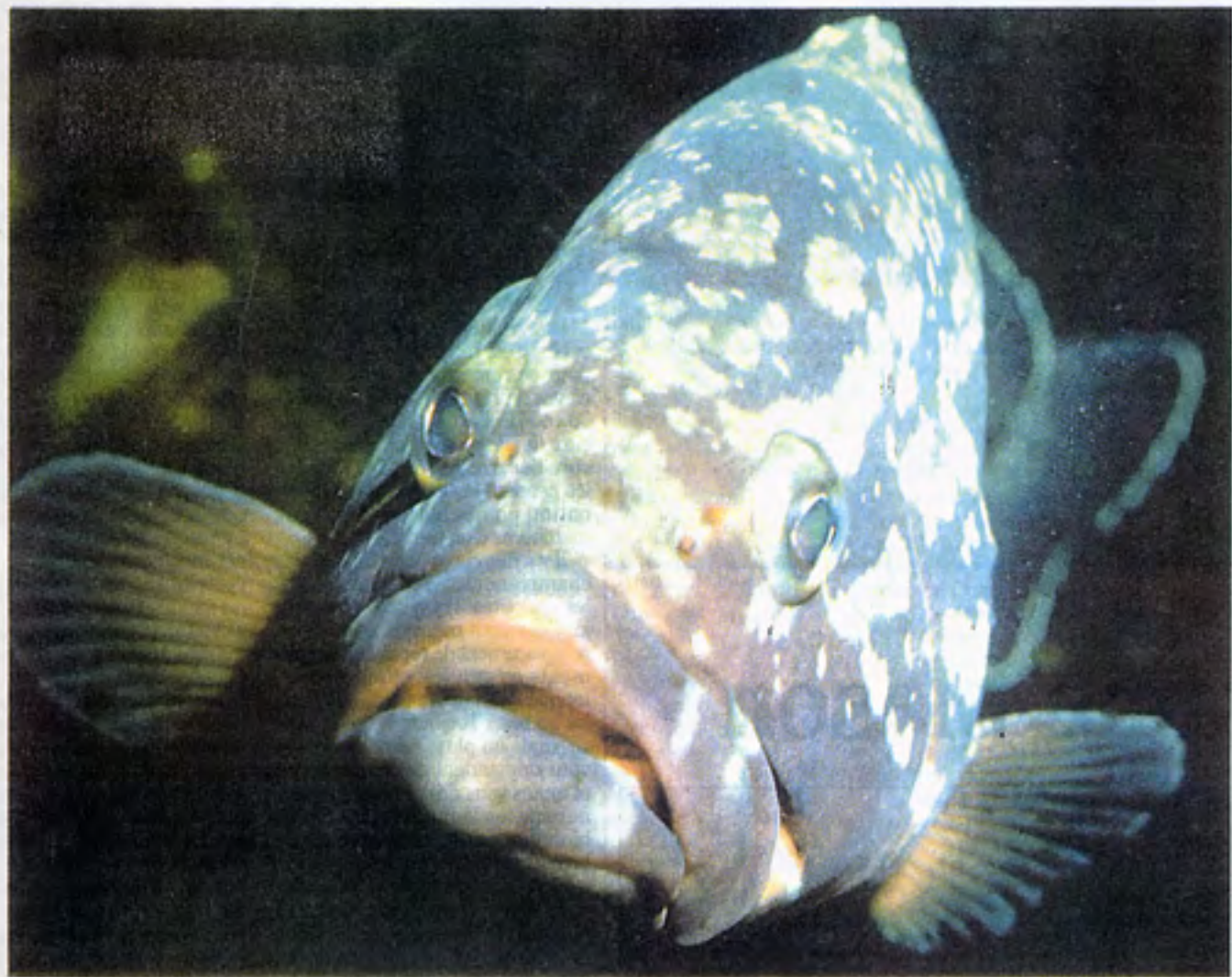


De drôles de poissons d'avril



ARCHIVES AGENCE FRANCE-PRESSE

Pour célébrer le 1^{er} avril, la poissonnerie La Mer apprêtera un mérou géant de 450 kilos. Sans être un poisson d'avril pour autant, il sera grillé afin de célébrer l'arrivée du crabe frais dans toutes les poissonneries du Québec.



Philippe Mollé

«Pluie de Saint-Hugues à Sainte-Sophie remplit granges et fournils.»
— Proverbe

Si l'origine de la tradition du poisson d'avril reste floue, il n'en demeure pas moins qu'au XVI^e siècle, on célébrait la nouvelle année le 25 mars, sous le signe zodiacal du poisson. C'est à Charles IX qu'on doit la révision du calendrier. À partir de 1564, la nouvelle année sera célébrée le 1^{er} janvier. L'édit de Roussillon, petite ville située à une cinquantaine de kilomètres de Lyon, en France, témoigne de ce fait.

