

Télévision

L'aloise de Loire, pour mettre l'eau à la bouche

Dans le cadre de l'émission "Vues sur Loire", l'aloise de Loire va être mise à l'honneur. Pour en parler, trois acteurs anceniens, qui ont su transformer le poisson avant son arrivée dans les assiettes, ont fait l'objet du reportage qui sera diffusé sur France 3, le dimanche 5 mai.

Adeptes des reportages de "Vues sur Loire", et n'ayant « pas eu souvenir de leur venue sur Ancenis », Sylvie Jobbin, de la boutique "Des épices à ma guise" a contacté le journaliste. Ce dernier a aussi eu envie de rencontrer Pierre Vivier, dit "Pierrot", le dernier pêcheur en Loire d'Ancenis. « L'idée a été de faire quelque chose autour d'un poisson de Loire, d'un chef cuisinier et d'y apporter une petite touche d'exotisme, de nouveauté », explique Sylvie Jobbin. Le reportage, d'une durée finale de 30 minutes, a été filmé le 19 avril. Il sera composé de plusieurs tableaux.

Allier la Loire aux épices

L'aloise de Loire, sorte de grosse sardine qui remonte le fleuve de mi-mars à mi-juin, arrive tout d'abord dans le filet de Pierrot le matin. Vient alors l'heure de la préparer pour satisfaire les papilles gustatives. Derrière les fourneaux, Christophe Audrain, le chef cuisinier de "La table du pêcheur", se charge de la transformer en aloise grillée, assaisonnée de poivre de timut. Un ingrédient du ressort de Sylvie Jobbin, qui est « un faux poivre, très fort, et aux arômes de pampelmousse. » Une sauce yuzu vient aussi « apporter une dose de fraîcheur », ajoute Christophe Audrain.

Un travail en duo

Le résultat, dans l'assiette, est l'œuvre d'un travail en binôme qui se connaît depuis maintenant trois ans. Le chef cuisinier, selon le goût qu'il souhaite donner à son plat, se



"Pierrot", Sylvie Jobbin et Christian Audrain ont mis en commun leurs compétences pour réaliser l'aloise grillée.

fie aux conseils de Sylvie Jobbin, qui lui propose ensuite ses produits. « Le magicien, c'est Christophe, il faut juste qu'il me donne une direction », précise la spécialiste des épices. Les caméras de France 3 ont suivi le chemin du poisson, de sa prise en Loire à sa mise en bouche, pour un reportage qui

sera diffusé le 5 mai à 11h30. La recette, qui voit le poisson être accompagné d'une jardinière de légumes et d'une purée de panais au sel de café, sera présentée sur la carte du restaurant tant que Pierrot rapportera de l'aloise de ses filets.

Thomas Blond