

la Gaule des Coudans



Mars 2022

N° 39

Photo : Cascade de la Gorgeat
par Henri Rat-Patron



LA GAULE DES COUDANS

Association agréée pour la pêche et la protection du milieu aquatique

Siège social : Mairie de St Thibaud de Couz
65 route des Rat-Patron, 73160 St Thibaud de Couz

Site internet : www.gauledescoudans.fr

Courrier et administratif : chez Michel David
587 B route du Freney, 73160 Saint Sulpice

mail : gauledescoudans@gauledescoudans.fr

Conseil d'administration 2022 :

Président	Michel DAVID	St Sulpice	06 45 38 55 06
Vice-président	Georges BORDELLIER	St Thibaud	06 99 94 30 95
Trésorier	Olivier BERTHELET	St Christophe sur Guiers	06 87 24 38 29
Secrétaire	Sylvie TIEULENT	St Cassin	06 11 88 59 60
Secrétaire	Robert DELTEIL	Jacob Bellecombette	06 18 98 11 64
Membres	Henri RAT-PATRON	St Thibaud	
	Jean Pierre DENARIE	Vimines	
	Roger MISERY	Pugny-Chatenod	
	Marc QUIDOZ	St Thibaud	
	Guy VINCENT	Chambéry	
	Patrick BRUN-PICARD	St Thibaud	
	Gérard CHINARDET	La Motte-Servolex	
Membre junior	Loïc JIMENEZ	St Cassin	06 64 45 98 87
Pêcheurs participants à titre consultatif	Roland MARTIN André PEDRON Joël CURTET	St Thibaud Chambéry Vimines	

Gardes particuliers assermentés :

Jacques MARTIN	06 62 59 96 95
Bernard CHOUVENC	06 28 34 39 80
Jean-Pierre SEMILLON	07 67 03 31 73

Saumons fumés de Noël:

Dégustation et commandes : le 26 novembre, à la salle des fêtes de St Thibaud de Couz.

Date limite des commandes : le 29 novembre, à 20h.

Distribution de 15 à 19h30: 15/12 (commandes de + de 10) et 16/12 (moins de 10)

Commandez directement sur notre site internet ou par téléphone au 07 60 27 40 41

Bulletin n°39, mars 2022. Ce bulletin est tiré à 700 exemplaires.

Réalisation : M. David, R. Delteil, L. Jimenez, S. Tieulent. Corrections et approbation : G. Bordellier, O. Berthelet.

Couverture : Photo H. Rat Patron, mise en page E. Voltzenlogel.

Photos rivière ou lac : M. Martin, L. Jimenez. Dessins et logo : H. Rouma.

Photos captures : Gaule des Coudans et ses adhérents.



Le mot du président

2021... Encore une année compliquée pour tout le monde...

La Gaule des Coudans, qui aurait dû fêter dignement ses quarante ans n'a pas échappé aux contraintes imposées par la pandémie... Comme vous le verrez ici, de nombreuses activités prévues ont du être annulées.

Une grande satisfaction tout de même, l'école de pêche a pu se dérouler normalement et les jeunes (qui n'en avaient pas bénéficié en 2020) ont enfin pu y participer.

2022 devrait nous permettre de reprendre avec enthousiasme nos activités habituelles après cette période de léthargie subie. Nous sommes heureux, à ce sujet, de vous proposer une « nouveauté » : un atelier découverte des pratiques de pêches (autour d'imitations d'insectes terrestres et aquatiques), ouvert à un groupe de pêcheurs deux fois par mois. Les places seront probablement comptées, n'hésitez pas à vous inscrire !

Cet automne ont eu lieu de nouvelles élections. Comme vous le voyez ci-contre, peu de changement au conseil d'administration. Notez la présence d'un membre « junior » dont un des rôles est de faire remonter les besoins, souhaits et remarques de vos adolescents et jeunes pêcheurs.

