



7000 TONNES
C'est le poids de filets
de perche que les Suisses
consomment chaque année.

Filets de perche Au resto, c'est l'affichage qui pêche

Seuls 20 % des établissements visités par nos enquêteurs indiquent leur provenance. De quoi alimenter la confusion chez la clientèle, d'autant qu'elle débourse presque autant pour des poissons importés qu'indigènes.

Sur les cartes des terrasses lacustres, elle est le classique des classiques, l'incontournable. Cette spécialité helvétique est si prisée que la nommer serait superflu. Quoique. Dans l'assiette, la perche répondra plus souvent aux appellations d'okoń, ahven ou Barsch, d'origine polonaise, estonienne et même allemande. L'amour inconditionnel des Romands pour les filets de perche est tel que les espèces indigènes ne peuvent couvrir que 10% des quelque 7000 tonnes qu'ils engloutissent chaque année. Le pays importe ainsi pour l'essentiel de l'Est.

Muette comme une carte

Dès lors, les restaurants romands jouent-ils la carte de la transparence? C'est ce que les enquêteurs de la FRC ont voulu savoir en visitant 55 établissements entre le 17 avril et le 1^{er} mai derniers, période durant laquelle la pêche est autorisée dans nos lacs. Au vu des résultats, un constat s'impose: en matière de poisson, il faut sonder pour connaître le contenu de son assiette.

Seuls 12 des 55 restaurants visités affichent l'origine exacte sur la carte ou sur un panneau. Sans surprise, pour onze d'entre eux, c'est une information positive, puisque

leurs filets proviennent des lacs suisses. C'est tout à son honneur: Lake Side, à Neuchâtel, couche par écrit la provenance polonaise. Le Rivage, à Lutry (VD), indique, quant à lui, que ses filets sont importés. Contrairement à certaines viandes, il n'existe aucune obligation légale pour les restaurateurs de mentionner par écrit l'origine des poissons. Une véritable lacune pour Henri-Daniel Champier, pêcheur à Clarens (VD): «Cette indication devrait être exigée sur la carte. Le consommateur serait informé et aurait ainsi la possibilité de choisir. Quant à notre travail, il serait mieux mis en valeur.» La loi exige néanmoins que l'information puisse être donnée d'une autre manière, notamment par oral. Trente-neuf établissements ont renseigné nos gourmets anonymes, avec parfois des provenances très vagues, telles «hors de Suisse» ou «lacs d'Europe». Dans quatre restaurants, le serveur ignorait le pays d'origine des perches ou a indiqué «surgelé» en guise de nationalité!

Anguille sous roche côté prix

Fait étonnant: 60% des établissements nous ont déclaré servir des perches de lacs suisses. Faut-il croire cette pêche miraculeuse? «C'est plausible, avance Henri-Daniel

