

ACHETER

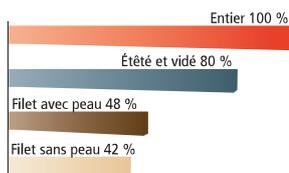
« Poissons tropicaux »

ARAPAIMA, ROI DE L'AMAZONE

Amazonian cod, paiche, pirarucu, arapaima..., derrière ces noms se cache une espèce d'eau douce carnivore à la chair prometteuse.

À savoir

Bien en chair



Tout le filet est utilisable en 14 à 18 portions. Ici, des pavés.

Positionnement

Le filet d'arapaima (paiche) concurrence la légine et la morue charbonnière.

C'est un fameux poisson, fin comme... un congre, sauf qu'il a de belles écailles dont on fait des cartes de visites ! Lorsqu'il bâille pour attraper ses proies, cet énorme carnivore est un véritable tube digestif couleur métal aux reflets orange sur la queue. Son appétit est tel qu'il peut prendre un kilo par mois et peser, à l'état sauvage, jusqu'à 200 kg. Difficile d'imaginer cette morue de l'Amazonie (*Arapaima gigas*), dénommée pirarucu au Brésil, paiche au Pérou, voire encore arapaima. Mythique mais en voie de disparition, cette excellente espèce d'eau douce est protégée (annexe II Cites), et son salut passe désormais par l'aquaculture.

Domestiquer le roi du fleuve n'est pas chose facile. « *Il aura fallu trois ans et demi de recherche avant de trouver la reproduction naturelle, sans aucune induction hormonale. Nous sommes les seuls à la maîtriser pour l'instant* », souligne Patrick Marre, qui représente en Europe le premier élevage de paiche au Pérou. Réussir un tel projet exige aussi beaucoup d'argent. La corne d'abondance vient d'un grand cimentier péruvien, également exploitant de mines d'or, d'argent et de plomb. « *La loi péruvienne oblige les industries polluantes à une compensation en faveur de l'environnement* », ajoute Patrick Marre. Discret mais passionné par l'idée de sauver le paiche, Eduardo Hochschild investit alors dans l'espèce menacée.

Et la saga aquacole de commencer. Le groupe Hochschild crée une filiale : Acuícola Los Paiches, et une première ferme de 110 ha apparaît en pleine forêt amazonienne sous la direction opérationnelle de Gustavo Sakata. « *Lui et Rossana Venturieri, une chercheuse bré-*



De gauche à droite : Patrick Marre, représentant d'Amazone en Europe, Isaac Gherson, gérant, et Gustavo Sakata, directeur opérationnel d'Acuícola Los Paiches.

silienne qui travaille avec nous, sont la mémoire vive de l'élevage », estime Patrick Marre. Depuis la ponte des œufs, l'élevage des alevins en plein air et le passage à l'aliment artificiel qui permet, en un an, d'obtenir une taille commerciale de 10 ou 12 kg. « *C'est le calibre idéal pour tailler des filets qui correspondent à la demande des chefs japonais ou américains. On obtient également à*

REPRODUCTION ET ALEVINAGE : STRATÉGIQUES

Préserver et reproduire, c'est bien la mission des biologistes », soutient Rossana Venturieri. C'est aussi son métier au sein d'Acuícola Los Paiches. Biologiste en chef de la ferme, elle a passé une partie de sa vie à étudier la physiologie de la reproduction du paiche. Ses travaux vont beaucoup contribuer à maîtriser la reproduction de l'espèce en captivité.

Un enjeu essentiel pour conduire le projet à son terme : « *L'aquaculture permet la reproduction du paiche et cela réduit la pression de pêche* », confirme Rossana Venturieri. Mais avant d'obtenir des alevins, « *beaucoup d'essais se sont soldés par des échecs* », rappelle Isaac Gherson, gérant de l'entreprise.