Continuez de consulter notre site pour vous tenir au courant de nos informations. N'hésitez pas non plus à nous contacter si besoin.

Merci à tous nos adhérents pour leur fidélité et leur investissement.

Je vous souhaite une très bonne saison de pêche et vous donne rendez-vous au bord de l'Hyères, de ses ruisseaux et de notre lac.

Michel David, président,



Bilan financier 2021
Olivier Berthelet

Etat des comptes bancaires au 31/12/2021

	30/11/2020	31/12/2021	Exercice 2020-2021
Livret A	25 248,23 €	40187,76€	Intérêts 2020 : 131 € Intérêts 2021 : 188 €
CA	81 010,66 €	9343,12€	Saumons 2020 payés en janvier 2021
Mouvements nets exercice	80 758,17 €	- 69108,30€	
Total	106 278 €	49530,88€	49 530,88€

Comptabilité analytique

Type	Crédits	Débits	Résultats 2020
Assurances		- 480,22	- 511
Frais bancaires		- 58,84	-58
Impôts		-550	- 585
Pisciculture (vétérinaire)		- 534	- 236
Travaux		- 110	- 292
Communication		-1790,44	- 1867
Cartes annuelles lac	6025		5600
Cartes journée lac	2670		2330
Cartes Rivière	211		367
Ecole de pêche (fermée en 2020)	- 950		Fermée en 2020
Plan d'eau entretien		- 3200	- 4141
Empoisonnement lac (subvention)	1906	- 7981,72	- 5483
Gardiennage		- 79	0
Maison de la pêche		- 916,11	- 496
Fête du pain	347		-373
Saumons	14107		11 150
Bilan exercice	25266	- 1666,23	3584

Bénéfice : 8 600€

Des bénévoles investis



Pour une petite AAPPMA comme la nôtre (132 pêcheurs adultes dont un grand nombre de seniors), nous pouvons nous enorgueillir d'un nombre de bénévoles « actifs » frôlant les 30% (Certains d'ailleurs cumulent allègrement les tâches).

Les pêcheurs rivière, qui participent aux demi-journées de travaux. En principe, sont exemptés de ces tâches les pêcheurs âgés de plus de soixante cinq ans et les pêcheurs lac mais plusieurs «seniors» rejoignent les rangs et se joignent au groupe ainsi que des **pêcheurs lac**, soucieux d'aider. Cela représente environ 30 à 40 personnes chaque année.



Toute l'équipe de la pisciculture (il manque sur le photo l'ami Dédé). Ils se relaient, qu'il vente ou qu'il neige, pour les prises de géniteurs, les pontes et l'alevinage en tête de ruisseau. Au risque parfois de se mettre à l'eau...

Mention spéciale bien sûr à **Riquet** qui veille tendrement sur ses alevins.



Les « guetteurs », ceux du coin, qui observent la rivière et alertent rapidement en cas de pollution ou quand les truites souffrent ou meurent lors de sécheresses.

Ceux-là même qui répondent « présent ! » quand, du jour au lendemain, il faut organiser un ou plusieurs sauvetages d'urgence.



Ceux qui, en plus du reste, **veillent au moral** des troupes en improvisant un casse-croûte roboratif ou en mijotant de bons repas qui renforcent les liens, associant convivialité et gastronomie.

Les **cuistots** des diots de la fête du pain qui passent beaucoup de temps aux fourneaux pour vous régaler de « diots maison ».



Et d'autres encore qui parcourent routes et chemins pendant des heures pour diffuser annonces ou bulletins dans vos boîtes aux lettres sur St Thibaud et St Jean de Couz.



Sans oublier ceux qui aident pour l'encadrement de l'école de pêche, ceux qui vendent vos cartes, ceux qui font les comptes ou animent le site, ceux qui sont en lien avec les instances départementales ou avec la fédération de Savoie, ceux chargés de tâches administratives. **Et nos gardes qui veillent au grain sans relâche.**

A tous, merci !



