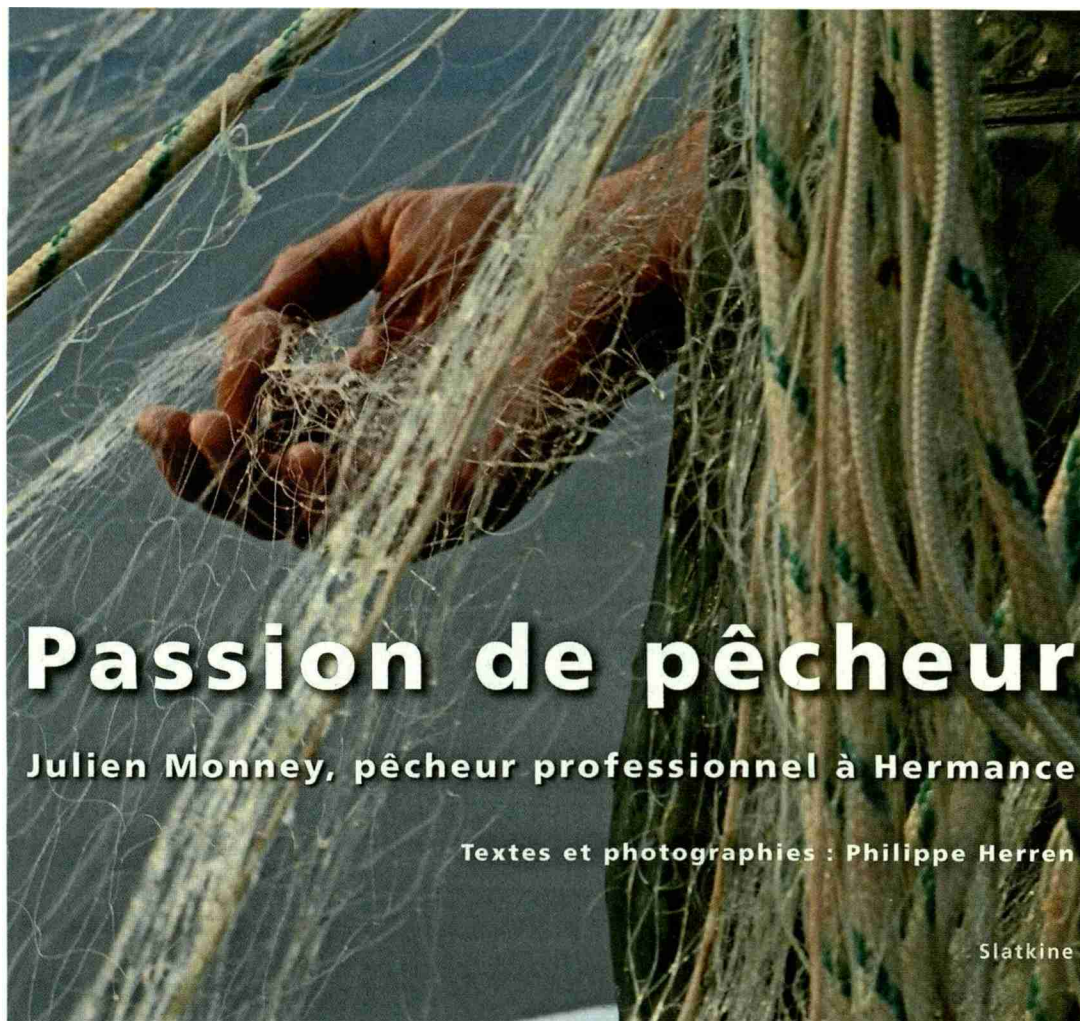




## Récit

# Passion de pêcheur sur le lac Léman



## Passion de pêcheur

Julien Monney, pêcheur professionnel à Hermance

Textes et photographies : Philippe Herren

Slatkine

Alain Giroud

**Philippe Herren  
raconte la vie  
de Julien Monney,**

**qui vit de sa pêche  
à Hermance,  
et propose quelques  
recettes de poisson**

Philippe Herren nous propose un superbe ouvrage retraçant la vie de Julien Monney, pêcheur sur le Léman, entre Hermance et Versoix. Il l'a suivi pendant les quatre saisons,



scrutant chaque geste, expliquant un monde inconnu du grand public, dévoilant la face cachée d'un métier qui affronte la chaleur de l'été ou la neige de l'hiver.

L'auteur narre, mais illustre aussi. Il a mitraillé son pêcheur par tous les temps. Des photos qui nous emmènent dans les coulisses des multiples pêches exercées. Car ce livre détaille toutes les espèces sortant de l'eau.

### La reproduction des féras

À débiter par les féras. Lorsque les femelles pleines sont attrapées, leurs œufs sont récupérés dans un bac, arrosés de la semence d'un mâle, recouverts d'eau du Léman pour assurer un

mélange homogène et rendus à leur milieu naturel.

On suit Julien Monney lorsqu'il pose des filets à perches, à fines mailles, au large de Versoix. On les reconnaît aux petits flotteurs, des bignettes, qui permettent de les situer et de les relever. Ces poissons si populaires sont aussi pêchés à la nasse, d'énormes cages peu faciles à manoeuvrer lorsqu'on les récupère pour les redéposer dans le bateau. Les filets à omble chevalier sont posés entre 35 et 60 m de profondeur et peuvent être difficiles à retrouver car leurs flotteurs disparaissent parfois. Julien largue des filets de fond pour le brochet au large de Bellevue. Certains spécimens pèsent jusqu'à 15 kg. Ils sont souvent décou-

pés par le pêcheur et l'intérieur des poissons régale les mouettes.

### Filet dérivant pour les truites

Les truites s'attrapent grâce à des filets dérivant de 850 m de long et d'une hauteur de 20 m. Et les écrevisses? Elles détruisent le milieu naturel et remplissent par kilos les nasses déposées. Jérôme Manificier, chef du restaurant du Quai à Hermance, les utilise pour réaliser une fricassée de poulet dont il donne la recette en fin d'ouvrage.

«Passion de pêcheur» par Philippe Herren, Éd. Slatkine, 128 pages, 44 fr.