

# Par amour du poisson

Perche, omble, brochet ou féra: la Confrérie du poisson d'or répond de la qualité de 115 restaurants spécialisés dans le poisson. Des testeurs anonymes veillent au grain.

► Le maître-prévôt Tino Alberto Stöckli résume simplement l'objectif de la Confrérie du poisson d'or regroupant plus de mille membres: «Manger du bon poisson en agréable compagnie». Un engagement sans faille et de solides structures sont nécessaires pour que la confrérie (quelque 2000 personnes si l'on compte les accompagnants) et tous les amateurs de poissons puissent s'adonner à leur plaisir sans réserve. L'idée est née à l'automne 1969, au bord du lac de Zoug. Une poignée de pêcheurs professionnels, d'amateurs, d'établissements gastronomiques et Agrosuisse ont uni leurs forces pour améliorer l'offre en poisson indigène. Ils sont rapidement parvenus à mettre sur pied un réseau de restaurants offrant une cuisine soignée et valorisant les poissons locaux.

**Rencontres de filet** | Faisant fi des régions et des cantons, la Confrérie du poisson d'or a procédé à une répartition géogra-

phique du pays en «filets»; sur le même mode, les assemblées ont été dénommées «rencontres de filet». Ces réunions célèbrent les délices culinaires du poisson. S'il y a quarante ans les pêcheurs professionnels ne parvenaient souvent pas à se débarrasser de leurs prises, aujourd'hui, ils ne couvrent que 5% des besoins du pays. La Suisse importe donc du poisson en masse. Les membres de la confrérie s'indignent du fait que la Confédération n'impose aucune obligation de déclarer l'origine de leur met préféré. «Une perche provenant d'Irlande ou d'un pays balte ne devrait pas pouvoir être vendue en tant que produit suisse juste parce qu'elle a été retravaillée ici», s'empare Tino Stöckli. Les établissements reconnus par la confrérie ont d'ailleurs tout intérêt à «éviter de tels expédients».

**«Guide Fischelin»** | Les 115 restaurants répartis en 21 filets jalonnent la Suisse d'Avenches à Zurich en passant par Bienne

ou Le Bouveret. La confrérie les recense dans le «Guide gastronomique du Poisson». Cet ouvrage, habituellement désigné comme le «Guide Fischelin» par analogie au célèbre Michelin, est mis à jour annuellement. Chaque établissement est décrit sur une page avec ses spécialités et ses caractéristiques afin d'éviter tout favoritisme. Pour pouvoir exhiber la plaque du poisson d'or sur leur porte, les restaurateurs doivent remplir différentes conditions en matière de cuisine et de service (cf. encadré). Quatorze enquêteurs anonymes contrôlent le respect des critères sur la base d'une liste comprenant 30 points. Les personnes ou les couples qui veulent devenir membres de la confrérie versent une cotisation annuelle de 100 fr. Et quel intérêt y a-t-il à adhérer? «Lors des rencontres de filet, on déguste de super menus à des prix incomparables», souligne le maître-prévôt Stöckli. Et si un consommateur est déçu une fois, sa critique est bienvenue. «Nous prenons au sérieux les réclamations, car notre but à tous est bel et bien une cuisine d'excellente qualité». ◀

Christian Bützberger



Dans les établissements reconnus, le poisson se déguste tant avec les yeux que le palais.

## Info Touring

Confrérie du Poisson d'Or, tél. 062 923 47 14, [www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch).

## Les règles d'or

La Confrérie du poisson d'or est devenue depuis belle lurette une guilde culinaire renommée. Les restaurants distingués bénéficient d'une haute reconnaissance parmi les gastronomes et les amateurs de poisson de tout le pays. Les établissements qui aspirent à obtenir la distinction bleue et or doivent notamment satisfaire aux conditions suivantes:

- L'offre en poissons indigènes doit si possible former le point fort de la carte.
- L'offre en poissons, coquillages ou crustacés doit comprendre aussi des spécialités régionales et/ou de la maison.
- L'assortiment de vins doit s'harmoniser avec le poisson.
- Le rapport qualité-prix doit être correct.

Bü