

tionnée fournit à deux étés, c'est-à-dire à partir de 18 mois, une chair excellente et sans arête, d'un prix exceptionnellement bas, et que, d'autre part, le rendement moyen de 50 kilogrammes à l'hectare pourrait être facilement doublé : il y a là un effort intéressant à faire. De son côté, le Brochet est produit dans nos eaux en quantités très insuffisantes et l'ésoïciculture aurait à être poussée.

Avec l'ensemble de laboratoires dont elle dispose désormais, la Science limnologique pourra non seulement contribuer utilement à vivifier nos belles rivières, à rendre la pureté à leurs eaux et à y multiplier les poissons, mais aussi elle attirera vers elle la cohorte des chercheurs, biologistes ou chimistes, et elle se parera en France du lustre dont elle brille à l'étranger.

Elle servira ainsi la Nature qui doit être d'autant plus protégée qu'elle est d'avantage menacée par les progrès de la civilisation.

---

## LES POISSONS D'EAU DOUCE, SPÉCIALEMENT LA CARPE, AU POINT DE VUE CULINAIRE

Par le Docteur EMILE UNGER (1)

Maitre de Conférences, Directeur adjoint de la Station d'hydrobiologie piscicole  
et d'épuration des eaux, à Budapest.

Si nous entendons que soit efficace la propagande tendant à développer la consommation des poissons des cours d'eau, des lacs et surtout des étangs, il convient de ne pas se borner à les vanter en termes choisis ou à en présenter des images attrayantes. Il est nécessaire de reconnaître franchement leurs particularités indésirables, celles qui refroidissent le consommateur, en indiquant les moyens d'y obvier. Parvenir de la sorte à dissiper des préventions, c'est recruter, pour le poisson d'eau douce en général, et pour la Carpe en particulier, de nombreux amateurs.

On peut ranger sous deux chefs les défauts d'ordre culinaire qui s'observent chez la Carpe et autres représentants de la famille des Cyprinides : — d'une part, ceux communs ou généraux, se rencontrant chez tous les sujets, sans exception ; — d'autre part, les imperfections spéciales ou locales, n'affectant que certains individus ou certains groupes, imputables, par exemple, à la qualité de l'eau, à la nature du fond (vase, *v. g.*), à l'alimentation naturelle ou artificielle, etc...

---

(1) Rapport présenté en 1937, à la troisième conférence internationale pour la propagande en faveur de la consommation du poisson d'eau douce.

Commençons par ces derniers, car ils ne sont pas justiciables d'un traitement culinaire. Il faut y remédier, — mieux encore les prévenir, — avant la mise en vente au détail ; les mesures à prendre incombent au pisciculteur ou, tout au moins, au poissonnier en gros.

Signalons, tout d'abord, le « goût de vase » et les autres saveurs désagréables, occasionnées par certaines Algues, certaines pollutions. Pour les faire disparaître, on doit faire séjourner les poissons dans des viviers à eau limpide et courante. Il y faut du temps, souvent plusieurs semaines, ce qui entraîne une perte de poids des sujets en traitement qui, en outre, sont exposés aux atteintes de la « mousse ».

Un autre inconvénient, assez fréquent, est la teneur exagérée en graisse de la chair ; atteignant quelquefois 24 % ; le nourrissage, tel qu'on le pratique dans mainte carpiculture, est ici en cause ; il s'agit donc d'un régime alimentaire à modifier.

Il va de soi que les maladies des poissons écartent d'eux les chalands. Ces derniers, cependant, ne courent aucun danger d'ordre hygiénique si la chair est bien bouillie ou rôtie. Dans le cas contraire, plusieurs parasites animaux, — ténias par exemple, — pour lesquels le poisson n'est pour eux qu'un hôte intermédiaire, peuvent s'installer chez l'Homme pour achever leur cycle évolutif. Mais la plupart des ichthyoparasites, y compris les bactéries, sont tout à fait inoffensifs pour les animaux à sang chaud.

Il n'en faut pas conclure que les organismes en question, si anodins soient-ils, n'impressionnent pas fâcheusement les ménagères. J'ai eu l'occasion, voici quelques années, d'apprécier la répulsion qu'ils inspirent. Une maîtresse de maison téléphona à mon laboratoire pour se plaindre amèrement qu'une Carpe, achetée vivante et qui venait d'être tuée et préparée pour la cuisson, était infestée de petits vers. — « Ils grouillent dans la chair ! » assurait-elle. — Sur cette affirmation, elle me fit porter par sa cuisinière des morceaux du poisson. À première vue, il me fut aisé de reconnaître, tant sur eux que sur le papier ayant servi à les envelopper, la petite sangsue : *Piscicola geometra*. Mais il me fallut dix minutes au moins de conversation téléphonique avec la maîtresse de maison pour la convaincre que cette Hirudinée ne vivait pas dans la musculature de son hôte, mais seulement sur sa peau ou ses branchies et qu'en conséquence la Carpe pouvait être consommée en toute sécurité. La cuisinière était en faute, qui n'avait pas aperçu les piscicoles sur le poisson vivant et ne les avait pas éliminées ; sans doute travaillait-elle dans une pièce peu éclairée. En tout cas, cette cuisinière était plus excusable que le détaillant qui avait mis en vente et vendu une Carpe couverte de petites sangsues.