La rivière

Ouverture : samedi 2 avril 2022

Fermeture : dimanche 9 octobre 2022

Captures : 6 truites maximum par jour

Taille légale de capture : 23 cm

Domaine piscicole :

L'Hyères et ses 23 affluents de la vallée de Couz.
Limite aval à 200m en amont du pont des Brilles.

Attention à la date d'ouverture !

Elle est décalée de quelques semaines sur notre secteur afin de préserver les alevins.

Carnet de capture :

En fin de saison, chaque sociétaire communiquera au président, par mail ou courrier, le bilan de sa saison de pêche avant le 31 octobre, à l'aide du carnet de capture qui lui aura été remis lors de la validation de sa carte rivière.

Seules les truites prélevées doivent être comptabilisées. Ne pas noter les prises « no kill ».



L'Hyères et ses ruisseaux sont entretenus notamment durant les demi-journées de travaux, par nos pêcheurs encadrés de bénévoles prudents et compétents.



Savoir-vivre et courtoisie...

- Ne garez pas vos véhicules dans un pré ou sur des récoltes
 - Suivez le ruisseau au plus près, ne coupez pas à travers champs tant que le foin n'est pas récolté,
 - Utilisez les passages de clôture, refermez les parcs,
 - Ne laissez aucune trace de votre passage, rapportez vos débris à la maison,
 - Respectez les propriétés privées dont l'accès n'est pas autorisé.
- Mais aussi :**
- En cas d'anomalie, avertissez les gardes ou le président.
 - En cas de braconnage ou de pollution, avertissez nos gardes et la gendarmerie (04 79 36 60 04).



Insolite



La résurgence

Quand l'eau se transforme en lait !

Au petit matin du 21 février 2021, surprise : du ruisseau des Gorges semble couler du lait.

Un bref instant, on pense au miracle des noces de Cana, en grommelant un peu, car, tant qu'à faire « de changer l'eau », autant que ce soit en autre chose que du lait...

Plaisanterie mise à part, le spectre d'une éventuelle pollution nous assaille. Il s'agit de remonter le ruisseau, de voir d'où provient cet écoulement suspect. Le phénomène se répète au pont des Pollet. Plus haut, au niveau de la résurgence, l'eau est nettement laiteuse.

En aval, le ruisseau des Gorges, certes, mais l'Hyères aussi est touchée, et ce, jusqu'au pont de la Prairie.



Le ruisseau des Gencourt

Au dessus de la résurgence, l'eau est claire. Rien de suspect au dessous laissant supposer une pollution par négligence. Nous savons que des cavités souterraines existent sur ce secteur et imaginons qu'un possible éboulement d'une d'entre-elles puisse justifier cet étrange phénomène. Encore faut-il s'en assurer.



Appel est fait à la fédération de Savoie. Des techniciens se déplacent pour effectuer des prélèvements en différents points :

- en amont de la résurgence
- à la résurgence
- en aval, au ruisseau des Gorges.

Constat (d'après les résultats du signalement de turbidité) :

« Le ruisseau des Gencourt comporte une forte turbidité causée par la mise en suspension de particules sédimentaires.



Les écoulements de l'eau de surface située à l'amont de la résurgence ne comportent aucun dépôt sédimentaire ni de turbidité apparente » (...).

Bilan : (d'après les résultats du signalement de turbidité)

« La turbidité présente au niveau de la résurgence du ruisseau des Gencourt, est causée par la mise en suspension de sédiments fins.

La nature de ce phénomène est d'ordre naturel, probablement causée par un effondrement souterrain d'une des nombreuses cavités du massif de l'Epine (massif calcaire/ dépôts glaciaires).

Les fortes pluies ont certainement accentué le phénomène, la turbidité devrait s'atténuer au fur et à mesure de la décantation de ces particules fines.