RÉGION	RESTAURANT	PROVENANCE AFFICHÉE	PROVENANCE*** (LAC)	PRIX	CONTENU ET ACCOMPAGNEMENT
GENÈVE	La Pointe à la Bise, Vésenaz	oui	Léman	42 fr.	19 filets, frites**, légumes vapeur
	Le Casanova, Genève	oui	Léman	42 fr.	20 filets, frites**
	Riverside, Genève	oui	Léman	46 fr.	17 filets, frites**, salade
	Brasserie de l’Hôtel-de-Ville, Genève	non	Léman	34 fr.	14 filets, frites
	Au Vieux-Port, Versoix	oui	Léman	35 fr.	16 filets, frites
	Buvette du Port, Crans-près-Céligny	non	Import*	33 fr.	11 filets, frites, salade
	Café de la Comédie, Genève	non	n.i.	40 fr.	11 filets, frites, sauce tartare, légumes
LA CÔTE	Restaurant du Port, Rolle	non	Léman	43 fr.	30 filets, frites, salade
	Le Débarcadère, Nyon	non	Léman	39 fr.90	15 filets, frites**, salade
	La Pinte, Nyon	non	Léman	36 fr.	11 filets, frites**, salade
	Au Vieux Navire, Buchillon	non	Constance	39 fr.	11 filets, frites**, sauce tartare, salade
	La Croix Fédérale, Saint-Prex	non	Constance	28 fr.50	13 filets (150g), frites**, salade
	Restaurant de la Plage, Gland	non	Lacs suisses	37 fr.	10 filets, frites**, salade
	Le 14, Gland	non	Import*	34 fr.	16 filets, frites**, salade
	Café du Commerce, Aubonne	non	Import*	40 fr.	20 filets, frites**
LAUSANNE	Chez Pitch, Pully	non	Léman	37 fr.50	12 filets, frites**, sauce tartare, salade
	Restaurant du Port, Lausanne	non	Léman	37 fr.50	11 filets, frites**, sauce tartare**, salade
	Les Berges de Vidy, Lausanne	oui	Léman	36 fr.	20 filets, frites**, sauce tartare, salade mêlée (buffet)
	Au Petit Port, Saint-Sulpice	non	Léman	39 fr.50	13 filets, frites**, sauce tartare, salade
	Café de la Poste, Lutry	non	Léman	34 fr.	17 filets (150g), frites**, sauce tartare, salade mêlée
	Restaurant de la Piscine, Prilly	non	Joux	35 fr.50	12 filets, frites, sauce tartare, légumes vapeur
	Le Rivage, Lutry	non	Import*	38 fr.	12 filets, frites**, sauce tartare, salade
	Brasserie du Mövenpick, Lausanne	non	n.i.	35 fr.50	8 filets (180g), frites, légumes vapeur
LAVAUX / RIVIERA	Café de la Gare, Cully	oui	Léman	41 fr.	12 filets, frites, sauce tartare, légumes vapeur
	Café du Raisin, Saint-Saphorin	non	Léman	42 fr.	12 filets, frites**, salade
	Café du Port, Vevey	oui	Léman	32 fr.	16 filets (160g), riz**, salade
	Café de la Place, Saint-Légier	non	Léman	32 fr.	16 filets, frites**, salade mêlée (buffet)
	La Clef, Vevey	non	Léman	35 fr.	15 filets, frites**, salade
	Café Bellagio, Montreux	non	Constance	42 fr.	12 filets, frites**, légumes
	Auberge de Rivaz	non	Import*	37 fr.50	15 filets, frites**, sauce tartare, légumes vapeur
	Taverne de la Tour, Le Bouveret	non	Léman	37 fr.	11 filets, frites**, sauce tartare, salade mêlée
CHABLAIS / BAS-VALAIS	Restaurant de l’Etoile, Noville	non	Léman	40 fr.	20 filets, pommes nature**, sauce tartare, salade mêlée
	L’Oasis, Villeneuve	non	Léman	32 fr.80	7 filets, frites**, sauce tartare, légumes
	Restaurant de l’Aigle, Villeneuve	oui	Léman	37 fr.	9 filets (160g), frites**, sauce tartare, salade mêlée
	Le Phare, Le Bouveret	non	Import*	36 fr.	20 filets, frites**, salade mêlée
	Sur Le Scex, Martigny	non	n.i.	29 fr.	16 filets, frites**, sauce tartare, légumes vapeur
	Bellevue, Onnens	oui	Neuchâtel	41 fr.	10 filets, pommes grenaille**, sauce maison
LAC DE NEUCHÂTEL	Restaurant des Quais, Grandson	non	Léman	26 fr.	12 filets (160g), frites**, sauce tartare
	Le Pécos, Grandson	oui	Léman	30 fr.	14 filets, frites**, sauce tartare, salade mêlée
	Restaurant du Lac, Grandson	non	Léman	29 fr.50	10 filets, frites**, mayonnaise, légumes
	Le Buffet d’un Tram, Cortaillod	non	Import*	35 fr.	17 filets, frites**, sauce beurre noisette, salade mêlée
	Lake Side, Neuchâtel	oui	Import*	42 fr.	8 filets (120g) aux amandes, tatin de rattes, échalotes
	Brasserie Le Jura, Neuchâtel	non	Import*	26 fr.	9 filets (120g), frites**, sauce tartare, salade
	Café des Halles, Neuchâtel	non	Import*	26 fr.30	5 filets (120g), frites**
	Restaurant du Tennis Club d’Yverdon	non	n.i.	27 fr.50	12 filets, frites**, mayonnaise aux herbes, salade
CANTON DE FRIBOURG	Lord Nelson, Morat	non	Constance	32 fr.	19 filets, pommes nature**, sauce tartare
	Café de la Clef, Fribourg	non	Import*	31 fr.	9 filets, frites**, sauce tartare, légumes
	L’Unique, La Roche	non	Import*	34 fr.	11 filets, frites**, sauce tartare, légumes
	Bel-Air, Praz-Vully	non	Import*	31 fr.	13 filets (200g), frites**, mayonnaise, salade
	Restaurant des Bains, Morat	non	Import*	30 fr.	5 filets au beurre noisette, pommes purée**
LAC DE BIENNE	Soleil, Nidau	oui	Bienne	35 fr.50	8 filets aux câpres, pommes nature**
	Zur Ilge, Twann-Ligerz	non	Import*	39 fr.	9 filets, pommes nature**, mayonnaise, légumes
	Räblus, Bienne-Vigneule	non	Import*	39 fr.50	14 filets (280g), frites**, sauce au séré**
	La Péniche, Nidau	non	Import*	35 fr.50	10 filets aux amandes, pommes vapeur**, légumes
	Restaurant du Lac, Bienne	non	Import*	38 fr.	11 filets aux câpres**, frites**

