

De la perchaude turque sur nos tables

Celle du lac Saint-Pierre est difficile à trouver pour les restaurateurs

BRIGITTE TRAHAN

Trois-Rivières

Protégée à grands coups de lois sévères, étudiée sous toutes ses coutures par des experts de l'UQTR et de divers ministères, la perchaude capturée par les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre n'aboutit malgré tout que très rarement sur nos tables mauriciennes. C'est en bonne partie à l'exportation qu'elle est destinée et celle qui se vend dans la plupart des commerces et restaurants de la région nous arrive... de Turquie.

Le restaurant Le Lupin de Trois-Rivières est un des très rares en Mauricie à être capable de mettre l'authentique perchaude du lac Saint-Pierre au menu. Comment fait-il? C'est un secret de chef. Au Baluchon de Saint-Paulin, qui est pourtant situé près du lac Saint-Pierre, le chef Patrick Gérôme avoue avoir tiré la serviette, incapable d'obtenir un approvisionnement fiable en perchaude.

Patrick Rothlisberger, du restaurant La Bécquée de Trois-Rivières, a «arrêté de courir après la perchaude», selon sa propre expression. Tantôt c'est le pêcheur qui n'a pas assez pêché, tantôt c'est la pêche qui n'est pas assez bonne, puis le pêcheur qui ne fait pas de livraisons, dit-il. «La perchaude est un gros vendeur mais l'approvisionnement est très instable. Il faut prendre celle de l'étranger pour être certain d'en avoir», confesse-t-il.

Il n'est pas le seul. Le Festival de la gibelotte de Sorel, célébré en l'honneur de la perchaude, est obligé de servir du poisson turc aux visiteurs, explique M. Sylvain Traversy de Buffet Traversy, le traiteur qui prépare la célèbre gibelotte pour le festival, un mets fait de légumes et de perchaudes. Entre 5000 et 6000 livres de perchaudes sont consommées au cours de ce festival et elles proviennent toutes... de Turquie.

«C'est une question d'approvisionnement. Je ne connais aucun pêcheur au lac Saint-Pierre qui peut garantir 2500 livres de perchaudes», dit-il. «Je n'ai pas le choix. Je ne peux me permettre d'en manquer.»

Pourtant, malgré les nouvelles restrictions légales de longueur, de nombre de verveux autorisés et de jours de pêche, les pêcheurs commerciaux ont déclaré des débarquements de 126 tonnes de perchaudes en 1999 et de 95 tonnes en



IMAGE-MÉDIAMAURICIE: FRANCOIS GERVAIS

M. Sébastien Fafard, chef cuisinier du restaurant Le Lupin de Trois-Rivières, a ses secrets pour s'approvisionner en authentique perchaude du lac Saint-Pierre.

2000.

Alors où vont donc toutes les perchaudes du lac Saint-Pierre?

Selon M. Simon Duval, pêcheur commercial et propriétaire de l'entreprise Sim-Mer international de Nicolet, environ la moitié de la perchaude du lac Saint-Pierre est restée dans la région, en 2002. Mais c'est uniquement parce que les captures ont été bonnes en Ontario.

Cette entreprise est une des rares au Québec qui achète le poisson des pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre pour les revendre ensuite à des grossistes ou à des restaurants. Il avoue n'avoir aucune idée de ce que les grossistes en font par la

suite, ces derniers se montrant très discrets. «Ils ne veulent pas qu'on fasse la même chose qu'eux», analyse M. Duval.

Deux autres entreprises de Saint-Hyacinthe ainsi que Pêcherie de Sainte-Angèle-de-Laval, propriété de M. André Lanneville, font la même chose. M. Lanneville, qui est aussi pêcheur commercial, vend aussi une certaine part de ses perchaudes aux particuliers.

Mais c'est en Ontario que la majeure partie de la perchaude du lac Saint-Pierre aboutit en fin de compte. «Le marché est là», explique M. Roger Michaud, président de l'Association des pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre. Les pêcheurs commerciaux, explique-t-il, sont obligés par la force des choses de vendre leurs perchaudes aux grossistes «parce que ce sont les seuls qui peuvent émettre des timbres de chômage aux pêcheurs pour l'hiver», dit-il.

La perchaude du lac Saint-Pierre coûte de toute façon trop cher au goût des Québécois, ajoute-t-il. «On la vend 8,5 \$ le kilo tandis que celle de Turquie se vend 5,50 \$» illustre-t-il. «Laquelle pensez-vous que les Québécois vont acheter?»

Tout comme à la bourse, le prix de la perchaude et la demande fluctuent. En 2002 par exemple, la pêche a été bonne en Ontario. Cette province n'a donc pas été aussi intéressée par l'importation cette année-là. Mais bon an, mal an, l'Ontario représente un débouché important et intéressant puisque les filets de perchaude s'y vendent environ 24 \$ le kilo.

Si les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre arrivent à mieux faire leurs frais en Ontario, les amateurs québécois de gastronomie, eux, s'en trouvent perdants puisqu'il n'y aurait aucune comparaison possible entre le goût de la perchaude turque et celle du lac

Saint-Pierre. «Celle de la Turquie goûte l'eau», estime le chef Gérôme. «Celui du lac Saint-Pierre a un goût plus fin, plus doux et goûte plus le poisson», analyse le chef Ghislain Chillis du restaurant Gaspard de Trois-Rivières.

Les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre auraient beau se regrouper et former une coalition pour mieux contrôler les prix et le marché. Mais Roger Michaud ne voit pas comment cela serait possible. «Chacun des 42 pêcheurs représente une entreprise indépendante», plaide-t-il. Certains fournissent du bon poisson mais d'autres font moins attention au découpage des filets. La qualité d'approvisionnement des perchaudes n'est pas égale. Certaines entreprises ont cessé d'acheter de la perchaude du lac Saint-Pierre parce que certains filets étaient pleins d'arêtes, une raison de plus pour acheter turc.