

DE LA PROPAGANDE A REBOURS

Par M. FERNAND PATÉ

Les carpiculteurs intéressés au développement du marché du Poisson d'eau douce se demandent, à l'approche de l'automne, comment s'effectuera cette année l'écoulement du produit de leur pêche. Ils savent que les prix du Poisson sont conditionnés par le marché intérieur, aussi bien que par le marché d'exportation, et s'il nous est, au point de vue national, agréable de voir influencer favorablement par l'exportation la balance commerciale des entrées et sorties, nous n'entendons en rien priver notre marché intérieur d'un substantiel appoint à la consommation humaine.

Au contraire, nous avons un moment envisagé d'entreprendre une petite campagne de propagande pour essayer d'augmenter chez nous la consommation des produits d'étangs et, par le fait, de vivifier notre marché intérieur. On sait que nos voisins d'outre-Rhin sacrifient, annuellement, plus d'un million précisément à cette propagande et certains de leurs hommes d'affaires, venus occasionnellement chez nous, s'étaient même offerts de nous initier à leurs méthodes. (Locarno).

Mais cette campagne de propagande, discutée par les dirigeants de nos Associations piscicoles, n'est cependant pas encore arrivée à l'état de maturité, il est même possible qu'elle puisse ne pas sortir de son état embryonnaire ; non pas, que l'utilité de cette propagande soit contestée, mais faute de moyens pécuniaires pour agir, car c'est par voie de publicité, à l'exemple de la *Morue française*, que l'on avait songé opérer et l'on sait ce que coûte la publicité. On s'est donc borné, en attendant mieux, à lancer, lors des expositions piscicoles, des cartes réclames et des tracts comportant force recettes de cuisine.

Malheureusement, si ces tracts ont apporté aux livres de cuisine quelques compléments pour vulgariser les diverses façons de préparer à la consommation nos Poissons d'eau douce, ils sont impuissants à rétablir, au profit des produits de nos étangs, le bon renom que leur ont enlevé en France, sans raison, les « livres de cuisine ». Jetons donc un coup d'œil sur leurs chapitres « Poissons » et nous lisons dans *La Vieille Cuisinière* par tante Marie :

Page 151. — « Les Poissons d'eau courante ont meilleur goût que ceux d'étangs, qui sentent presque toujours la vase ».

Page 183. — « Les Tanches ont l'inconvénient de sentir la vase. »

Dans « *La Cuisine Moderne* », par une Réunion de Professionnels :

Page 64. — « Les Carpes provenant des eaux vives sont les plus recherchées, car elles n'ont pas le goût de vase que l'on trouve dans celles provenant des étangs. On doit, de préférence, choisir une Carpe bien

« dorée, car c'est aux côtés dorés, au ventre blanc et au dos brun que l'on reconnaît celle qui provient des rivières. »

Page 63. — « Le Brochet est un Poisson d'eau douce. Il faut préférer celui des rivières, à dos vert et argenté, à celui des eaux dormantes qui est plus brun. »

Page 90. — « Il y a deux sortes de Tanches : celle qui se nourrit dans les eaux vives et celle qui vit dans les eaux fangeuses. La Tanche d'eau vive est d'un jaune beaucoup plus vif que l'autre qui a le dos d'un vert noir, les côtés jaunes et le ventre blanchâtre. »

Arrêtons ici nos citations ; ce serait à se tordre de rire, s'il ne nous fallait pas si profondément regretter que ces malheureux auteurs égarent ainsi, à notre détriment, l'opinion publique, en particulier les consommateurs de Poissons, à une époque où la pollution des eaux de rivières réduit à zéro la production des eaux vives et où il importe, cependant, de pousser le monde à la consommation de Poisson pour donner au corps humain une nourriture concentrée, légère et économique et, surtout, contenant les vitamines si indispensables au bon fonctionnement de ses organes. Les Poissons convenablement dégorgés ne sentent pas la vase et nous pourrions mettre quiconque au défi, même la « Réunion de professionnels », d'appuyer par des faits les allusions maladroitement des auteurs de livres de cuisine. Parlant de saucissons, ces auteurs vous renvoient-ils à l'arrière-boutique où le charcutier amalgame ses viandes pour en faire des saucissons ? Les Tanches de nos étangs (vertes et jaunes) s'en vont dans le Nord de l'Allemagne où elles sont vendues au prix fort comme « *Secheiforellen* » — « Tanches-Truites » — et il ne vient à l'idée de personne de rechercher si leur provenance fut vaseuse ou non. J'ai parcouru, pour la beauté du fait, plusieurs livres de cuisine allemands et n'ai rencontré nulle part une mise en garde des consommateurs contre les poissons d'étang. Et qui oserait, dans un pays où l'on consomme annuellement 10 livres de Cyprinidés par habitant, lancer de pareils discrédits sur le produit des étangs ?

L'effet de cette littérature culinaire inconsidérée, vous le connaissez. Les hôteliers et leurs chefs, en France, n'introduisent qu'à contre-cœur les plats de poissons d'étangs dans leurs menus, connaissant l'aversion de leurs clients. Je me rappelle encore cet hôtelier, auquel nous avions impérativement enjoint, lors d'une exposition piscicole, de nous faire comme menu : Truite meunière, Carpe provençale et Tanches poulettes, nous apportant un piteux mélange de morceaux de Poisson de mer qu'il appela « matelote des étangs de Moselle ».

Assurément, ce serait travailler à rebours que commencer une campagne de propagande pour stimuler la consommation du poisson d'étang en France, tant que n'auront pas été détruits les préjugés que contiennent, à l'encontre de nos produits, nos livres de cuisine.
