



Fred Gorlot était fier de présenter son bateau, L'Ar Letoad, et son équipage au chef Ludovic Thivel, très attentif aux explications du loup de mer.



L'assiette de la mer réalisée par le chef !

## SDPM et Les Délices de Savannah !

Quand un homme de la mer accueille un chef sur son bateau, le poisson devient évidemment le centre du débat et de l'assiette !

Le rendez-vous était fixé pour le lever du jour. Pêcheur est un dur métier où les horaires sont élastiques ; on sait souvent quand on prend le large, moins quand on retrouve la terre ! Pêches et conditions de mer obligent.

Après un jeu de pistes dans le dédale de l'enceinte portuaire de la ville du Port, nous avons trouvé le casier flambant neuf de Frédéric Gorlot, gérant de la Société des Produits de la Mer (SDPM), créée il y a presque 12 ans. En plein déménagement depuis Cambaie, Frédéric, dit Fred, répond sans relâche à une multitude de

**«La qualité est toujours au rendez-vous.»**

mails et coups de téléphone dans son nouveau bureau, au plus près de l'activité de pêche. Moteurs de grosses cylindrées éteints, casque et cuir débarrassés, le motard de cuisinier Ludovic Thivel, le chef des Délices de Savannah à Saint-Paul, est ponctuel. Un premier rendez-vous pour celui qui cuisine le poisson au quotidien.

Les deux hommes se connaissent et s'apprécient ; ils travaillent ensemble depuis plus de quatre ans. Fred Gorlot est aussi un gourmand passionné, donc ce n'est pas non plus un hasard s'il est présent avec ses poissons sur la majorité des grandes tables de l'île. Pour Ludovic, «Fred est un fournisseur sérieux avec un vrai suivi. Je suis livré chaque semaine. La qualité est toujours au rendez-vous, que ce soit pour le poisson frais ou pour les produits congelés. Même quand il n'y a plus de poisson, Fred réussit toujours à m'en trouver. Je lui fais toujours confiance».

Fred Gorlot, en plus de proposer du pois-

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 94.

son frais sauvage des côtes réunionnaises, mauriciennes et malgaches, propose aussi des poissons d'élevage comme le bar et l'ombrine de Maurice. Ou encore la dernière nouveauté, des poissons d'eau douce de La Réunion, comme la truite d'Hell-Bourg ou encore des gueules rouges et des dorés provenant d'étangs de Saint-Paul, de Saint-André et des hauts de Sainte-Rose.

Après les politesses d'usage, nous nous sommes rendus à la débarque d'un bateau, celui de Fred Gorlot, l'Ar Letoad, un long liner qui peut partir en pêche une huitaine de jours et revenir avec quelque 6 tonnes de poissons après une pêche dans une zone comprise entre La Réunion, Madagascar et l'île Maurice, suivant les saisons et les migrations des poissons. Fred Gorlot, en sus de disposer des poissons de son long liner, travaille avec des petits bateaux longs liners et des barques côtières qui pêchent, au plus près des côtes réunionnaises, des poissons de fond comme des

### Le thon est surnommé le bœuf de la mer.

rouges.

Le chef Thivel découvrait avec attention cet univers que Fred a mis beaucoup de plaisir à partager : de l'hameçon aux conditions de vie sur le bateau, en passant par le silo à glace où le poisson est stocké et les différentes variétés de pélagiques pêchées. Marlin, espadon, dorade coryphène, thon germon, thon *big eye* et thon albacore sont quelques-uns des poissons qui finiront quelques heures plus tard dans les assiettes des restaurants de La Réunion.

Une fois le poisson débarqué dans un camion réfrigéré, il prend le chemin à quelques mètres des quais, des locaux de Réunionpêche où il est pris en charge pour être gradé, analysé et découpé, quand le poisson ne finit pas entier sur les étals d'une poissonnerie. Ensuite, les camions de SDPM viennent s'approvisionner pour

entamer leurs livraisons dans toute l'île. C'est ainsi que le chef des Délices de Savannah est livré.

Ludovic Thivel a bâti une grande partie de sa réputation sur un plat qui fait toujours florès chez lui : le mi-cuit *tataki* de thon albacore qu'il maîtrise à la perfection. Ce dernier est à peine saisi sur son contour, croûté au sésame ou à la cacahuète, avec une couleur vive en son centre, qui fait évoquer un joli morceau de bœuf. D'ailleurs, ce n'est pas pour rien que le thon est surnommé le bœuf de la mer.

Le thon est aussi décliné en tartare préparé minute et Fred Gorlot, ce déjeuner-là, a beaucoup apprécié l'assiette de la mer composée de marlin fumé, d'espadon poêlé et d'un mi-cuit de thon. Les deux hommes se sont quittés un peu plus riches de l'activité de l'autre. Dorénavant, le chef Thivel respectera encore plus son poisson quand il dressera ses assiettes. C'est ça aussi avoir la pêche !

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 94.