



Silure à la carte ! Les promesses culinaires d'un géant à la chair tendre

Depuis plus de trois décennies, le silure glane a repeuplé les eaux françaises. Objet de toutes les controverses, ce géant connaît aujourd'hui un

regain d'intérêt. Silurade, confit, carpaccio, brandade ou terrine... Désormais, de nombreux chefs du Val de Loire réhabilitent ce carnassier à la chair tendre.



En novembre 2016, un silure de 262 cm a été pêché dans la Loire par Franck Bourdin

Il s'agit du plus gros poisson d'eau douce européen. À vingt ans, les plus beaux spécimens peuvent atteindre une taille de 2,50 mètres, pour un poids de 100 kg. Une tête massive, un corps allongé, une peau brune très glissante et un ventre clair... Le silure alimente de nombreuses controverses.

Pourtant, très peu d'études ont été menées jusqu'à présent sur ce poisson. Son impact et ses effets sur les autres espèces locales reste aujourd'hui méconnu. Côté certitudes, on sait que le silure n'est pas un prédateur exceptionnel. Il n'est d'ailleurs pas classé à ce jour comme nuisible* et pourtant, ce grand solitaire continue d'avoir mauvaise presse.



Louis Desplat chef à domicile aime particulièrement travailler le silure

« En fait, qu'il s'agisse du milieu scientifique, des pêcheurs professionnels comme de gastronomie, le silure n'a de cesse de souffrir d'une mauvaise réputation » explique **Louis Desplat, jeune chef à domicile**, et spécialiste des poissons de Loire.

« Sur une pièce de trente kilogrammes, seuls dix sont propres à être consommés. Nous perdons énormément de matière par animal. D'autant qu'une mauvaise découpe du poisson peut s'avérer désagréable en bouche, avec ce goût de vase typique, qui a fait fuir tant de consommateurs. Comme la lotte, l'aspect du silure repousse encore beaucoup de gastronomes, qui lui préfèrent des chasseurs symboliquement plus nobles, comme le sandre ou le brochet. Pourtant, sur le plan culinaire, le colosse des fonds ligérien offre de très belles promesses. »

Une chair raffinée et gourmande

Passées ces quelques réticences, le silure révèle effectivement tout son potentiel : une chair grasse, à la tenue impeccable et teintée de belles notes végétales. Silurade, confit, en carpaccio ou en brandade agrémentée de tomates séchées, les possibilités sont nombreuses pour savourer ce poisson... « Qui reste un de mes préférés » confie Louis Desplats : « thym et citron lui vont à ravir, le safran le réhausse parfaitement. Les silures offrent un excellent maintien durant la cuisson, et peuvent se cuire comme un steak. »

Côté accompagnement, laissez-vous porter au fil du terroir de Loire. Les options ne manquent pas, à commencer par une compotée de poireaux, de pommes de terre grenailles sautées au thym et à la fleur de sel ou de légumes du jardin rôtis.



Cordon bleu de silure

« Il y a deux décennies, j'étais un des seuls à proposer du silure à la carte » se souvient **Bernard Charret**, dirigeant des **Chandelles Gourmandes à Larçay**. « Désormais, de nombreux jeunes chefs du Val de Loire font figurer ce poisson sur leurs menus, je salue ces initiatives ! Sa chair est délicate, j'ai un faible pour les terrines de silure, c'est une entrée raffinée, gourmande. Nos clientèles et le public peuvent ainsi se familiariser avec le goût du grand carnassier, qui, rappelons-le n'est toxique, que dans la partie inférieure de la queue, où le gras est stocké. »



Bernard Charret a un faible pour les terrines de Silure

Où acheter du silure ?

« À Tours, Montlouis et ses alentours, je recommande les services du pêcheur **Thierry Bouvet** » confie le Chef des Chandelles Gourmandes. **Philippe Boisneau** est également un professionnel expérimenté : « installé à Chaumont, il est également docteur en sciences, un véritable spécialiste de la biodiversité aquatique de la Loire ! »



Brochette de silure poêlée et sa petite émulsion au safran de Touraine

« Il y a dix ans, je travaillais avec des spécimens d'une trentaine de kilos. À ce jour, les silures atteignent 250 kilos » explique Bernard Charret. « Vous rendez-vous compte à quel point la courbe de croissance du silure glane est exponentielle ? Ces grands carnassiers dominant désormais la chaîne alimentaire du fleuve, et les pêcheurs professionnels sont une ressource précieuse, un rempart efficace face à leur possible prolifération. »

Vous pouvez également passer commande auprès de votre poissonnier, en précisant que l'on vous prépare les filets. Enfin, les marchés du terroir peuvent proposer, à l'occasion, du silure. Sa chair blanche est ferme, sans arrête et ce poisson reste l'un des moins chers d'eau douce, n'hésitez plus !* Pour les poissons, on parle d'espèces "susceptibles de provoquer des déséquilibres biologiques"

Par Théophile Pillault

Crédit photos Théophile Pillault et DR

www.louisdesptitsplats.fr

RELIRE

Cordon bleu de silure, fondue de poireaux, béarnaise au thym citron

Brochette de silure poêlée et sa petite émulsion au safran de Touraine

Pavé de silure de Loire rôti au riz vénéré, mirepoix de légumes, bisque d'écrevisses.

Bernard Charret, Convergence Bio : « Bien choisir son alimentation c'est choisir de vivre »