* Principalement de Pologne et d’Estonie
** Choix d’accompagnement différent proposé
*** Provenance affichée ou indiquée par oral



La féra (ici, fumée, à g., et fumée à chaud, au centre) est largement méconnue et sous-exploitée dans nos contrées. Pourtant, pour qui veut privilégier les espèces indigènes et sait l’apprêter, elle peut remplacer la perche (à dr.).

Champier. A cette période il y avait beaucoup de perches dans le Léman. Personnellement j’ai pêché quelque 30 kg par jour.»

Côté prix, l’assiette de perches meunière indigènes valait en moyenne 36 fr. 60, alors que celle de filets importés ne coûtait que 2 fr. 20 de moins. Une différence bien trop minime. L’émission *A Bon Entendeur (ABE)* du 7 juin sur le même sujet soulignait la forte variation des prix de gros. A savoir de 12 à 22 francs le kilo de filets étrangers vendus fin mai aux restaurateurs, alors que les prix des perches suisses peuvent parfois atteindre 70 francs le kilo!

Les pêcheurs romands ont beau pratiquer eux aussi des tarifs variables, notamment selon les saisons, l’écart des prix d’achat de matières premières ne se reflète absolument pas dans l’assiette. A noter que la section vaudoise de Gastrosuisse préconise une fourchette de prix allant de 20 à 25 francs les 100 grammes de perches locales. Et, aux yeux de Henri-Daniel Champier, «vendre des filets importés quasi au prix de ceux du Léman relève de la fraude».

Trop chers surgelés

Le restaurant de la Pointe à la Bise, à Vésenaz (GE), fait figure d’exemple en laissant le client choisir les filets du Léman ou ceux d’Estonie pour une différence de 8 francs.

Parmi les 55 établissements, 14 ont déclaré servir des filets surgelés, en grande majorité de la perche importée. Mais, contrairement à ce que beaucoup pensent, les pêcheurs indigènes le font aussi parfois avec leurs filets. Selon Henri-Daniel Champier, congeler les filets très frais, si on ne peut pas les manger tout de suite, vaut mieux pour le goût que de les laisser au frigo (au maximum cinq jours). Entre l’assiette de perches fraîches et celles surgelées, la différence de prix moyen est plus visible: 36 fr. 60 pour la première, 32 fr. 50 pour la seconde. Certains restaurants facturent toutefois plus de 35 francs une perche meunière importée et surgelée...

Au rayon des idées reçues, il faut savoir que la taille des filets ne dit rien de leur origine. Les lacs romands regorgent de perches de toutes tailles. Mais ce sont les petits filets que les restaurants plébiscitent, parce que les arêtes y sont imperceptibles. Quant à la fraîcheur, elle est vérifiée grâce à l’incurvation. «Si les filets gondolent, c’est qu’ils sont bien frais!» éclaire le pêcheur.

Meunière, tu dors...

Dans leur ensemble, les assiettes servies à nos enquêteurs ont été relativement équilibrées. Dans leur grande majorité, les enseignes proposaient une ou deux alterna-

Indigènes, vraiment?

