

## Élevage et circuit court

## Le poisson, aussi, se consomme local

La tendance est à la hausse comme pour d'autres secteurs de l'alimentation. Guibert Piscicultures, active de père en fils à Chamby depuis 1950, le vérifie.

Florence Milloud Henriques

Les pêches ne sont pas toutes miraculeuses dans une pisciculture! Aller, par exemple, demander si le 1<sup>er</sup> avril est un jour plus facile que les autres, c'est prendre le risque de faire un bide retentissant. D'ailleurs, tant qu'on y est, le vendredi n'est pas - ou plus - le sacro-saint jour du poisson. Heureusement, Marc-Henri Guibert, patron de l'entreprise Guibert Piscicultures SA, à Chamby, ne s'arrête pas à la futilité des clichés.

L'important est ailleurs: il nage dans la vingtaine de bassins disposés en amont et en aval de la maison familiale. Le ballet y est très calme et on dirait parfois que de mini-sous-marins remontent à la surface d'une eau claire, venue des sources surgissant dans cette zone marécageuse à température constante, entre 10 et 12 degrés.

Aux alentours des bassins, les gestes sont vifs, précis, physiques: il est l'heure du tri. Certains clients demandent un calibrage très régulier et c'est Ernest Guibert, deuxième génération des pisciculteurs des hauts de Montreux, qui s'y colle. Les truites, comme les ombles - les deux spécialités maison - viennent de Belp, dans le canton de Berne, un établissement acquis en 1996 par la famille et qui tient le rôle de nurserie. Ou... presque!

«C'est un bien grand mot, rigole Marc-Henri Guibert. Nous avons pris l'option de démarrer notre chaîne de production avec des alevins d'environ 50 grammes qui nous viennent de France. Faire naître des poissons est presque un autre métier, aussi notre choix est stratégique et nous permet de nous concentrer sur nos savoir-faire. Les poissons arrivent ici âgés de 12 à 15 mois et pèsent alors entre 300 et 800 grammes.» La balance annuelle voit passer 50 tonnes d'ombles et 250 de truites. Dans son ensemble, la Suisse produit 1100 tonnes de truites, soit le gros des 1500 tonnes de poissons et crustacés en aquaculture dans le



Marc-Henri et Ernest Guibert, deux générations de pisciculteurs, là-haut à Chamby. PATRICK MARTIN

«Avant, on vendait nos poissons vivants. Souvenez-vous des viviers dans les restaurants et dans les grandes surfaces.»

Marc-Henri Guibert, Guibert Piscicultures SA

pays (avec les sandres, les perches, les saumons et autres crevettes).

Un petit goût d'avant

«Avant, le goût du poisson était surtout partagé par les Italiens, les Espagnols et les Portugais vivant en Suisse. Mais dans le même temps où il s'est étendu, l'offre s'est élargie. Depuis un certain temps, on constate le même mouvement d'intérêt pour les produc-

tions régionales de poissons que pour les produits agricoles, et il est même grandissant.»

Avant encore - et la principale évolution du secteur est là - les truites se vendaient vivantes. «Souvenez-vous des viviers dans les restaurants, rappelle Marc-Henri Guibert. C'était pareil dans les grandes surfaces. Aujourd'hui, l'entreprise qui les sert, de même que les grossistes, les restaurateurs, les établissements hospitaliers et les clients privés, endort d'abord ses poissons avant la phase finale.» D'accord avec son fils, Ernest Guibert ajoute tout de même un détail. «Avant aussi, on ne vendait pas de filets, c'étaient des truites que les gens achetaient!»

Au laboratoire, témoin de cette évolution douce, l'environnement de la dizaine d'employés fait peu de concessions aux dernières technologies. Si les filets sont levés à la main par Véronique, la sœur aînée, seul l'appareil à enlever les arêtes est venu soulager le travail essentiellement manuel. «La peur de l'arête est

restée, on a désormais les moyens de la faire disparaître», note Marc-Henri Guibert avant de relativiser. «On pourrait bénéficier de davantage d'appuis mécanisés, mais la configuration des lieux, en pente et à 750 mètres, n'aide pas.»