Si la ferme fournit du poisson toute l'année, on le doit à l'équipe qui suit de près les reproducteurs. Chaque couple dispose d'un bassin de 1 000 m² dans lequel la reproduction s'effectue naturellement. Après la ponte des œufs fécondés par le mâle, les poissons font un nid où naissent les alevins. « *La récolte intervient quand les juvéniles font trois centimètres. Ils remontent alors en surface, collés au corps du père* », explique Gustavo Sakata. Les rendements sont très variables : un couple peut donner entre 100 et 5 000 alevins, mais seulement la moitié survivra. « *Ensuite, l'élevage des alevins en plein air est une étape difficile* », poursuit le chef d'exploitation. Pour le reste, le paiche est une espèce rustique qui grossit formidablement bien.



cette taille un optimum de goût et de texture. Au-delà de 15 kg, apparaissent de grosses différences de qualité. »

L'objectif est d'élever cette espèce rustique en extensif, sans médication particulière, dans l'un des 80 bassins creusés à l'écart de toute activité. « Nos poissons sont élevés à très faible densité, 2 kg par m², dans des piscines en terre qui s'épurent naturellement. Le suivi de la qualité d'eau permet de piloter le renouvellement des bassins. La température idéale de l'eau oscillant entre 28 et 30 °C », détaille Gustavo Sakata. Vu son régime, le paiche s'alimente avec un granulé riche en farines et huiles de poissons, complété de protéines végétales.

Une fois à la taille commerciale, le paiche est abattu au pistolet électrique et immédiatement étêté, éviscéré et mis sous glace dans l'unité d'expédition de la ferme. La seconde transformation s'effectue à Lima où le groupe dispose d'une unité logistique et de découpe. Aujourd'hui, Acuicola Los Paiches produit quelque 150 tonnes de filets avec ou

sans peau. La mise en route d'une seconde ferme permettra d'augmenter la production et d'aller plus loin dans la découpe. Les produits finis sont ensuite surgelés entre -18 et -25 °C.

Lancé officiellement en France lors d'une dégustation à l'ambassade du Pérou le 28 juin, le paiche associe la marque Amazone et le groupe français Adrien. Les filets, qui pèsent en moyenne 2 kg pièce, arrivent en France autour de 18 €/kg sous l'appellation d'arapaima. La bête est chère, certes, mais « c'est un poisson exceptionnel qui ne possède pas d'équivalent en aquaculture en terme de taille », se félicite Hervé Galidie. Ce chef français, qui exerce à Lima, était venu spécialement se faire l'ambassadeur du roi de l'Amazone. ■



L'arapaima est une espèce protégée qui peut atteindre 3 mètres et peser 200 kilos à l'état sauvage. La ferme amazonienne Acuicola Los Paiches mène le poisson autour de 11 kilos en un an.

CE QU'ILS EN PENSENT...

Hervé Galidie, chef du restaurant Bistro à Lima : "C'est un poisson unique au goût subtil qui se prête à toutes les cuissons sans perdre son moelleux. La présence importante de colla-



gène favorise son aspect juteux. Cuit sous vide à très basse température, on obtient aussi un délicieux rendu comme confis. L'arapaima peut aussi être fumé, Petrossian le propose ainsi."

Frédéric Lesourd, chef enseignant à l'école de cuisine le Cordon bleu à Paris :



"À la plancha ou poêlé, il se forme une croûte extérieure idéale pour garder le fondant à l'intérieur et faire ressortir son goût délicat."

Philippe Demarne, grossiste et mareyeur à Rungis et à Boulogne-sur-Mer : "J'ai découvert ce poisson formidable depuis

un moment, mais il y avait un frein logistique pour le faire venir. L'idée est venue ensuite de compléter des conteneurs avec le groupe français Adrien, implanté au Pérou. Aujourd'hui, je vois bien l'arapaima dans les grandes brasseries type le Dôme ou chez Coste. Il se prête à toutes les préparations et j'ai bien aimé le ceviche lors de la dégustation."



... APRÈS DÉGUSTATION

Christophe Loison, directeur général de Coditour SAS : "Le lancement d'un nouveau poisson exige un gros investissement de communication. Le côté élevage plus Pérou peut avoir une connotation négative aux yeux de certains clients. À cet égard, les arguments de l'arapaima sont plutôt convaincants, en particulier du côté des méthodes d'élevage. J'ai apprécié la texture de chair et la polyvalence des préparations : mariné, cuit à la vapeur, en friture, en tartare, fumé ou rôti. Mais le prix paraît encore élevé, y compris pour les belles brasseries."



Jean-Philippe Rougier, l'Art et le goût, société de gros pour la restauration à Bruxelles : "Parce qu'on recherche le produit rare et original, l'arapaima a plusieurs atouts : une belle épaisseur de filet qui facilite les préparations. Aucun goût de vase, ce qui peut arriver avec les poissons d'eau douce. Mes deux préférences à la dégustation vont à la mousse de poisson et au mi-cuit. Petit bémol, la distance peut représenter un frein pour les adeptes de la proximité, en revanche, le prix de l'arapaima me semble acceptable."

