

LA SOUPE DE CHANVRE FAIT VOIR LA VIE EN ROSE AUX BLANCS

Pour une fois, nous voulons bien servir la soupe aux blancs, ou plutôt vous proposer une aussi ancestrale que traditionnelle et fameuse recette à rendre fous gardons et brèmes, celle qui, rapidement, les ferait se mettre à table comme des affamés.

En disciple de Saint-Pierre averti, en épicurien, en chef cuisinier, nous aimons comme la blanchaille les mets raffinés, parfumés à l'anis ou au chanvre. Aussi, nous vous proposons la soupe de chènevis, qui ne tardera pas à faire converger troupes de brèmes, bancs de gardons, tout ce petit monde dispersé que le goût, l'odeur de notre soupe fait sortir de ses cachettes, herbiers d'été touffus, branchages impêchables, couvrantes de berges profondes, pour déguster dans un ballet silencieux et frénétique notre délice halieutique.

UNE BOUILLIE GRASSE, PARFUMÉE, TRÈS ATTRACTIVE

Contrairement à la cuisson du chènevis, qui doit être surveillée attentivement jusqu'à l'apparition des premiers germes blancs ivoire, cette soupe de chènevis doit cuire longtemps, jusqu'à l'éclatement des graines. Le moment venu, broyez les graines de chanvre en plongeant un mixer directement dedans, comme on fait pour le potage de légumes ; prolongez l'opération jusqu'à l'obtention d'une sorte de bouillie liquide, grasse, superbement parfumée, parsemée de cosses noires vidées. La soupe de chènevis est prête à être servie.

Il n'existe rien de plus fabuleusement attractif que cette mixture riche et très odorante pour lancer un coup à chènevis. Cette soupe et son pouvoir attractif sont idéaux pour battre le rappel de la blanchaille de fort loin et l'exciter jusqu'à la frénésie boulimique.



© Didier Mandrich

Il n'est pas de meilleur coup que celui préparé plusieurs jours à l'avance, mais ce rituel en rebute plus d'un. Dans les eaux couramment pêchées au chanvre, il est possible de se contenter de jeter un pain de tourteau de chènevis et d'arroser de quelques généreuses poignées de graines en arrivant. Le temps de monter une ligne, de bien sonder longuement

et soigneusement, on peut commencer ses premières coulées en jetant une petite pincée de graines de temps à autre.

Il arrive que les blancs sortent proches du coup et, quelquefois, les premières prises ne se font pas attendre, mais le plus souvent la première touche se fait désirer.

Avec la soupe de chènevis, véritable bouillie miraculeuse à blancs, l'attente est quasiment inexistante, du moins sérieusement réduite. Il suffit de préparer le coup comme évoqué précédemment, de balancer une louche de la précieuse et odorante mixture et de recommencer toutes les trois ou quatre coulées.

La bouillie de chanvre, plus légère que les amorces ordinaires, produit un effet nuageant. Pour tirer le meilleur parti de cette pêche, mieux vaut pêcher dans 1,50 m à 2 m de fond.

Gilles Chamois

CUISSON DU CHÈNEVIS : COMME LE LAIT SUR LE FEU

La préparation du chènevis doit être surveillée attentivement car une graine mal germée est inutilisable. Trop cuite, elle ne peut tenir à l'hameçon lors du lancer et "s'époutit" au contact de l'eau. Dans ce cas, la partie de pêche est ratée, elle tombe à l'eau, en quelque sorte.

Ne lésinez pas sur la graine. Choisissez, aussi bien pour escher que pour amorcer, le chènevis le plus gros. Cette grosse graine noire, au milieu de laquelle contraste un germe blanc dodu, ne peut passer inaperçue à la vue fine du gardon.

Faites tremper le chènevis pendant 24 heures. Faites le cuire en surveillant soigneusement. A l'apparition des pointes de germe blanc, stopper la cuisson.

Egouttez, mais réservez le jus de cuisson, qui vous permettra de mouiller en bonifiant votre amorce. En refroidissant, le germe va apparaître tout entier, rendant la graine très aguçante.