Le quinquagénaire a toujours vu la pisciculture reprise par son grand-père en 1950 dans ce jus, et ce sont les voyages en camion, «temps de partage avec mon papa», qui lui ont donné l'envie de poursuivre l'aventure. «Avec les poissons, le contact n'est peut-être pas celui d'un éleveur avec ses vaches ou ses moutons, ce ne sont pas pour autant des produits. Le matin quand on arrive, le soir quand on part, les week-ends: on s'occupe de leur bien-être, de leur apport en oxygène, en eau et à leur circulation dans les bassins.» Il paraît que les hérons veillent aussi, volontiers voleurs.

Chamby, Guibert Piscicultures SA  
Vente aussi aux privés  
[www.guibertpiscicultures.ch](http://www.guibertpiscicultures.ch)

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

## Pique-nique au sommet à Andermatt

**Bol d'air printanier**  
Le luxueux hôtel Chedi sert sa cuisine à 2300 m, face au cirque alpin.

Déguster la cuisine du luxueux Chedi au cœur des éléments. Le palace d'Andermatt (Uri) mise sur l'authenticité en proposant à ses clients une activité «bol d'air» parfaite pour le printemps. Un pique-nique privé à 2300 mètres d'altitude, face à un panorama alpin pour couper le souffle.

On accède à la montagne Gütsch en télécabines. Le site est à quelques minutes de marche. On pourrait s'attendre à une tente chauffée, un brasero et des peaux de mouton. Mais l'hôtel cinq étoiles a opté pour une certaine rusticité. Une simple table - certes recouverte d'une nappe et d'argenterie - et des bancs. «Ce que nous proposons, c'est une expérience, explique Philipp Hendelkes, responsable des relations publiques. Le luxe, ici, c'est la nature.»

Les clients sont accueillis avec du champagne et du thé, breuvage bienvenu vu la température. Quand on pique-nique à cette altitude, il ne faut pas lésiner sur les habits chauds. L'éolienne située à



Un menu avec vue.

quelques mètres du site atteste que ce dernier est fouetté par le vent. Ça décoiffe. Mais quel panorama, quelle vue sur le cirque alpin! Un paradis pour les instagrameurs.

On déguste ici la cuisine des chefs du Chedi. «Nous nous adaptons en fonction des envies de chacun. Tout est possible», précise l'hôtel. Le jour de notre venue, le menu était asiatique: savoureux bouillon thaï, crevettes sur lit de légumes et mignardises. Clou de cette sortie vivifiante: le retour à la station. Une belle descente d'une trentaine de minutes sur les luges Davos fournies par l'hôtel. **Marie Nicollier**

«Luxury Winter Picnic», 250 francs par personne, proposé jusqu'au 23 avril aux clients de l'hôtel.

## Les vins de Payerne montent en gamme

**Renouveau viticole**  
La commune sort deux vins à haut potentiel de garde, les Partisseurs.

«Ce n'est pas parce que nous sommes une commune que nous ne pourrions pas valoriser nos terroirs et produire des vins d'une autre dimension. Nous ne sommes pas condamnés au chasselas d'apéritif et au pinot noir de fête.» Après trois ans de travail sur les 13,4 hectares de vignes que Payerne possède en Lavaux, l'œnologue Gilles Musy a mis sur le marché deux nouveaux crus au caractère unique: les Partisseurs.

Ces vins à haut potentiel de garde, vendus 30 fr. la bouteille, sont des assemblages de sauvignon blanc, pinot gris et viognier pour le «tout blanc» et de merlot et cabernet sauvignon pour le «tout rouge». Les raisins proviennent de vignes situées à Lutry, à Montagny ou à Grandvaux qui ont toutes au moins 15 ans. «Cela reste jeune, mais on

peut commencer à parler de terroir et de système racinaire», reprend Gilles Musy.