Comme il a été dit plus haut, les divers défauts que nous venons de signaler sont évitables ; des démarches auprès des pisciculteurs et poissonniers doivent faire disparaître les poissons qui en sont affectés des réservoirs ou éventaires des détaillants.

Par contre, c'est au chef — ou à la cuisinière — qu'il appartient de remé-

dier aux particularités indésirables qui, ayant un caractère spécifique, ne peuvent être évitées en cours d'élevage ou supprimées par un traitement ultérieur.

Nous nous trouvons, ici, en présence de l'obstacle essentiel au développement de la consommation de la Carpe et de beaucoup de poissons d'eau douce ; il est constitué par les si désagréables arêtes.

La chair de la Carpe a, habituellement, une saveur très appréciée, pourtant beaucoup de personnes s'en privent, à cause des nombreuses aiguilles dont ne peuvent s'accommoder les personnes nerveuses et les enfants.

Il importe de reconnaître loyalement l'existence de cette difficulté. Les tartes aux cerises, quand les fruits n'ont pas été dénoyautés, sont loin d'être aussi peu attrayantes qu'un plat de poisson farci d'arêtes ; cependant, dans les pâtisseries, elles sont délaissées. Même à la maison, pour apprécier complètement ces tartes, nous demandons presque tous qu'elles ne contiennent pas de noyaux.

Dans ces conditions, comment admettrions-nous volontiers sur nos tables une Carpe ou un autre poisson alors que les arêtes, non seulement sont gênantes, mais occasionnellement dangereuses, surtout pour les enfants ? C'est pour ne pas les exposer à un risque périlleux que beaucoup de ménagères n'achètent jamais de poisson, toute la famille préférant se priver totalement de ce mets, même lorsque les petits, devenus grands, n'auraient plus grand chose à craindre.

Il est indéniable que les arêtes de poissons sont réellement à redouter pour les enfants ; à preuve l'intéressante cérémonie catholique de la bénédiction de Saint-Blaise, commémorative d'un miracle célèbre de cet évêque d'Arménie, martyrisé en l'an 316. Une fillette étranglée par une arête et toute proche de l'asphyxie brutale fut sauvée sur sa prière, après qu'on lui eut placé sous la gorge deux cierges bénis, croisés et allumés. Cette bénédiction se donne aux fidèles, dans le monde entier, le jour de la fête du saint, qui tombe le 3 février, ou encore le dimanche qui suit, après la messe, avec le même rite des cierges disposés en croix ; le prêtre disant en latin : — « *Per intercessionem sancti Blasii episcopie et martyris liberet et præservet te Deus a malo gutturis ; amen !* »

Après cette réminiscence historique, examinons de plus près cette question des arêtes :

Dans le langage usuel, on nomme ainsi les os fins et acérés, tels par exemple, ceux formant les côtes des petits poissons. C'est à tort. Tout poisson osseux a un squelette comportant une colonne vertébrale, avec apophyses pleurales développée et d'autres pièces accessoires. C'est le cas, entre autres, de la Truite et des Salmonides, dont l'ossature en question se détache très facilement. Il en va à peu près de même pour le Sandre ou Fogasch. Les poissons de cette catégorie sont dits, à bon droit, dépourvus d'arêtes. Les vraies arêtes sont les sortes d'aiguillons qui se rencontrent dans la muscu-

lature ; elles se différencient des os, non seulement au point de vue anatomique, mais encore par leur composition chimique et, par dessus tout, par leur défaveur auprès des gourmets. Lorsqu'on soumet un poisson à l'action des rayons X, on voit, sur la plaque ou la pellicule, les os se détacher nettement ; il n'y a pas trace, car elles ne contiennent pas de calcium, des arêtes fines incluses dans la chair. Pour le consommateur, ce sont ces dernières qui offrent des inconvénients ; non seulement elles piquent le palais ou la gorge, mais il n'est pas aisé d'en débarrasser le poisson (Fig. 6).

