



L'OMBLE CHEVALIER, deux possibilités.

Moins connu que ses cousins le saumon et la truite, l'omble chevalier, ou *Salvelinus alpinus*, est une espèce de la famille des salmonidés. Poisson d'eau douce et froide, il vit dans les lacs de montagne, jusqu'aux régions arctiques (d'où son nom anglais *Arctic char*), où il est parfois la seule espèce à fréquenter ces eaux glaciales. Dans ces zones, il peut représenter une importante ressource alimentaire pour les populations locales, notamment pour les Inuits, au Canada. Il a toujours fait partie de la faune piscicole des lacs Léman, du Bourget ou d'Annecy, mais se trouve aussi au Québec, au Nouveau-Brunswick ou dans le Maine aux États-Unis. On estime que l'omble, d'origine marine, a suivi le retrait des glaces et s'est retrouvé piégé dans les lacs à la dernière glaciation, il y a environ cent mille ans. Ses caractéristiques morphologiques peuvent varier, sa longueur allant de 15 à 75 centimètres, avec une grande gueule dentée, une peau

tachetée et une couleur allant du bleu argenté au vert foncé, avec un ventre rouge orangé, selon les habitats. Tant et si bien que les pêcheurs distinguent trois espèces d'ombles : gris, blanc ou jaune.

LÉGER

Apprécié pour sa chair fine et délicate, l'omble est considéré par beaucoup comme « le meilleur poisson des lacs » et son prix est parfois supérieur à celui de la truite. Il se cuit traditionnellement au court-bouillon, grillé ou rôti au four, mais fait aussi un excellent tartare.

CONCENTRÉ

Le chef triplement étoilé à Annecy, Laurent Petit, le prépare sur un lit de lentilles, couvert de caviar de féra local, tandis qu'à Tournus, en Bourgogne, Jean-Michel Carrette le cuit à la salamandre, afin de le servir fondant, accompagné d'un condiment fleur de capucine, d'un exsudat de capucine et de petits pois frais, pour un condensé de printemps. (M)

Texte Camille LABRO
Illustration Patrick PLEUTIN

À LA CAVE Toute une palette de SAUVIGNON.

Parfois, on se demande pourquoi seul un cépage est autorisé dans une appellation. C'est qu'au cours de leur longue histoire, les vignobles ont pu en tester plusieurs pour aboutir à des évidences. Dans celui de pouilly-fumé, tout près de Sancerre, où des vignes s'épanouissent depuis l'époque gallo-romaine, le sauvignon s'est peu à peu imposé pour les vins blancs parce qu'il est celui qui traduit le mieux la diversité de ses sols. Pour preuve : issue d'un beau coteau calcaire, la cuvée Les Cris, du Domaine A. Cailbourdin, déploie une gamme aromatique énorme et cristalline, de l'ananas aux agrumes en passant par la pêche. Plus elle vieillit, plus elle rend compte des notes minérales du terroir avec puissance et ampleur. Autre traduction éclatante : celle du vigneron Florian Mollet. D'une fraîcheur remarquable, son 2021, né sur des marnes, témoigne d'une texture dense et soyeuse. Il exprime des nuances de cassis et de fleur d'orange selon une concentration inimitable. À tester avec des fromages de chèvre de la région. (M)

Laure GASPAROTTO

DOMAINE A. CAILBOURDIN, LES CRIS, POUILLY-FUMÉ, 2020, 27 €. DOMAINE-CAILBOURDIN.COM
FLORIAN MOLLET, POUILLY-FUMÉ, 2021, 19 €. ROCDELABBAYE.FR