Pourtant, l'année suivante et pendant plusieurs années, bon nombre de citoyens et d'habitants ont continué à s'échanger de faux cadeaux et à faire des farces qui sont restées gravées à travers le temps. Dans certains corps de métier, on pousse la plaisanterie jusqu'à envoyer les commis ou les apprentis de commerce en commerce et parfois de village en village pour trouver la clef des champs, de l'huile de coude ou une corde à lier le vent. Pour les Anglais, l'April Fool's Day se déroule aussi sous le signe des farces et des attrapes. C'est d'ailleurs aux anglophones qu'on attribue la venue de cette tradition européenne en Amérique du Nord.

Avant les jours gras, voilà les jours maigres !

Certains attribuent la farce du poisson accroché dans le dos au souvenir du carême où, durant 40 jours, on devait consommer des aliments maigres comme le poisson, dont la nature froide interdit d'office les feux de la luxure. Celui-ci fait partie des aliments maigres comme la purée de pois ou les soupes claires, qu'il fallait consommer à l'époque afin d'assurer son salut. Ainsi, la morue salée — le hareng «poudré», comme on l'appelle à Paris — constituait l'alimentation de base des gens pauvres. Seuls certains gibiers d'eau et le castor permettaient des fantaisies selon les parties consommées. Pour le castor par exemple, le corps central était considéré comme de la viande tandis que la queue était considérée comme du poisson.

Avec la perte d'intérêt pour la religion catholique, la pratique du carême a diminué au sein de la population de nos jours. Cette année, l'arrivée sur les marchés du crabe des neiges et de certains mollusques correspond à l'arrivée du printemps et à la fonte des glaces, et ce, avant même la fin du carême. Le crabe fin peut-il être considéré par l'Église comme une nourriture maigre dénuée de tout intérêt et de tout plaisir? Ni le hareng ni la morue n'abondent suffisamment pour combler les attentes des chrétiens: il faut donc se tourner vers de nouvelles espèces provenant des cinq continents



PHILIPPE MOLLÉ

Des poissons aux formes préhistoriques ou certaines espèces comme la perche du Nil, réhabilitées en Afrique, font leur apparition au Québec. À gauche, l'orphie, qui tient autant du crocodile que de l'esturgeon, avec une dentition proche de celle des barracudas ou des requins.

pour satisfaire nos papilles gustatives. Des poissons aux formes préhistoriques ou certaines espèces comme la perche du Nil, réhabilitées en Afrique, font leur apparition au Québec.

On observe donc une raréfaction des ressources halieutiques, certes, mais aussi un goût d'exotisme de plus en plus prononcé ici, comme en témoigne Richard St-Pierre, de la poissonnerie La Mer, à Montréal. Il s'agit de drôles de poissons d'avril, dont certains, comme l'orphie, font penser à une nouvelle version du *Parc jurassique*, eux qui tiennent autant du crocodile que de l'esturgeon, avec une dentition proche de celle des barracudas ou des requins.

Pour Philippe Hà, ce Vietnamien d'origine qui a adopté le Québec au point d'y fonder sa propre société, E-Covima, il faut aller chercher des espèces méconnues au Québec et faire découvrir des goûts et des habitudes venues d'ailleurs. Ainsi, chaque semaine, il approvisionne directement par avion les comptoirs des poissonneries et des supermarchés. C'est une manne pour les pays en développement comme le Vietnam ou l'Inde, qui revendent à bon prix leurs ressources qui, elles non plus, ne sont pas inépuisables. Il y a deux ans, le cobia, une espèce de poisson pélagique très prisée des Japonais, est apparu sur les marchés de la restauration et du détail, tout comme le silure-requin, originaire des bassins du Mékong. Ce dernier, mieux connu sous le nom de poisson-chat du

Mékong, a une chair fine qui se rapproche de la sole.

Pour célébrer le 1^{er} avril, la poissonnerie La Mer apprêtera un mérou géant de 450 kilos. Sans être un poisson d'avril pour autant, il sera grillé pour le public afin de célébrer l'arrivée du crabe frais dans toutes les poissonneries du Québec. Toutefois, un dilemme perdure: les pêcheurs devront réviser leur stratégie avec la baisse des prix du crabe et les stocks de crevettes de l'année dernière. Reste le homard qui, comme pour les autres crustacés, devrait être en avance sur la saison et dont le prix, du moins en principe, ne devrait pas augmenter.

Jamais dans notre société le poisson n'a connu une telle popularité. La gastronomie s'est approprié le thon, le bar et le saumon. Ce dernier, servi à toutes les sauces et de toutes les manières, est d'ailleurs largement utilisé pour sa richesse en oméga-3. Pendant le carême, voilà une belle façon de manger son pain sec enrichi aux oméga-3 et d'affirmer qu'on mange maigre... avant de profiter du chocolat.

■ Pour se renseigner sur les poissons E-Covima, visitez le site www.ecovima.com.

■ Pour déguster du mérou grillé et du crabe frais: poissonnerie La Mer, à Montréal.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Pendant le carême, ni le hareng ni la morue n'abondent suffisamment pour combler les attentes des chrétiens