On y parvient à peu près, cependant, en employant la méthode des pêcheurs, qui est de date fort ancienne. On pratique, avant cuisson, en se

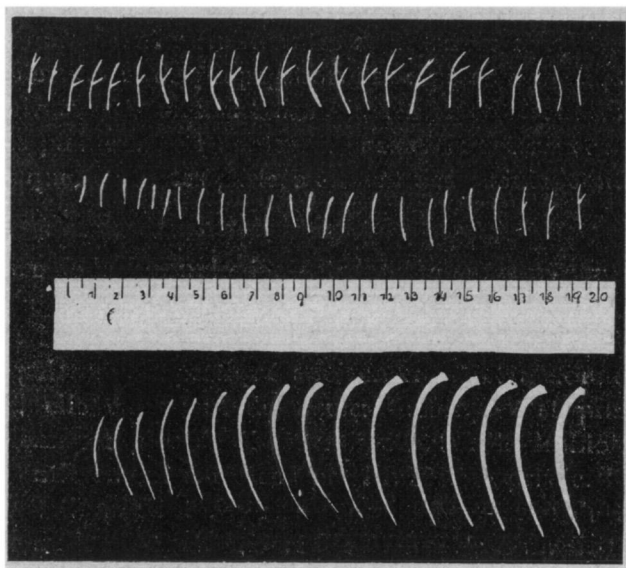


FIG. 6. — En haut : arêtes du côté droit de la Carpe.  
En bas : apophyses pleurales (côtes), du même côté.

(D'après *Österreichs Fischereiwirtschaft*, Vienne).

servant d'un couteau très bien aiguisé, sur les parties du corps du poisson correspondant à l'emplacement des arêtes, des incisions rapprochées, de telle sorte que lesdites arêtes soient sectionnées en petits fragments de 3 millimètres au plus de longueur. Le résultat de ce traitement, du point de vue culinaire, est différent selon que le poisson est ensuite bouilli ou rôti. Dans ce dernier cas, les portions d'arêtes, — si elles n'ont bien que 3 millimètres au maximum, — sont réellement inoffensives ; elles peuvent, toutefois, impressionner désagréablement quand elles viennent à se ficher dans la chair des gencives ou les muqueuses de la bouche. Quant aux poissons au court-bouillon, — ou autres apprêts similaires, — il est regrettable d'avoir à constater que les arêtes, même finement tronconnées, conservent leur propriété originelle la plus nocive, à savoir l'élasticité.

Le rôtissage avec beurre ou saindoux, offre, culinairement parlant, un grand avantage. Quand, en effet, les arêtes ont été réduites en menus fragments, ceux-ci, une fois imprégnés par la graisse chaude, perdent complètement leur élasticité première, deviennent friables et consécutivement inoffensives.

Quand on prépare une soupe aux poissons, on élimine toutes les arêtes en la passant au tamis. Toutefois, si cette soupe doit être servie avec de petits morceaux de poisson, — comme c'est le cas, en Hongrie, pour le potage *Halászlé*, — le résultat désiré n'est atteint qu'approximativement. Supposé qu'on cherche la perfection, il faut alors n'emprunter les petits morceaux qu'aux parties du corps franches d'arêtes (à moins qu'on ne recule ni devant la peine ni devant le temps qu'exige l'extirpation des arêtes opérée sur le poisson cru.

Cette dernière méthode pour la préparation de la Carpe, évidemment méticuleuse, a été imaginée par un restaurateur de Kispest, M. Joseph PAPP. D'après mes observations, il existe, dans la musculature de ce poisson, — qu'il soit gros ou petit, — 90 arêtes fines, en chiffres ronds (Fig. 6). Les fluctuations de ce nombre ne sont pas très amples car elles n'excèdent pas 12 %. L'extraction n'est pratiquement possible que sur des individus d'assez forte taille. Au début, c'est-à-dire il y a cinq ans environ, il fallait compter une heure et demie pour un travail achevé ; aujourd'hui, il suffit d'une vingtaine de minutes. Il arrive fréquemment que les grandes arêtes fourchues se brisent quand on s'efforce de les arracher ; aussi convient-il alors de combiner le procédé nouveau avec l'ancien, celui des pêcheurs. Le spécialiste opère à l'abri des regards indiscrets ; sa technique reste au secret. Mais il est certain que les plats de Carpe sans arêtes ont valu au restaurant « Gödör », dans la capitale hongroise, une grande réputation dont témoignent les voitures de luxe, nationales et étrangères, qui stationnent devant la porte de cet établissement. Aussi, malgré le mystère, l'initiative de M. PAPP a-t-elle suscité déjà d'assez nombreuses concurrences, ce qui est chose excellente au point de vue de la propagande en faveur de la consommation du poisson d'eau douce.

Terminons ce bref exposé par un souhait, celui que nos lecteurs, s'ils viennent, par hasard, à avoir maille à partir avec une arête alors qu'ils dégustent un poisson, soient préservés de tout mal sur l'intercession de Saint-Blaise !

---