Chaque cépage a été élevé douze mois en barriques de chêne neuves, puis assemblé pour huit mois en cuve, et le même temps en bouteilles. Pigé au pied par le vigneron Arthur Pidoux, le rouge a encore besoin de mûrir, de l'aveu de Gilles Musy. «Mais ces vins évoluent plus vite que je l'imaginai.» Gras en bouche, le blanc dégage une belle acidité et respire l'abricot du viognier.

Ces produits de la Cave l'Abbatiale visent la gastronomie et sont déjà en vente dans quatre bonnes tables broyardes, où les vins communaux restaient marginaux jusqu'alors. Pour la première fois depuis longtemps, le service de la cave s'est bouclé de manière positive. Le fruit d'un bel outil de travail, avec plusieurs types de sol, des vignes sans herbicides depuis dix ans, une cave neuve à Montagny et des expositions au soleil idéales. **Sébastien Galliker**

## Le coup de fourchette

## La Brasserie est le trésor caché du Millennium de Crissier

Crissier a une nouvelle (très bonne) table sur son territoire et c'était jusqu'ici un trésor caché. La Brasserie a ouvert l'automne dernier en faisant le choix d'un discret «soft opening». Mais elle se débusque malgré tout dans le complexe de bureaux Millennium, étonnante pyramide de verre dominant l'autoroute. Le bouche-à-oreille a fait son œuvre.

Rien d'étonnant à cela, avec un meilleur ouvrier de France aux commandes, autrement dit Fabien Foare, qui a œuvré auprès de Benoît Viollier, à Crissier, et des Écoles hôtelières de Lausanne et de Glion. Le nom de l'établissement? Il ne doit rien non plus au hasard: «Je propose une cuisine française de brasserie, moderne

et contemporaine. Des saveurs franches avec des produits de saison simples», explique le chef.

À noter qu'avec un col tricolore gagné dans la catégorie «traiteur», le MOF est connu pour ses pâtés en croûte, incontournables donc, et que l'on sélectionne sur un chariot. Celui qui mêle viandes, figues et abricots réussit un savoureux équilibre de saveurs. On goûte aussi volontiers le végétarien (21 fr. l'assiette).

Toujours en entrée, on aime le chaud-froid des sardines à la braise baigné d'un rafraîchissant gaspacho de concombre (23 fr.). En plat, la poitrine de veau confite est fondante et se lie à merveille avec ses morilles et ses gnocchis de petits pois grâce à une émulsion lé-



Fabien Foare, chef de La Brasserie Millennium. PATRICK MARTIN

gère (48 fr.). Le ceviche compose une assiette colorée du plus bel effet, quoique peut-être un peu forte en acidité (39 fr.). Quant à la quenelle de brochet, écrevisses et épinards, c'est un plat généreux, presque réconfortant (38 fr.).

En dessert du jour, la meringue garnie d'une compotée et d'un sorbet à la pomme verte est une réussite (16 fr.) tandis que la poire façon Belle-Hélène réserve une agréable surprise glacée en son for intérieur (15 fr.). Enfin, côté vins, la carte vaut le détour à elle seule, avec une sélection pointue, y compris au verre.

Pour l'instant, La Brasserie se contente d'un service à midi. On se réjouit de la voir ouvrir le soir, dès le 3 mai prochain.

## L'adresse

La Brasserie Millennium  
Ch. de Mongevon 25, Crissier  
058 400 36 10  
[millennium.ch/la-brasserie](http://millennium.ch/la-brasserie)  
Lu-ve 11h-14h. Le soir (sauf mardi) dès le 3 mai.

Cuisine française contemporaine, esthétique, fraîche.

Bon rapport qualité-prix (plat du jour à 26 fr.).

Plus de 200 vins, joli choix suisse et bourguignon.

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)