© Shutterstock

DR

Pain brûlé sauce vin rouge, pomme de terre, raifort par Christian Le Squer, George V

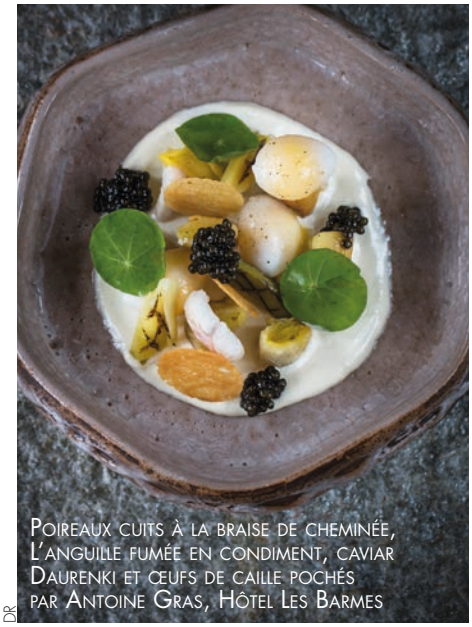
L'ANGUILLE, MYSTÉRIEUX POISSON D'EAU DOUCE

L'anguille s'invite sur la carte des chefs pour son originalité. Toujours cuite, souvent fumée, elle incarne un certain mystère quant à sa vie sauvage et fait office de curiosité pour les clients. Un poisson d'eau douce majoritairement issu d'élevages aujourd'hui.

Un poisson qui se faufile dans les plats des chefs, comme un élément différenciant, comme une curiosité pour beaucoup de clients. *« L'anguille, cela reste original car on n'en trouve pas dans beaucoup de restaurants, en tout cas, pas comme au Japon »*, résume Tanaka Kazuyuki, chef du restaurant Racine. Au pays du Soleil-Levant, il est loin d'être un serpent de mer dans les cuisines, c'est une vraie tradition ancestrale. Le produit se niche dans les fameux makis et autres sushis mais aussi simplement grillé et badigeonné d'une sauce particulière élaborée à base de soja, de mirin, de saké et de sucre. L'unagi, comme on la nomme dans ce pays asiatique, se déguste bien souvent sous forme de brochettes cuites sur le feu. En Espagne, ce sont les angulas, civelles en français, ces minuscules anguilles qui sont capturées dans les estuaires des rivières, et dégustées poêlées avec de l'huile d'olive et de l'ail. Un plat rare et cher avec un produit qui affiche près de 1 000 euros le kilo, mais si populaire que les Espagnols ont créé un ersatz, les gulas, à base de mélange de poissons, dans l'esprit du surimi façonné en forme de mini-anguilles.

UN INCROYABLE VOYAGE

Exclusivement dégustée cuite, ou fumée, l'anguille (du latin anguilla qui veut dire « poisson d'eau douce ») est un poisson *« sédentaire et vorace, avec ces petites dents bien acérées, elle a bonne appétit »*, précise Marie Bercegeay, directrice de Marie-Luxe, mareyeur qui propose ce produit pour répondre à la demande des chefs. L'anguille est capturée une fois sa transformation physique terminée (entre 12 et 15 ans), *« son museau s'allonge et son ventre devient argenté, ses yeux s'agrandissent aussi »*. Si elle grandit dans les rivières, à l'âge adulte, elle part au large pour se reproduire. *« Rien ne l'arrête. Elle parcourt 3 à 4 000 km pendant 6 mois jusqu'à la mer des Sargasses pour se nicher dans les grandes algues brunes au large des Açores. »* Un parcours instinctif qui concerne toutes les anguilles du Nord, d'Afrique et d'Europe. Elles restent dans cette région pendant 3 à 5 mois, le temps de la reproduction, séjournant jusqu'à 500 mètres de profondeur. Les femelles peuvent alors produire entre 1,3 et 1,5 million d'ovocytes. Les œufs éclosent dans cette zone, et les bébés, se nourrissant de plancton, reviennent portés par le Gulf Stream jusque sur les côtes du continent. Un incroyable voyage qui dure 3 ans. Les adultes, eux, ne reviennent pas


DR

Poireaux cuits à la braise de cheminée, L'anguille fumée en condiment, caviar Daurenki et œufs de caille pochés par Antoine Gras, Hôtel Les Barmes

DR

Anguille fumée, radis et beurre d'ail des ours par Tanaka Kazuyuki, Racine

après la reproduction. Et si les élevages se développent aujourd'hui, c'est bien parce que la pêche intervient avant cette période de reproduction, pouvant potentiellement fragiliser l'espèce.

FUMÉE EN EUROPE

Ce drôle de poisson peut atteindre jusqu'à 1,50 m de longueur et peser jusqu'à 4 kilos pour les femelles. En France, l'anguille reste un produit réservé au terrain de jeu des chefs qui la choisissent bien souvent fumée. Marie-Luxe travaille avec un fumoir en bord de Loire, et observe son aiguille fumée sur des tables comme La Chèvre d'Or ou le Shangri-La à Hong Kong et Shanghai avant la crise du Covid-19.

