



Pour la trentième fois, le VLAM (Office flamand d'Agro-marketing) a élu, en concertation avec le secteur de la pêche, un Poisson de l'Année. À l'honneur en 2018 : la baudroie ou lotte de mer. Un poisson méconnu aux nombreux atouts. **Le Cuisinier de Poisson de l'Année 2019, Michael Vanderhaeghe** de l'Hostellerie Saint-Nicolas à Elverdinge-leper, l'a magistralement présenté dans son assiette de concours.

Katia Belloy

MICHAEL VANDERHAEGHE FAIT DES PRODIGES AVEC LA LOTTE DE MER

Poisson de l'année 2018 : la baudroie ou lotte de mer



Les arrivages de baudroie sont réguliers tout au long de l'année, surtout au printemps. En juin, la pêche commence dans le golfe de Biscaye, dans les eaux françaises, tandis qu'en automne, les arrivages en provenance de la mer du Nord sont plus importants.

La baudroie n'est pas pêchée de façon ciblée. En fonction de la période et de la zone de pêche, la baudroie peut représenter jusqu'à 30% des prises accessoires de la pêche à la sole et à la plie, nos principales espèces de poisson. En 2017, près de 500 tonnes de queues de baudroie ont été vendues dans nos criées aux poissons.

Les recherches de l'ILVO (institut de recherche sur l'agriculture et la pêche) confirment que la santé des stocks de baudroie est excellente et va encore en s'améliorant. Il n'y a pas de risque de surpêche.

UN POISSON AFFREUX MAIS DÉLICIEUX

La baudroie est parfois appelée crapaud de mer, et elle n'a pas volé son surnom car ce poisson est vraiment laid. Les pêcheurs lui enlèvent son horrible tête à bord. Il reste alors une queue charnue. Son nom scientifique est *Lophius piscatorius*, lotte de mer en français.

La baudroie peut atteindre 2 mètres de long et vit dans les grandes profondeurs. C'est une mauvaise nageuse qui passe le plus clair de son temps sur le fond marin, à guetter sa proie. Elle attire celle-ci avec une sorte de perche située au-dessus de sa gueule énorme, qu'elle ouvre ensuite pour engloutir sa proie à une vitesse stupéfiante. Elle

se nourrit de petits poissons et d'invertébrés. C'est un vrai goinfre, qui n'arrête pas de s'empiffrer.

SANS ARÊTES

La baudroie telle qu'elle est vendue chez nous, sans tête et sans peau, est pratiquement de la chair de poisson à 100%. Seule son épine dorsale ne se mange pas. Le poisson n'a pas d'arêtes.

La baudroie est un vrai régal. Sa chair est ferme, blanche et a une saveur douce et moelleuse. La baudroie est un poisson facile à préparer, qui se prête à divers modes de cuisson. Poêlée, étuvée ou bouillie, la lotte de mer se décline sous mille et une formes.

CUISINIER DE POISSON DE L'ANNÉE 2019

Celui qui est passé maître dans l'art de l'accommoder est notre

La baudroie ou lotte de mer est un régal. Sa chair est ferme, blanche et a une saveur douce et moelleuse.

Cuisinier de Poisson de l'Année 2019, Michael Vanderhaeghe, de l'Hostellerie Saint-Nicolas. C'est lui qui a préparé le plat de baudroie le plus délicieux et le plus original au concours national de l'horeca dans la cuisine de démonstration d'Horeca Expo à Gand.

Le jury professionnel, composé de représentants des principales associations de restaurateurs et présidé par le NorthSeaChef

02 Personnalités

Filip Claeys, a jugé la technique en cuisine, la préparation et la présentation. Michael Vanderhaeghe a concocté deux préparations avec de la baudroie : baudroie cuite à la marinade de curry, sauce tom kha kai et structures de fenouil, avec comme side dish salade de pomme de terre aux haricots verts, œufs de poisson fumés et carpaccio van lotte de mer. Le jury a estimé qu'il avait « sublimé » le poisson.

UN CUISINIER QUI N'EN EST PAS À SON COUP D'ESSAI

Michael Vanderhaeghe : « Nous devons gérer de manière durable le poisson de notre mer du Nord et travailler avec les espèces que les pêcheurs nous fournissent. Ce concours est une belle confirmation de ma maîtrise du sujet. » Le jeune cuisinier a déjà obtenu l'année dernière

une première place au concours Jeune Talent Disciples Escoffier à Paris. C'était la première fois qu'un Belge remportait l'épreuve.

Michael est aux fourneaux avec son père Franky à l'Hostellerie Saint-Nicolas. Mais il aimerait avoir l'occasion de travailler dans la cuisine du restaurant trois étoiles Hof van Cleve ou dans un grand restaurant à l'étranger.

www.vlam.be