

Les perles du Léman

CARINNE BERTOLA
conservatrice
au Musée du Léman

Autrefois, on fabriquait des *Perles du Léman*, aussi recherchées – entre-deux-guerres – que celles provenant du lac Balaton en Hongrie. Après la Première Guerre mondiale, la crise de l'écaillage menace car les Hongrois n'exportent plus. Rien qu'à Paris, des milliers d'emplois sont en danger faute de matière première. Les fabricants parisiens contactent alors les pêcheurs du Léman en vue d'ouvrir des ateliers de récolte d'écailles. Le lac est alors très poissonneux. Les prises de vengerons ou d'ablettes s'élèvent facilement de 100 à 150 kilos. On fait même état d'une prise record de 800 kilos d'ablettes en 1920! Et comme le poisson ne peut pas être traité à l'époque faute de moyens de conservation adéquats, ni vendu faute de chaîne de distribution, il finit souvent sur les fumiers ou comme engrais dans les champs. Le kilo d'écaille se monnaie autour de trente-cinq francs en 1918. C'est une aubaine en ces temps difficiles, surtout sur la côte française.

Les pêcheurs amateurs, suisses surtout, s'insurgent rapidement contre cette pratique. Ils craignent la destruction du «poisson fourrage».

Selon eux, ce commerce va conduire à la disparition des plus grandes espèces carnivores, comme la truite ou l'omble, qu'ils apprécient plus particulièrement. En Suisse, la pratique est donc interdite dès 1926.

En France, la pêche continue car une petite industrie de fabrication locale de *Perles du Lac* a été mise en place à Thonon, à Meillerie et surtout à St-Gingolph. C'est un chimiste originaire de là-bas, M. Dorin, qui en est l'initiateur. Sa concubine, dite M^{me} de la Main gauche, possède le secret des perles. Dès 1926, la fabrique de St-Gingolph, développée par la famille Patural, occupe plusieurs dizaines d'ouvrières et de vendeuses. L'écaillage lémanique y sera utilisée jusque dans les années 1950.

Une fabrication complète prend plusieurs jours. Une femme parvient à produire 400 à 500 grammes d'écailles en une journée de grattage. Pour produire un demi-kilo d'écailles, il faut travailler vingt bons kilos de gros vengerons contre une quarantaine de kilos pour l'ablette. Après macération et barattage, avec adjonction de divers produits, les écailles laissent filer leur guanine, autrement dit leurs reflets irisés. On en tire une

décoction, appelée *Essence d'Orient*. Celle-ci sert à recouvrir des bases en émail enfilées sur des tiges. Trente trempages sont nécessaires pour donner l'illusion des vraies perles, avec un temps de séchage de deux heures entre chaque passage. On les colore parfois en ajoutant une couche centrale rose, à base de fuscine. L'opération demande de l'habileté. Au moment de retirer les perles de l'Essence d'Orient, il faut en effet un certain tour de main pour les retourner rapidement afin que les larmes coulent sur le fil de fer et ne figent pas sur la perle. Les ouvrières sont donc obligées de travailler avec toutes les fenêtres fermées car un courant d'air suffit à perturber tout le processus. Un scandale éclate lorsque des sœurs de Meillerie meurent de tuberculose. Les perles sont accusées de cacher la misère et elles perdent beaucoup de leur éclat. En 1974, la dernière petite fabrique familiale ferme ses portes, signant la vraie fin de l'activité éphémère des ouvrières perlières du Léman.

Tiré de l'ouvrage *Léman Maniac*, Editions Glénat, 2009

Fume et s'enflamme

ENNEMOND NEAUSARDE



BÉLIER \ « Les feux de la rampe nous éclairent complètement et principalement lorsque nous ne les voyons pas » (proverbe des gens du cirque). Surveillez moins l'image que vous donnez de vous-même.



LION \ Libre à vous par ce titre de distinguer ce qui vous convient au sein de cette homophonie brûlante: le feu de l'esprit (fume et s'enflamme) ou le feu de la colère (pas de fumée sans flamme).



SAGITTAIRE \ Un feu follet qui a le feu au derrière traverse votre foyer. Observez le bois qui reste dans le bûcher et faites-en bon usage.



TAUREAU \ Le chef de cuisine n'est jamais dépassé pendant le coup de feu. Sa sagesse, mixte d'expérience et de confiance, calmera votre anxiété latente à table.



VIERGE \ Si vous redoutez que tout votre ouvrage soit mis à feu et à sang, n'allez pas vous confronter seul(e) à cette épreuve du feu. Vous pourriez exposer vos deux joues au feu du rasoir.



CAPRICORNE \ Faites mijoter vos petits soucis à feu doux et vous parviendrez à faire feu de tout bois.



GÉMEAUX \ Vous serez soumis à un feu roulant de questions et des desseins secrets qu'elles comportent, vous n'y verrez que du feu.



BALANCE \ Apprenez à vous détacher d'un quant-à-soi aussi ridicule: n'allez pas candidement au feu, vous pourriez mourir à petit feu sans vous en rendre compte vous-même.



VERSEAU \ Votre naturel est tout feu tout flamme du matin au soir et du soir au matin. Gardez vos distances face à ce feu de joie qui ne pourrait être qu'un feu de paille!



CANCER \ Votre amour a fait long feu. Il est encore temps de souffler délicatement sur la braise avant d'être pris durablement entre deux feux.



SCORPION \ Vous ferez appel à un coupe-feu, vous serez étonné pourquoi et plus encore par la personne qui vous débarrassera de vos maux, car vous n'avez certainement pas que le feu à la bouche.



POISSON \ Vous épatez vos amis en lançant pour eux des feux d'artifice vivement applaudis. Votre bravoure réside dans la certitude que feu votre personne ne méritera de leur part qu'un éphémère feu de Bengale.

