



ANGUILLE SOUS CLOCHE

Deux mille ans que ça dure. Que les savants se cognent au « mystère » de l'anguille, qu'ils pistent ce poisson légendaire à travers les eaux du globe. Il n'est pas simple de suivre et de comprendre l'une des plus étranges créatures du monde aquatique, atypique à plus d'un titre : résistante et mutante, vivant aussi bien en eau douce qu'en pleine mer, ignorée puis décimée pour sa chair.

Avant qu'elle ne fascine les cuisiniers, l'anguille a inspiré bien des légendes, surtout sur sa reproduction. Aristote la pensait issue « des entrailles de la terre » ; Pline l'Ancien assurait qu'elle procréait en se frottant contre les rochers. Tous affectionnaient cette rescapée de la préhistoire, transformiste et marathonnienne, qui effectue dans sa vie deux voyages de plusieurs milliers de kilomètres au cours duquel elle change quatre fois d'apparence...

Petite larve plate et transparente, elle quitte la mer des Sargasses où elle est née pour devenir « civelle », fine tige serpentiforme cherchant sa rivière dans le monde entier, de l'Europe à l'Australie. Là, elle mute en « anguille jaune » et s'épanouit dans la vase trouble des étangs, dans les lacs ou les estuaires. À la fin de sa vie (elle peut être centenaire), elle revient dans les Sargasses pour se reproduire en mer et mourir, telle une tragédienne dans son dernier costume, celui d'« anguille argentée » : une puissante nageoire noire sur le dos, un ventre immaculé et des yeux exorbités.

Grillée sur la braise

Jusqu'en 1984, ce poisson robuste qui frétille dans les rivières françaises a été classé comme un nuisible, accusé à tort d'être responsable de la mortalité des saumons. Sa population a décliné, victime de la multiplication des barrages, des polluants et pesticides ainsi que de la pêche intensive et du braconnage. Car la chair grasse de l'anguille est un mets raffiné dont les Asiatiques raffolent. Les Japonais surtout : le plus ancien de leurs recueils de poèmes, le

POISSON Plébiscitée pour sa chair grasse et raffinée, elle est devenue une denrée rare et protégée

Manyo-Shu, vantait déjà les qualités de l'*unagi* cuisinée grillée, percée d'une fine tranche de roseau.

À l'époque d'Edo, du XVII^e au XIX^e siècle, la noblesse aime la déguster selon la recette dite « kabayaki », arrosant la brochette de sauce soja pour en rehausser le goût. C'est à cette période que naissent plusieurs restaurants consacrés à l'anguille, comme Nodaïwa, toujours tenu par la même famille de Tokyo cinq générations plus tard. Ces pionniers ont inventé la sauce « taré », à base de soja, de mirin (saké doux pour la cuisine) et d'autres ingrédients tenus secrets. Aujourd'hui encore, on y cuit les brochettes à la vapeur, trempées dans le taré avant de les griller sur la braise et de les servir sur un bol de riz (*unadon*). Nodaïwa a également une adresse à Paris.

« Il existe au Japon de nombreuses spécialités d'anguilles, explique Yasunari Okazaki, le chef japonais de L'Abyss, le restaurant étoilé de Yannick Alléno. Les manières de cuisiner diffèrent selon les régions et se transmettent de génération en génération. L'anguille s'accorde divinement bien avec le riz mais aussi le concombre, la vinaigrette et bien sûr un bon saké. La soupe kimosui, à base de foie d'anguille, est aussi délicieuse. »

Population décimée

En été, pendant le traditionnel « jour du bœuf », les Japonais mangent traditionnellement un plat d'anguille grillée : sa chair grasse riche en vitamines A et E serait un allié pour supporter la chaleur... Éléphants et patrimoniaux, les mets d'anguilles demandent une

technique très précise si l'on veut que la chair fonde en bouche. Il faudrait toute une vie pour apprendre à bien préparer et cuire une brochette dans les règles de l'art.

