

L'Ikejime, vous connaissez ? Lorsque j'ai posé cette question à la réunion du club de pêche du CNQ à Quimiac, il y a eu peu d'écho. Ce mot japonais introduit en France par le grand chef japonais Toru Okuda n'a pas encore pénétré la culture des pêcheurs plaisanciers. Cela ne peut pas durer !

Les japonais sont de grands consommateurs de poisson. Pendant deux millénaires ils n'ont pas connu d'autre apport protidique. Et si les grands cuisiniers français ont ouvert des restaurants et fait école au Japon depuis des années déjà, il était à prévoir qu'un jour, un chef japonais aurait l'idée d'ouvrir à Paris un restaurant de poissons. C'est ce qu'a fait Toru Okuda et, pendant plusieurs mois, il a visité les criées de Rungis et des ports de pêche, testé le poisson et rencontré les pêcheurs. Sa conclusion a été sans appel : Les français ne savent pas tirer le meilleur parti de leur pêche. Et comme il n'était pas question d'accepter cet état de fait, il a convaincu quelques pêcheurs de poisson noble d'adopter l'ikejime.

Mais que veut dire Ikejime m'a-t-on demandé ? **Ikejimé veut dire : « tuer vivant »**. L'idée de départ est d'éviter au poisson le stress et la souffrance qui entraîne la sécrétion de toxines qui dégradent la qualité gustative de la chair et sont responsables de la médiocre conservation du poisson. L'ikejime associe donc trois gestes qui optimisent le goût du poisson et permettent une conservation du poisson jusqu'à trois semaines, voire un peu plus, sans altérer son goût. Ce qui est vrai pour la viande, que l'on garde deux ou trois semaines avant de la consommer, pour qu'elle soit tendre et goûteuse, l'est aussi pour le poisson qui évolue et dont le goût s'affine, cela permettant d'en tirer le meilleur parti.

Le premier geste est de tuer immédiatement le poisson au lieu de le laisser mourir. Pour cela on utilise un instrument qui sectionne la moelle épinière en arrière de la tête et détruit le bulbe. Le second geste est de le saigner. On sait que cela améliore la conservation et la qualité de la chair d'un poisson. Le troisième geste, le plus inhabituel et nouveau pour nous, est d'introduire une tige métallique dans le canal de la moelle épinière d'un bout à l'autre de celui-ci, afin de détruire la moelle. Ce geste provoque des mouvements réflexes spasmodiques qui cessent rapidement. Cette tige peut être introduite de la tête vers la queue ou de la queue vers la tête, ce qui suppose d'amputer la queue du poisson pour découvrir l'extrémité caudale du canal médullaire.

Quelques pêcheurs du Raz de Sein ont été convaincus par le chef japonais et ont adopté cette technique ; bien sûr cela prend du temps si l'on effectue ces gestes à bord du bateau. Aussi certains ont contourné la difficulté en mettant leurs prises dans un vivier à bord et en ramenant le poisson vivant à terre où il sera traité. Vous me direz que ces pêcheurs de bars de ligne n'ont pas de problème pour écouler leur pêche au meilleur prix. Oui, mais pratiquer la pêche à la japonaise sous les auspices d'un maître cuisinier japonais, en sachant que son poisson sera cuisiné dans les meilleurs restaurants de Paris et de France, cela ne vaut-il pas un titre de noblesse ? D'autant que son prix n'est plus du tout le même !

Francis Demigneux
pêcheur plaisancier du CNQ



pêche
plaisance