

Elle était noble dame habile en savoir-vivre.
Elle servait à son hôte, ainsi qu'il le fallait,
le ventre de la carpe et le dos du brochet.

Guillaume Colletet (1598-1659)

Le Brochet, cet inconnu

La civilisation se nourrit de principes et d'expériences exceptionnels qu'elle engrange jalousement dans ses legs. D'une manière ou d'une autre, par transmission orale ou écrite, elle sait les offrir à ceux qui se passionnent pour elle. Ainsi, l'art de la pêche, qui n'est plus une simple activité de survie, donne à certains amoureux le désir de faire partager leur savoir. Ils le dispensent par sociabilité à ceux qu'une même passion anime, et qu'ils rencontrent au fil de l'eau, sur les berges d'une rivière, ou après une bonne partie de plaisir.

La civilisation, c'est aussi par l'invention de Gutenberg — dont on dit qu'elle n'est pas de lui — ce qui se transmet dans les livres. Ainsi, l'amateur tombera-t-il peut-être un jour, par chance, sur un petit ouvrage délicieux qui, traitant de son art favori, sait marier judicieusement la littérature, la philosophie, les sciences et les techniques. Le livre de Raoul Renault : Le brochet, ses mœurs, ses pêches (Édition Bornemann, Paris ; 1969), en est un bel exemple. Il fourmille de savoirs, d'humour, d'anecdotes, et, disons-le d'un mot, d'assez d'intelligence, pour montrer jusqu'où, quand elle le veut, la civilisation va se loger ; et point n'est besoin d'être "mordu" de la pêche pour se sentir accordé, dès les premières lignes, par les appas que ce livre présente.

Jean-Louis Linas





Messire Grandgousier

Le brochet vit partout : dans les fleuves, les rivières, les lacs et même dans les eaux saumâtres.

Des propriétaires d'étang qui s'étaient bien gardés de l'introduire parmi les carpes et les tanches, sont tout surpris, un beau jour d'y constater sa présence. À cela, on donne plusieurs raisons qui me paraissent concluantes. Dame Nature — qui a peu de souci des préférences ou des répulsions des humains pour certains animaux et qui poursuit, malgré eux, l'œuvre de reproduction de toutes les espèces qu'elle a semées ici-bas — s'est dit, sans doute, que le bipède qui prétend tout régenter à sa guise sur la machine ronde ne prendrait pas un soin particulier de la conservation du brochet. Qu'a-t-elle fait ? Elle a doté l'œuf de ce poisson de propriétés purgatives très énergiques. Or, les oiseaux aquatiques, qui se transportent d'un étang à un autre, avalent des œufs de brochet et se chargent d'en apporter là où ils n'étaient nullement désirés ; ils les dégorgent et les œufs, réchauffés par cette station dans les intestins d'un volatile qui ne peut les garder, se trouvent dans les meilleures conditions d'éclosion qui se puissent rêver. C'est simple et joli. Parfois aussi, les œufs qui sont recouverts d'un enduit visqueux, s'attachent aux plumes ou aux pattes des oiseaux d'eau et le résultat est le même.

Dans le nord de l'Europe, le brochet a été connu de toute antiquité ; il en est question dans la *Saga d'Herword* et celle de *Hromud* raconte qu'en Norvège il en fut pêché un si grand qu'il avala une épée. En France, on le mentionne, dès 1239, dans un acte relatif à la pêche des poissons de Seine et dans les Ordonnances de 1312 et 1402. À cette époque, non seulement on ne cherchait pas à le détruire mais, au contraire, on le protégeait. Ainsi, il était interdit de le pêcher dans certaines rivières, notamment la Saône, avant la Saint-Laurent qui se trouve en août, moment où le brochet est le plus gras. Déjà, en ce temps-là, un essai de culture du brochet avait lieu dans les étangs formés par la Somme et qu'on appelait « fosses à Béquiez ». Sous Charles IX, roi de France, un des bassins du Louvre était réservé à cet élevage et, à certains appels, les brochets venaient prendre la nourriture qu'on leur apportait.

Le brochet est un poisson très vigoureux et très vorace, ou plutôt auquel on a attribué un appétit tellement formidable que Lacépède l'avait surnommé le « Requin des eaux douces ». [...]