La demande d'approvisionnement est telle que l'ancienne nuisible est devenue une denrée rare, faisant baisser drastiquement la population d'anguilles depuis les années 1970. En conséquence, le marché noir a flambé. Le prix peut atteindre 1 000 euros le kilo et jusqu'à 4 000 euros à Hongkong pour les civelles de contrebande. En voie d'extinction, l'anguille est désormais protégée et les pêcheurs soumis à des quotas, en France comme ailleurs. « Je me fournis chez un petit pêcheur, le dernier d'Ile-de-France, Yoann Bertolo, dit Jacky Ribault, chef de L'Ours, à Vincennes (Val-de-Marne). Il fait

les étangs des particuliers et doit aller dans l'Oise pêcher dans la Seine pour éviter les polluants. »

« Un goût de fruits secs toastés »

À L'Ours, le chef étoilé, qui a travaillé au Japon, fume lui-même ces poissons au foin de Bretagne et sert un formidable plat d'anguille en sauce teriyaki et risotto au charbon végétal (voir sa recette ci-dessous). « La cuire à la vapeur et la fumer la rend moelleuse, assure-t-il. Mais c'est un poisson difficile à travailler frais car il y a plein d'arêtes. » Elle fait aussi partie de ses souvenirs d'enfance en Bretagne. « Avec des copains, j'allais mettre des cordeaux dans l'eau pour que l'anguille s'y attache pendant la nuit. Mon père la cuisinait en matelote : coupée en tronçons et revenue avec de l'ail, du persil et du beurre. Mais c'est avec les sauces japonaises qu'elle s'accorde le mieux. »

Même souvenir de pêche enfantine, mais près d'Auxerre (Yonne), pour Adrien Ferrand, le jeune chef du bien nommé Eels (« anguilles », en anglais). « J'ai appelé mon restaurant ainsi car à une époque tout le monde cuisinait des anguilles fumées et aussi parce que, lorsque je travaillais chez Ze Kitchen Galerie, nous avions une superbe entrée aux anguilles. » Toujours à la carte, les siennes sont fines et s'accordent aux saisons : actuellement avec un condiment réglisse, une sauce vierge échalotes-pommes noisettes et un sabayon au beurre noisette. Ou bien, plus tôt dans la saison, avec des betteraves, oignons rouges et cranberries ou encore au kiwi-estragon-citron-amandes. « Le fumé lui va si bien, tout comme la grillade au chalumeau : elle est tellement grasse qu'elle prend un goût de fruits secs toastés délicieux. » Une image plus clémente que celle laissée à la télévision par la cheffe Maïté, qui l'assommait sans sommation d'un coup de rouleau à pâtisserie. ●

CHARLOTTE LANGRAND



LA RECETTE DE JACKY RIBAUT*

ANGUILLE TERIYAKI, RISOTTO ET CHAPELURE NOIRE

Ingredients (4 personnes)

200 g d'anguille fumée
Sauce teriyaki
100 g de riz noir venere
50 g de parmesan
60 g de mascarpone
60 g de crème liquide
250 g chapelure de pain mixée
avec 10 g de charbon de bambou
Ciboulette, graines de sésame

Cuire le riz 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. **L'égoutter** et ajouter dans la casserole le mascarpone et la crème, puis la ciboulette, le sel et le poivre. **Réserver.** **Tailler** les anguilles en quatre morceaux, les **badigeonner** de sauce teriyaki et les mettre à four chaud (210 °C) de 5 à 7 minutes. **Déposer** le riz au centre de l'assiette, l'anguille grillée dessus et une cuillère de sauce teriyaki. **Saupoudrer** de chapelure.

* L'Ours : 10-12, rue de l'Église, à Vincennes (94).
loursrestaurant.com

L'ACCORD DE BETTANE + DESSEAUVE



CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MILIEU DOMAINE LAROCHE

Pour apprivoiser cette anguille, voilà un merveilleux chablis. La tension du vin se pose en contrepoint au gras du poisson et aux saveurs régressives du parmesan et du mascarpone. La minéralité et la palette aromatique portent la note terre-mer de cet accord. Grand moment en perspective à moins de 30 euros.