



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

Les poissons oubliés

ou comment les remettre sur nos tables



Jeudi 5 mars 2026

Les Terrasses de l'Erdre

Parc des Expositions de la Beaujoire

44300 NANTES

LES POISSONS D'EAU DOUCE OUBLIÉS

Introduction au livre en préparation par TEMONIA

L'Institut Edouard Nignon, défenseur du patrimoine culinaire régional, a accepté de s'associer au projet de TEMONIA (ex OPCI, Office du Patrimoine Culturel Immatériel) pour donner vie et une aura à toute une gamme de poissons d'eau douce de très bonne qualité, mais hélas trop souvent méconnus des cuisiniers et du grand public.

Au-delà de ceux qui nous sont familiers : sandre, saumon, brochet, alose, anguille, lamproie, civelle, qui sont parfois présents sur les cartes de restaurants régionaux, il faut y ajouter les « oubliés », entre autres cités ci-après par ordre alphabétique : ablette, barbeau, black-bass, brème, carpe, carrelet, gougeon, plie de Loire, silure tanche, et bien d'autres, sans oublier un crustacé prisé de tous temps par les gastronomes et travaillé par de nombreux cuisiniers, l'écrevisse.

Ces produits sont parfois rejetés par certains pêcheurs d'eau douce, car n'ayant pas de filière commerciale. Nonobstant cet état de fait, il faut savoir que ces produits représentent un volume certain et mériteraient l'attention des consommateurs : il est donc temps de réagir à cet état de fait et réactualiser la diffusion, la promotion et la consommation de ceux-ci. La presse écrite, parlée, télévisée ; des concours de recettes avec les Chefs, leur promotion par les lycées hôteliers, la recherche des recettes de ces produits figurant dans les documents et livres de nos ancêtres ; et ceci en étroite collaboration avec les pêcheurs de la filière « eau douce », et bien entendu tous les restaurateurs régionaux pour utiliser et proposer sur leurs menus des recettes de ces excellents poissons.

Tout ceci pour redonner leur juste place en cuisine à ces produits de la pêche en eau douce, hélas injustement oubliés...

Yvon GARNIER, Bernard STRADI

Développement de l'action

TÉMONIA défenseur de tous les patrimoines de notre région, et notamment de son président M Philippe BOISSELEAU, lui-même en rapport étroit avec l'UNESCO, recherche un maximum de recettes sur les poissons « oubliés ».

Cette association éditera, vraisemblablement pour la fin de l'année, un ouvrage qui recèlera 50 à 60 recettes d'un éventail le plus large possible d'espèces de poisson d'eau douce (plus écrevisses) : les recettes seront proposées à l'image du livre de Bernard Stradi « les recettes du Cœur ». Celui-ci sera abondamment illustré et documenté sur les poissons eux-mêmes en explicitant leur qualité alimentaire , leur valeur nutritive, leur saisonnalité, leur lieu de reproduction etc. ainsi que leurs lieux et mode de pêche.

Cuisiniers, envoyez vos recettes à Yvon, yvonmarieolive@free.fr !

MENU

Les Terrasses de l'Erdre

Kir

Entrée :

Terrine campagnarde maison

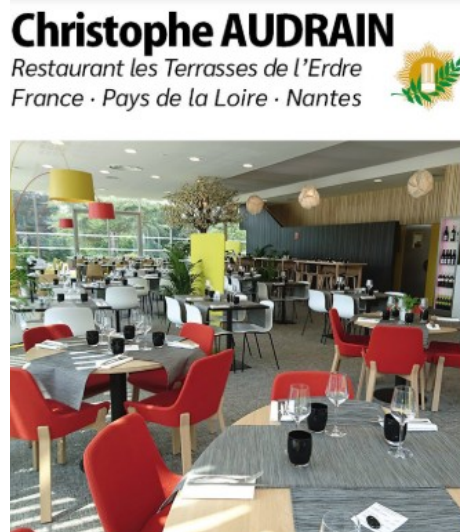
Plat :

Filet de silure, sauce beurre blanc

Dessert :

Entremet vanille noisette praliné, sauce chocolat

Café, thé ou infusion



Institut Edouard Nignon
contact@institut-nignon.fr
www.institut-nignon.fr

LES POISSONS D'EAU DOUCE OUBLIÉS
PLAIDOYER d'Yvon GARNIER et Bernard STRADI

L'institut Edouard NIGNON, défenseur du patrimoine culinaire Régional, s'associe à la réhabilitation gastronomique des poissons d'eau douce oubliés ; trop souvent méconnus par le public hélas, mais aussi par nombre de nos cuisiniers.

Action en partenariat avec « TEMONIA » filiale de « l' UNESCO » Official ».

A part ceux qui nous sont familiers (sandre, brochet, saumon, lamproie...), toujours bien présents sur les étals, cartes et menus des restaurants « renommés »

il est nécessaire de dresser la liste des « oubliés et malmenés » hélas importante. Citons en autres : carrelet ou plie, ablette, black-bass mais aussi la carpe le « poisson roi » de l'est de la France notamment.

Les anciens livres de cuisine ont conservé de fabuleuses recettes sur une pléiades d'autres poissons oubliés, pourtant de très bon aloi : perche, brème, gardon, tanche, mulot de Loire et le vorace silure ; qui avec l'écrevisse sont de véritables prédateurs toujours en conquête.

Nos amis pêcheurs professionnels, devant cette constatation, les rejettent à l'eau. Ainsi, tous ces superbes produits ont disparu des marchés, et des poissonneries. Les raisons principales de cette désaffection : le désintérêt du public privilégiant les poissons dits « nobles ou branchés » ; mais aussi les cuisiniers qui les ont délaissés pour être « tendance », hélas attitude incompréhensible.

Ce qui précède mérite réflexion, sachant qu'en terme de coût les poissons dits « nobles » sont à des prix beaucoup plus élevés, alors que les « oubliés » seront beaucoup plus abordables et moins controversés ; et cela sans obérer les traitements culinaires, ni l'aspect ni le goût des plats servis.

Remédions à cet état de fait en réactualisant « promotion, diffusion, et recettes », alertons la presse écrite, parlée, et télévisée, ainsi que les réseaux sociaux ; imaginons des concours de cuisine sur les « poissons oubliés » en priorité, via les lycées hôteliers et centres de formation pour une véritable « promotion »

Des concours culinaires pourraient être initiés en partenariat avec nos amis pêcheurs professionnels, qui assurément seraient ravis de participer à cette réévaluation et mise en avant de leurs produits et en collaboration évidemment avec toutes les formes de restaurations...

Tout cela pour redonner leur juste place aux oubliés.... Pêcheurs !!!

YVON LE 5 MARS 2026, AVEC Monsieur LE PRESIDENT des PÊCHEURS DE LOIRE »