Mais d'où vient son véritable nom ? Peut-être de sa forme mais, plus probablement, de la façon de le préparer à la broche, très en faveur du temps de nos aïeux et que l'on a eu le tort d'abandonner tout à fait.



Le « portrait » du brochet

Est-il bien utile que je vous décrive l'individu ? Tout le monde, je pense, connaît le brochet et il n'est pas nécessaire d'être un pêcheur endurci pour le distinguer, à première vue, de tous nos autres poissons d'eau douce. Je manquerais néanmoins à tous mes devoirs d'historien-naturaliste si je ne faisais pas un "portrait" aussi ressemblant que possible du personnage. Allons-y donc pour le "portrait".

Une gueule longue, aplatie, avec une mâchoire inférieure plus longue que la supérieure et laissant voir quelques rangées de dents pointues et crochues ; telle est la physionomie du sieur brochet, qui n'est pas jolie, jolie, avouons-le ; et ses grands yeux regardant éternellement en l'air n'augmentent pas sa beauté, bien que sa prunelle soit cerclée d'or. Je prendrai la défense du brochet contre ses calomniateurs ; cela me met à l'aise pour déclarer qu'il a vraiment une sale... tête, une tête qui n'inspire pas confiance.

Cette gueule peu sympathique ne renferme pas moins de *sept cents dents* qui ont le privilège de repousser, quand elles viennent à tomber, sans l'assistance du dentiste. Encore faut-il ajouter que ces sept cents dents ne représentent que "l'ameublement" des maxillaires et de la langue. D'autres dents, innombrables, garnissent encore le palais, le vomer, les os du pharynx, les arcs des branchies, etc. Je dis *et cœtera* parce que je ne suis pas bien sûr qu'il n'y en ait pas encore ailleurs. [...]

Si la tête du brochet — on dit qu'il a une hure — n'est pas particulièrement jolie, l'aspect général de son corps n'est pas non plus bien élégant. Il est rond ou, plutôt rectangulaire — carré long, si j'ose dire. Certains pêcheurs prétendent qu'il y a, chez nous, plusieurs espèces de brochets parce que tels individus ont la nageoire dorsale très rapprochée de la caudale, ce qui leur donne un aspect trapu, tandis que tels autres ont l'air plus allongés, plus effilés parce que les deux nageoires sont plus éloignées l'une de l'autre. En réalité, les trapus et les minces, les "costauds" et les fluets appartiennent à une seule et unique espèce. Chez les brochets, comme chez nous, il y a des dissemblances profondes entre les individus et il n'y a rien là qui puisse nous étonner. Un sage hindou n'a-t-il pas affirmé qu'il était impossible de rencontrer deux feuilles d'un même arbre qui fussent identiques l'une à l'autre ? Il n'y a aucune raison pour que les brochets soient tous taillés sur le même patron.

[...]

Mais j'allais oublier sa couleur. Oubli impardonnable, car c'est bien le seul trait qui lui donne une beauté réelle. Quand il est « en condition », comme disent les gens de sport, il est vrai-



ment magnifique, malgré sa sale tête, avec un dos sombre ou verdâtre, ses flancs bleuâtres semés de taches blanches ou dorées, son ventre blanc. Comme certaines personnes "du sexe" pour lesquelles l'art du couturier sait corriger les erreurs de la Nature, le brochet s'habille bien, et le grand avantage qu'il a sur les autres personnes en question, c'est que ça ne lui coûte rien. Reconnaissons, d'ailleurs, que beaucoup de dames, sur ce point, se conduisent comme de simples brochets, en ce sens qu'elles ne paient pas la facture... Mais, du moment que nous sommes là pour remplir cette formalité, tout va bien, n'est-ce pas ? et il est inutile d'insister.

[...]

Comment les dames brochettes adorent leurs maris

Un fait assez curieux chez le brochet, c'est que la femelle est, comme chez les oiseaux de proie, beaucoup plus grosse que le mâle à âge égal. Et l'on en conclut que si, dans la famille Esox, les dames atteignent une taille plus grande que celle de leurs époux, c'est parce qu'elles empêchent ceux-ci de grandir en les dévorant. Voilà qui éclairerait d'un jour singulier les amours de messire Grandgousier. Sa goinfrerie est proverbiale, mais qui se serait douté que les mamans brochettes fussent des "madame Barbe-Bleue" ? Plus avancés que les humains, les brochets ont trouvé la formule du féminisme intégral : se servir du mâle et... le manger.