Le bateau mystérieux

THIERRY OTT

c r
 a r p u
 r e e u a e
 g i b t t a s p
 o l a t t c o e s a
 u i t l h e t a i e e v
 a o i o v e h p f h u b
 e v m m e r n r d e c i a c r r r
 d b e b o a t i o e r g a t r i p i
 a a n r e g a n e c p l o a y a n d c
 r c t b a r q u e r v a p o b g q i n e k
 n r e i n i d r a s g o d u n a n a p
 o f v e d e t t e a r e n l a r e
 e i i l e s i b r e i t b t a o a t e c
 p q t o s i r o r e o a h t k g t h
 u t u a t u e t m c n k e e s t a
 o v o a g t s l i r s e a g h k e l
 l o e n i i e i v e v r r t c i l u
 a i m a v s i m d a f e f e t
 h l e a c a r o b a a p s o i
 c e r n r u r p f g e
 r n o i t a c r a b m e u u q d e r i v e r i f o c r
 b e g a l e r e a s a c a u c e e s c a l e
 o u e n i r a m l e o c e e n a v r e u o b p
 u g y o l e o t r c a s u t n u i k a y a k o
 t i o a d m a n s r o e v t e l i f n
 r v p b a e l a i e l a e r t o c t
 e a g e v i r l a f n a g r e s o
 e n o c e a n v r e l u o c n

Lorsque vous aurez découvert tous les mots qui se cachent dans cette grille, il vous restera 17 lettres avec lesquelles vous pourrez former 3 mots. La lecture des noms, dans la grille, peut se faire horizontalement, verticalement ou diagonalement, à l'endroit ou à l'envers. Attention! Les accents ne sont pas pris en considération. Et chaque lettre n'est utilisée qu'une fois.

- Agrès
- Bac
- Barge
- Barque
- Bateau
- Bâtiment
- Bise
- Boat
- Bord
- Bouée
- Boutre
- Brick
- Canal
- Canot
- Canot
- Capitaine
- Cargo
- Chaland
- Chaloupe
- Chalutier
- Cordage
- Corvette
- Cotre
- Couler
- Dérivée
- Drakkar
- Eau
- Embarcation
- Escalé
- Filet
- Fleuve
- Flotte
- Foc
- Galère
- Goélette
- Gondole
- Kayak
- Lac
- Marine
- Mât
- Mer
- Nager
- Navigation
- Navigateur
- Navire
- Océan
- Pagaie
- Paquebot
- Passeur
- Pêche
- Péniche
- Ponton
- Port
- Quai
- Radeau
- Rafiot
- Raft
- Rame
- Remorqueur
- Ris
- Rive
- Rivière
- Roulis
- Sardinier
- Skif
- Sloop
- Spi
- Tangage
- Thonier
- Vaisseau
- Vapeur
- Vedette
- Vent
- Voile
- Voilier
- Yacht
- Yole

Solution en page 23

Des filets de perches en salade et des choses sans leur principe (minute philosophique)

JÉRÔME ESTÈBE

Coucou, nous revoilà les copines. L'autre jour (ou était-ce une nuit?) quelqu'un (ou était-ce quelqu'une?) nous disait quelque chose d'assez marrant. Vous noterez en préambule la précision chirurgicale de notre mémoire.

Bref, cet individu s'émouvait d'un des travers de la modernité; laquelle invente en série des choses privées de leur principe. Ben oui: le café sans caféine, la bière sans alcool, le thé sans théine, le fromage sans matière grasse. Sans parler des chanteurs sans voix, des moralistes sans morale et des gazettes sans gaz. Voyez où ça nous mène. Loin. Très loin.

Le Dr Slurp, soucieux de chevaucher son époque et d'enlacer son temps avec fougue, ne pouvait que créer sur-le-champ une recette épousant cette étrange manie contemporaine. Voilà donc une choucroute garnie sans choucroute ni garniture. C'est fort. Il s'agit en fait d'une salade tiède de perches au citron confit, basilic thaï et amandes rôties, le tout fort habilement rebaptisé.

Quel coquin, ce Slurp!

Pour deux personnes à nourrir voluptueusement, prévoyez 300 grammes de filets de

perche (du Léman, du Titicaca ou du Lac aux Requins), un demi-citron confit, une demi-lime, deux brins de basilic thaï, des amandes et d'autres trucs encore, comme du courage, de l'application et de la dévotion.

Ecrabouillez les amandes au pilon. Torréfiez-les sans matière grasse à la poêle quelques minutes.

Préparez votre vinaigrette en touillant le demi-citron confit très finement émincé, le jus d'une demi-lime et une cuillère d'huile d'olive. Plus sel et poivre, va sans dire. Goûtez. Il faut que ça soit vif et bon.

Ciselez le basilic grossièrement. Rincez les filets de perche. Séchez.

Puis poêlez-les à feu vif presto dans une noisette de beurre, une minute côté peau, quelques secondes côté chair. Essorez les ensuite sur du papier ménager.

Disposez joliment – ou pas – sur une assiette de faïence. Arrosez de vinaigrette. Coiffez de basilic et d'amandes. Une pincée de fleur de sel. Et paf!



Top Slurp



Avec la choucroute garnie sans chou ni garniture, un vin sans raisin eût été idéal. Il y a toutefois des zones extrêmes de la branchitude que notre morale se refuse d'explorer. C'est donc un blanc à base de chardonnay qu'on préconise: un Jurassien grand teint, la Bardette 2004 de Monseigneur Labet. Grand vin. Ça cingle, ça enrobe, ça persiste. Ça te laisse la bouche groggy d'émotion, la papille rêveuse et le goulot vivifié. Parfaitement.