lac, cap sur Anières, où le premier filet réserve une bonne surprise: une dizaine de kilos de perches, estime Fabrice, et quelques brochetons à rejeter à l'eau, car ils mesurent moins de 45 centimètres. Les autres filets sont tous plus légers. Au retour, le gros du travail nous attend. Il faut «démailler», c'est-à-dire retirer patiemment chaque poisson des filets, à l'aide d'un gant muni d'une fine pointe. Emilia, une jeune femme, aide Fabrice à effectuer ce travail précis et répétitif. Ensuite, on va écailler les perches en les faisant tourner quelques instants dans une parmentière, grosse machine sphérique, avec un peu d'eau. Le frottement élimine la fine couche d'écaillés qui recouvre les poissons. Ensuite seulement, on pourra lever les filets à l'aide d'un petit couteau d'office. Le rendement est de l'ordre de soixante pour cent. Vingt-sept kilos, c'est ce que pèse la pêche du jour, après démaillage, après avoir éliminé pas mal de vengerons aussi, ces poissons blancs à la chair insignifiante. Heureusement, le chat les apprécie, tout comme le héron qui attend chaque matin sa part du butin, en vigie sur les rochers. Certains jours, la prise est de quinze kilos, ou trois fois rien, plus rarement, cent kilos.

Il est déjà l'heure du déjeuner. «C'est une mauvaise année, explique Fabrice: peu de perches et beaucoup de féras. Le prix de ces dernières a chuté.» Avec l'assainissement du Léman, il devrait y avoir plus de poisson. Pourtant, les conditions climatiques ont été défavorables. Le Léman nourrit cent cinquante pêcheurs professionnels, dont un tiers sur la rive française. Plus ou moins bien, selon les périodes: «On vit bien si on sait se diversifier et se montrer inventifs», nuance Fabrice. Mais la concurrence est féroce: 95% des filets de perches consommés en Suisse sont d'origine étrangère...

Texte
VÉRONIQUE ZBINDEN

Photo
THAI CHRISTEN