By Dehesa, spécialisée dans les produits premium ibériques, travaille en direct avec *« la plus ancienne famille d'éleveurs dans le delta de l'Ebre »*, et met un point d'honneur à sélectionner cette matière première particulière. *« C'est un poisson poubelle, il mange tout, et on peut vite se retrouver avec un goût de vase. Et comme pour la poutargue, le souci est aussi de pouvoir trouver des biotopes propres et non pollués »*, explique Florence Chatelet. Autre point fort de cette pisciculture espagnole : *« Elle ne donne pas de farine animale aux anguilles. Nos anguilles se nourrissent d'algues, de vers de terre, et de tout ce qu'elles peuvent trouver dans leur biotope non pollué. »* Dans un vieux fumoir de 70 ans, les anguilles sont fumées au bois d'olivier, *« ce qui apporte une vraie différence car dans la majorité des cas en Europe, on fume au bois de hêtre »*. Un parti pris qui s'accorde avec le terroir local. Autre spécificité By Dehesa : les anguilles sont abattues avec la méthode ikejime. *« Non seulement cela permet de réduire la souffrance de l'animal, mais cela apporte une vraie plus-value culinaire, une fraîcheur. La texture reste fondante et ferme à la fois. »* Un produit qui a déjà séduit nombre de chefs étoilés, comme Antonin Bonnet (anguille fumée, cresson, pomme de terre), Christian Le Squer (anguille fumée, pain brûlé, sauce vin rouge, pomme de terre, raifort) ou Yoshikata Takayanagi à La Scène Thélème à Paris (bao presa et anguille).

DR

©A. Maigre

À la maison, aucune anguille sous roche : anguille cuite sur galets et pois chiches par Julien Allano, Le Clair de la Plume

Consommé exclusivement cuit ou fumé, ce poisson d'eau douce à l'aventure saline, ainsi fumé, offre une expérience gustative unique : *« On observe une tension subtile entre le cru et le cuit. Il s'écoule seulement quelques minutes entre l'abattage et le fumage »*, explique Florence Chatelet. Un fumage qui permet *« de capturer les goûts, en conservant ce gras très minéral »*. C'est justement ce gras et le collagène de ce drôle d'animal qui doivent être domptés par les chefs en cuisine.

AVEC LE TERREUX ET LE BRÛLÉ

Fumée, elle peut être travaillée *« comme un poisson avec des lentilles, il faut quelque chose de terreux avec l'anguille, cela s'accorde toujours assez bien. Et grâce à la peau et l'arête centrale, on peut aussi faire des dashis, des bouillons intéressants. Le collagène va permettre d'offrir un liant pour faire des gelées par exemple »*, explique Florence Chatelet. Chez Racine, le chef japonais Tanaka Kazuyuki utilise cette grosse arête *« pour faire un jus d'anguilles bien brûlé. L'anguille c'est vraiment un goût particulier, même l'odeur est originale »*. Lui aussi opte pour le côté terreux *« avec les betteraves et une anguille fumée comme un boudin »*. Mais le produit peut aussi être plus audacieux, avec un plat construit autour de la fraise. *« C'est très intéressant, avec ce côté sucré et cette acidité, en mettant un vinaigre de fraises et un peu de sapin. »* Et ce boudin ? *« Je le passe au chalumeau et je le badigeonne de soja ou de jus d'anguille réduit au vinaigre, pour un côté un peu japonisant. »* Le secret pour cuire une anguille ? *« Une cuisson sous vide à basse température pour faire fondre le collagène, à 55 °C pendant 10 minutes. »*

LE WAGYU MARIN

À l'Hôtel Les Barmes, c'est la cheminée qui inspire les créations. Alors l'anguille fumée se décline en condiment, comme une mayonnaise soyeuse, servie avec des poireaux brûlés dans cette fameuse cheminée. Ce que le chef Antoine Gras apprécie dans ce produit : *« Cette chair à la fois douce et puissante. Certains confrères vont la rôtir ou la braiser, pour moi, c'est dans ce condiment que l'anguille vient magnifier le mieux le poireau. L'anguille fumée me permet de pousser le plat plus loin. »* Un condiment qui va aussi pouvoir se retrouver avec un œuf de caille coulant et des petits pois brûlés dans leurs cosses à la cheminée, agrémenté d'une quenelle de caviar et quelques lanières d'anguille fumée. *« Le fumé rappelle le goût de la cheminée »*, explique le chef.

Dans le Sud, Julien Allano au Clair de la Plume à Grignan (26) préfère passer en direct auprès de son pêcheur situé en Camargue pour travailler l'anguille sauvage qui arrive vivante dans sa cuisine. Un produit que le chef a invité début 2020 sur sa carte pour raconter une histoire : celle des pois chiches de sa productrice. *« J'ai fait l'anguille fumée à l'envers. Ce sont les pois chiches qui sont fumés, et l'anguille, elle, est cuite sur des galets que l'on trouve sur le terroir de mes pois chiches, puis je lustre l'anguille avec de l'huile d'olive et du citron caviar. Le tout servi avec un siphon de pois chiche très léger. »* Une lecture personnelle de ce produit atypique, *« c'est un peu le wagyu marin »*, résume le chef de la Drôme. Où quand le gras devient signature.

■ Mathilde Jarlier