

TERROIR Chaque mois, nous mettons en lumière une exploitation présente sur notre plateforme des bonnes adresses. Jérôme Choulat fait de ses poissons un produit de luxe vendu à prix abordable sous le label Jura l'original.

À Courtemaîche, on élève des truites dans l'eau limpide de la rivière

Muni d'une époussette, habillé de pied en cap d'une combinaison imperméable, de cuissardes et de bottes en caoutchouc, Jérôme Choulat arpente le bord de bassins en béton enfoncés dans la terre, perdu au milieu de la verdure jurassienne, dans le village de Courtemaîche. Il semble réfléchir, concentré malgré la pluie qui ruisselle sur son visage et qui fait clapoter la surface de l'eau. Enfin, il se décide, plonge le filet dans la piscine, pour en sortir plusieurs truites aux éclats multicolores. Il les observe minutieusement puis les remet à l'eau, l'air satisfait.



Le long du Doubs, la tradition est de servir des poissons ultra-frais et de les cuisiner au tout dernier moment.

En 2020, l'éleveur a repris la salmoniculture de ses grands-parents, Adrienne et Fernand Choulat, aux côtés de sa femme, de son père et de son oncle. Une entreprise qui tourne depuis 1959 sans que les commandes faiblissent, car le poisson est une denrée rare sur le territoire helvétique. «La Suisse, c'est le château d'eau de l'Europe, mais on importe encore 75% des truites qu'on mange chez nous», expose le Jurassien.

Une médaille d'or en prime

L'activité piscicole familiale se concentre autour de trois espèces: les truites arc-en-ciel – pour certaines transformées en truites saumonées –, les saumons de fontaine et les truites fario, une souche autochtone, plus sauvage et à la croissance plus longue. En tout, 70 tonnes de poisson sont produites à l'année. «On croule sous les demandes», relève Jérôme Choulat, à la fois ravi et débordé. Il faut dire que la région du Jura est friande de ce produit phare qui a fait sa renommée. La particularité de l'exploitation, c'est la maîtrise de tout le processus d'élevage, depuis les œufs jusqu'à la vente, en passant par les soins aux alevins, aux truitelles et aux truites, et la transformation. Avec une qualité haut de gamme, puisque leur truite saumonée marinée a remporté en 2021 la médaille d'or au



Jérôme Choulat produit 70 tonnes de salmonidés par année.

Concours suisse des produits du terroir. Après un temps d'incubation de deux mois, suivi de trois semaines où les alevins puisent des nutriments dans leur poche vitelline, ceux-ci sont ensuite nourris quatre fois par jour jusqu'à ce qu'ils pèsent 15 grammes, moment où ils ne sont plus alimentés que deux fois quotidiennement. Les bassins étant à l'air libre et remplis des eaux de l'Allaine, l'élevage dépend des conditions météorologiques et climatiques. Après deux années de soins, les truites atteignent un poids de 250 grammes et sont prêtes à la vente.

Poissons entiers, filets, truites fumées à l'érable, marinées dans la vodka, ou encore en plat préparées à la sauce vin blanc et aux herbes, il y en a pour tous les goûts! Mais le plus souvent, les salmonidés sont encore vivants lorsqu'ils entament leur voyage des bassins de Courtemaîche vers les consommateurs. Dans un périmètre d'une centaine de kilomètres à la ronde, des pisciculteurs et restaurateurs des trois districts jurassiens les font alors évoluer dans leurs propres viviers. «Le long du Doubs, la tradition est de servir des poissons ultra-frais et de les cuisiner au tout dernier moment», explique Jérôme Choulat. Et ce n'est pas tout: dans ce coin de pays, on les trouve également dans les boucheries, les petits magasins et chez les distributeurs de produits locaux, sous le label Jura l'original regio.garantie. Un succès indéniable.

CAMILLE SALADIN, EN PARTENARIAT AVEC LE LABEL JURA L'ORIGINAL ■

+ D'INFOS Pisciculture Choulat, Le Moulin 8b, 2923 Courtemaîche, tél. 032 466 37 37, pisciculture.choulat@gmail.com

DANS LA RÉGION



SPRITUEUX DISTILLERIE SCHNEIDER

Première distillerie officielle du canton du Jura, fondée il y a presque un siècle, cette entreprise artisanale de Cornol propose à la vente et à la dégustation des eaux-de-vie et des liqueurs. Damas-son rouge, prunes, mirabelles, poires, pommes, cerises, griottes, gentiane ou bourgeons de sapin: tout est récolté et fabriqué en famille.

+ D'INFOS Frédéric et Raluca Schneider, rue du Château 22, 2952 Cornol, tél. 032 462 22, www.distillerieschneider.ch



PRODUITS APICOLES MIEL DE LA BAROCHE

En ce moment, c'est la saison du miel de printemps à Miécourt. Fabriqué à partir de nectar et de pollen de pissenlits, de saules, d'arbres fruitiers et de colza, il attire par son blanc laiteux, qu'il soit crémeux ou cristallisé. Disponible sept jours sur sept au point de vente ou livrable sur commande.

+ D'INFOS Stefan Unold, chemin du Fâtre 80, 2946 Miécourt, tél. 079 784 56 79, www.mieldebaroche.ch

BISCUITS C'SAVEURS

Connaissez-vous les Leckerberli? Proches du pain d'épice, ces délices sont confectionnés de manière artisanale par Coralie Oberli, au Bémont, dans les Franches-Montagnes. Elle utilise du miel, des fruits confits et des amandes. Découpées, puis glacées, ces gourmandises se laissent déguster sans fin.

+ D'INFOS Oberli Coralie, Les Rouges-Terres, 2360 Le Bémont, tél. 079 780 05 92, coralie.oberli@gmail.com

UN BAROMÈTRE TRÈS PRÉCIEUX

La truite est un poisson sentinelle, c'est-à-dire un bio-indicateur de la qualité des milieux aquatiques. Sa présence ou son absence, son abondance ou sa santé dans les rivières renseigne sur l'état écologique du milieu dans lequel elle évolue. Se situant au bout de la chaîne alimentaire, ce carnassier, qui vit uniquement dans les eaux claires et oxygénées, peut facilement accumuler les substances toxiques et s'avère, de ce fait, très sensible à la pollution et aux activités humaines. Les pesticides, tout comme les micropolluants, peuvent affecter sa reproduction en la rendant stérile.

JURA SUISSE
L'ORIGINAL
regio.garantie