Le chiffre encourageant de 60% de perches locales que notre enquête révèle se base uniquement sur les déclarations des restaurateurs. Il est évidemment possible que des fraudes existent, comme *ABE* a pu le constater sur 6 des 22 assiettes que l’émission a fait analyser. Pour contrôler la provenance des filets de perche servis dans les établissements et vendus dans les poissonneries, les laboratoires cantonaux viennent de lancer conjointement une grande campagne d’analyses. «Grâce à une méthode isotopique très pointue, nous allons

identifier l’origine des poissons récoltés dans les cantons romands», explique Elmar Pfammatter, chimiste cantonal valaisan au Service cantonal des affaires vétérinaires (SCAV). Les résultats seront communiqués en automne. En attendant, le SCAV neuchâtelois a déjà vérifié il y a quelques années que le sandre, un poisson semblable à la perche mais nettement moins onéreux, ne servait pas de produit de substitution. «Nous n’avons pas noté de problème à ce niveau-là», rassure Françoise Fridez, responsable d’analyses.



tives aux traditionnelles frites d'accompagnement et incluaient une salade ou des légumes à la vapeur.

Avec les filets de perche et un verre de vin blanc, nos enquêteurs ont commandé une carafe d'eau. Bonne nouvelle, elle a été servie gratuitement dans 52 établissements. A la Péniche, à Nidau (BE), elle a été facturée 2 francs, 3 fr.50 au Bellevue d'Onnens (VD). Enfin, chez Pitch, à Pully (VD), le patron a refusé de ne servir que du Château La Pompe.

La législation doit imposer aux restaurateurs d'afficher la provenance des poissons qu'ils servent à leurs clients. Ces derniers sauront ainsi ce qu'ils mangent et si cela vaut son prix. Dans un climat où le flou règne, les restaurateurs

servant de la perche ne peuvent que se reposer, voire dormir, sur des lauriers dorés. Une origine affichée permettrait aussi d'opter pour d'autres poissons moins courus, comme la féra (palée, dans le lac de Neuchâtel) ou la bondelle, actuellement sous-exploitées, voire du brochet, plutôt que pour des perches d'importation. En attendant, le client a tout intérêt à s'informer auprès du serveur avant de se mettre à table.

Anne Onidi et Aline Clerc



Les plus belles assiettes en photos, nos adresses préférées et le calendrier des espèces indigènes sur Frc.ch

«Il faut diversifier la consommation de poisson!»

Henri-Daniel Champier est pêcheur à Clarens (VD) depuis trente-trois ans. Ce passionné regrette que la perche, «le poisson roi», éclipse d'autres variétés pourtant excellentes et peu exploitées.

Pourquoi la perche est-elle autant aimée des Suisses?

Les filets servis dans les restaurants sont petits et sans arêtes. Chez nous, les gens mangent très peu les poissons entiers et connaissent mal les autres variétés du lac. Ils craignent par exemple le brochet à cause de ses arêtes, alors qu'il n'y en a pas si le poisson est bien préparé. La féra est également sous-exploitée; pourtant il y en a en abondance! Tous ces poissons peuvent être apprêtés de diverses manières: grillés, meunière, au gros sel, en désossée, au court bouillon, en filets, en papillotes ou fumés. Il faudrait vraiment que les consommateurs apprennent à les connaître et qu'ils osent de nouvelles recettes, chez eux ou au restaurant.

Les restaurants, eux, continuent à privilégier la perche...

Oui, autour du Léman, c'est le poisson roi! Je pense surtout que la perche est plus rentable pour les restaurateurs. Une assiette de filets de perche leur rapportera 40 francs, alors qu'un plat de féras, lui, n'en vaudra que 25.

La Suisse importe les 90% de sa consommation de perches. Que penser de la qualité de ces poissons?

Les perches suisses, on sait dans quelles eaux elles vivent! Nos lacs sont extrêmement contrôlés, et l'eau du Léman, par exemple, est de très bonne qualité. Quels sont les contrôles effectués dans les pays d'importation comme la Pologne et l'Estonie? Y a-t-il des traces de métaux lourds ou même de radiations? Nous l'ignorons. N'idéalisons pas tout non plus ici: les bords du Léman sont trop bétonnés. Seuls 3% des bords du lac sont naturels. Il faudrait laisser davantage de grèves naturelles pour favoriser la multiplication du nombre d'espèces de poissons. Quant aux perches, elles seraient moins convoitées par les prédateurs, comme c'est le cas actuellement.

Propos recueillis par Chloé Stalder



«Une assiette de perches rapportera 40 francs au restaurateur, alors qu'un plat de féras en vaudra 25.»



Retrouvez l'interview complète et la recette de la Pêcherie du Haut-Léman sur Frc.ch