[...]

La chair du brochet, blanche et fine, est de digestion facile et digne des palais les plus délicats : son foie constitue un mets très estimé. Il faut, naturellement, établir une distinction entre le brochet d'étang et celui qui habite les eaux courantes. Le premier est souvent mauvais, tandis que le second peut figurer honorablement sur toutes les tables. Quand un marchand voudra vous faire prendre un brochet d'étang pour un brochet de rivière, vous reconnaîtrez facilement à la couleur si on vous trompe. Le dernier a des couleurs claires et vives ; l'autre est grisâtre, sale et sent la vase malgré tous les lavages qu'on lui a fait subir.

[...]

... Et comment il faut le manger

Il ne me reste plus qu'à vous dire comment doit se terminer la carrière du brochet sur la table d'un honnête homme.

Tout le monde sait faire cuire un brochet *au bleu* (encore que l'assaisonnement du court-bouillon nécessite un certain tour de



main). Il est de pauvres gens qui, à la sortie dudit court-bouillon, mangent tout simplement le brochet à l'huile et au vinaigre, comme une vulgaire salade ; traitement peu digne, à mon avis, d'une chair dont la beauté — et le goût — sont, au contraire, singulièrement relevés par l'or d'une mayonnaise.

Voici maintenant le vrai "beurre blanc" :

Lorsque vous aurez pris un beau brochet, nettoyez-le avec soin et mettez-le à la poissonnière dans un court-bouillon *refroidi* et assez relevé. Quand le court-bouillon bout, placez le récipient sur le coin du feu et laissez frissonner pendant un quart d'heure à une demi-heure, selon la taille du poisson. Versez, dans une casserole, un demi-verre de vinaigre ou un verre de bon muscadet bien sec additionné d'échalottes finement hachées et laissez réduire de moitié. Mettez la casserole au bain-marie et ajoutez, morceau par morceau, une demi-livre de beurre, en tournant sans arrêt dans le même sens. Salez, poivrez et "nappez" avec cette sauce le brochet dressé sur un plat long. *Très important* : ne laissez pas bouillir la sauce. Conservez pieusement la recette, aimable lectrice, c'est l'authentique "beurre blanc" nantais.

Mais si vous voulez savourer vraiment un brochet, faites-le cuire à la broche. Quand le poisson est écaillé, vidé, lavé, essuyé, enlevez la peau d'un côté et piquez-le de fins lardons, comme un filet de bœuf. Embrochez-le dans toute sa longueur et faites-le rôtir, en l'arrosant souvent de beurre fondu mélangé de vin blanc et de jus de citron. Lorsqu'il est bien doré, il est cuit à point. Servez-le avec le jus de la cuisson, épaissi de quelques anchois écrasés si vous êtes gourmand. Que si vous n'êtes pas gourmand, avouez-le avec humilité ; mais ne vous en vantez jamais, car c'est une déplorable infirmité, n'ayant que cinq sens, d'en avoir un dont on ne sait pas se servir.

On peut, disent certains, faire rôtir le brochet au four aussi bien qu'à la broche. Hé ! oui, parbleu, on peut... Si vous estimez qu'un poulet ou un gigot qui a été "rôti" dans vos satanés fours a la même saveur que s'il avait été tourné et retourné amoureuxment devant un feu vif, après avoir étéembroché dans l'antique rôtissoire de nos grand-mères, oui, vous trouverez qu'un brochet cuit au four est excellent. Mais si vous possédez une rôtissoire, si la rôtissoire de votre grand-mère n'est pas échouée sur quelque Marché-aux-Puces, de grâce, embrochez votre brochet et le rôtissez.

Et si vous l'arrosez d'une bouteille de Chablis Vaudésir, je pense que vous aurez l'amabilité de me convier au festin. Il faudrait, je vous l'assure, que les rhumatismes m'affligeassent bien durement pour m'empêcher de répondre à une aussi charmante invitation.

Raoul Renault

Aller au dossier d'origine de ce texte