

DESTINATION JURA

PISCICULTURE CHOULAT À SOUBEY



DÉGUSTER UNE TRUITE À PEINE SORTIE DE SON VIVIER, C'EST ENCORE POSSIBLE DANS PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS JURASSIENS ET NEUCHÂTELOIS. CE PLAISIR POUR GOURMETS EXIGEANTS EST POSSIBLE GRÂCE AU TRAVAIL DE JÉRÔME CHOULAT. IL EXPLOITE LA SEULE PISCICULTURE DU CANTON DU JURA ET A LA RÉPUTATION DE SE MONTRER PARTICULIÈREMENT ATTENTIF À LA QUALITÉ DE SES PRODUITS. L'ENTREPRISE EST PRÉSENTE À SOUBEY, OÙ LES POISSONS SONT ÉLEVÉS, ET À COURTEMAÎCHE, OÙ SE FONT LE CONDITIONNEMENT ET LA VENTE.

«**C**'est une chance ! Nous sommes dans une région où de nombreux restaurateurs possèdent encore un vivier. Le client peut ainsi choisir sa truite encore vivante, puis la retrouver dans son assiette quelques minutes plus tard», relève Jérôme Choulat qui dirige la pisciculture qui porte son nom. Il explique : «Aujourd'hui, entretenir un vivier coûte très cher, à cause de l'entretien bien sûr, mais surtout en raison de la taxe sur l'épuration de l'eau qui a énormément augmenté».

UNE TRADITION FAMILIALE

Âgé de quarante ans, ce père de famille de trois enfants incarne la troisième génération d'une entreprise fondée en 1959 par ses grands-parents, reprise ensuite par son père et son oncle qui la lui ont cédée, il y a juste une année. Fatalité ou vocation ? La réponse arrive après un bref soupir amusé : «Oh ! Un peu des deux. Pour faire ce travail, il faut l'aimer. Avec des animaux vivants, on est en permanence sur la brèche. Il faut surveiller la météo, la température de l'eau et sa teneur en oxygène. On n'a pas le droit de s'arrêter».

Le produit phare de la pisciculture Choulat est la truite arc-en-ciel, une espèce originaire d'Amérique du Nord, à la chair ferme et non farineuse. Le poisson se prête merveilleusement au court-bouillon (truite au bleu) ou à la mode meunière. Le catalogue de l'entreprise offre aussi d'autres espèces, notamment la carpe ou

le saumon de fontaine, appelé aussi truite mouchetée. Le poisson vivant destiné à la restauration ne constitue naturellement qu'une part restreinte de la demande. L'essentiel de la production va au commerce local ou à la grande distribution, sous forme de filets conditionnés.

DES POISSONS ÉLEVÉS DANS DE L'EAU DE SOURCE

«Nous accordons une grande importance à la qualité», insiste Jérôme Choulat qui précise : «Nos poissons sont élevés dans de l'eau de source, sans antibiotiques. La nourriture est aussi très importante. Les truites sont des poissons carnivores. Elles mangent d'autres poissons. Nous les nourrissons avec des farines de poisson de qualité».



Les truites de l'élevage Choulat, recommandées par le site Terroir Jurarégion, peuvent être dégustées à la Ferme Auberge Le Vorbourg au-dessus de Delémont, ou encore l'Auberge Les Chatons au Noirmont ; deux exemples parmi beaucoup d'autres...

GEORGES POP

www.terroir-juraregion.ch