

## RESTAURANTS DE POISSON.

---

Par R. VERSCHELDE,  
Directeur à la Marine.

---

20848

La possibilité de faciliter l'écoulement du poisson de mer en multipliant les restaurants de poisson a déjà retenu plus d'une fois l'attention des propagandistes.

La question présente un triple aspect :

1. Il existe dans les grands centres tels que Paris, Londres, voire Bruxelles, quelques rares restaurants de haute classe qui se sont fait une réputation par leurs plats de poisson; ces établissements toutefois s'adressent à une clientèle de choix et débitent principalement du poisson de luxe à des prix en conséquence. Ils ne rentrent pas dans le cadre de nos préoccupations.

2. Il serait plus intéressant de pouvoir amener les restaurants moyens, que fréquentent la petite bourgeoisie, les voyageurs de commerce, à faire figurer régulièrement à leurs menus du poisson de mer à un prix abordable.

Il ne nous paraît cependant guère possible d'y amener ces restaurateurs au moyen de tracts ou de conférences publiques; il faudrait pouvoir les entreprendre personnellement et leur fournir la preuve qu'il est possible de constituer des plats succulents au moyen d'espèces très ordinaires de poisson de mer.

Un restaurateur de nos connaissances qui n'était plus à convaincre — ils sont malheureusement rares — s'est un jour offert à étonner des membres influents de la Commission de Propagande de ce qu'il y avait moyen de réaliser dans ce domaine, et il y a parfaitement réussi.

Des démonstrations semblables, faites chez quelques restaurateurs entreprenants, donneraient peut-être de bons résultats — l'émulation ferait le reste.

3. Il ne faut pas songer à voir se multiplier rapidement en Belgique des établissements comme les « Fried fish shops » qui, en Angleterre, écoulent la moitié de la formidable production de la flotte de pêche britannique. Nos ménagères aiment encore trop — faut-il le regretter ? — à préparer elles-mêmes les repas familiaux.

Mais il existe chez nous pas mal de fritures où l'on peut obtenir, avec des pommes de terre frites, des beefsteaks, des côtelettes, des « boulettes », des moules et même parfois... du poisson.

A quoi faut-il attribuer le fait que ces fritures, qui sont principalement fréquentées par les classes peu aisées et qui paraissent par conséquent tout indiquées pour aider à l'écoulement du poisson de mer bon marché, ne débitent pas davantage cette saine nourriture ?

C'est là un point qui demande à être élucidé mais, encore une fois, ce n'est pas au moyen de questionnaires qu'on y parviendra. Il faudrait pouvoir « travailler » quelques exploitants de fritures bien achalandées, leur suggérer un essai, leur faciliter la tâche au début. Une fois qu'ils seront lancés, la concurrence, une fois de plus, fera le reste.

Signalons, pour terminer cet exposé, que si beaucoup de poissonniers se rendent parfaitement compte de ce qu'ils ont intérêt à écouler leurs invendus sous forme de poisson frit, rares sont ceux qui possèdent l'art de préparer et d'exposer ces produits d'une façon alléchante — il existe quelques exceptions (dont une toute à fait remarquable ici même à Liège) — mais elles ne font que confirmer la règle générale.

Il semble qu'ici également il y a du travail utile à faire par la Commission de Propagande en employant la méthode directe préconisée ci-dessus.

---