A l'avenir, les épisodes pluvieux et forts orages remettront sans doute ces particules en suspension et provoqueront une turbidité et un dépôt sédimentaire au niveau du ruisseau des Gencourt.

Les zones de frayères situées à l'aval peuvent être impactées si le transport des sédiments est plus conséquent. A l'heure actuelle, le ruisseau des Gorges ainsi que le ruisseau des Pollet diluent suffisamment ces matériaux pour ne pas impacter les frayères.

Le résultat des relevés physico-chimiques effectués sur site le 22/02/21 reflète la très bonne qualité d'eau. En dehors de l'aspect visuel provoqué par les matières en suspension, ces éléments n'ont pas d'impact négatif sur les populations piscicoles présentes ».



Lac de la Pisserotte

La pêche est ouverte toute l'année au lac de la Pisserotte. Ce domaine piscicole est un lac privé réservé aux pêcheurs qui possèdent la carte « lac ».

Les prises sont limitées à 2 poissons à taille réglementée (black-bass ou salmonidés) par jour et par pêcheur.

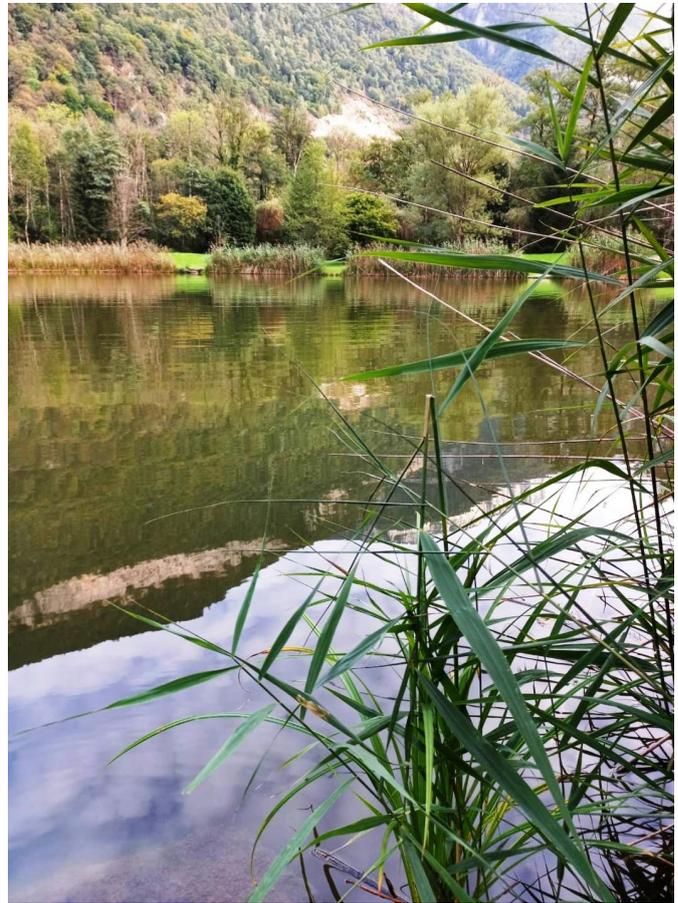
Elles sont personnelles et ne peuvent être transmises à un autre pêcheur.

Le pêcheur, en possession de 2 black-bass ou salmonidés doit cesser la pêche de ces espèces. Toutefois, une ligne légère pour la friture est tolérée.

Tailles minimales :

- Salmonidés : 25cm.
- Black-bass : 30 cm.

La pêche des carpes amour est interdite. Ces beaux poissons sont nos alliés pour nettoyer le lac. Par contre, perches « soleil » et brochets y sont indésirables et doivent être tués sitôt pris, quelque soit leur taille. S'il vous arrive de prendre un brochet, merci de nous le signaler, nous souhaitons en effet avoir une idée de l'importance de leur population.



Tout pêcheur se doit de connaître les différentes espèces de poissons afin d'éviter les confusions (confondre les jeunes black-bass (1) et les gardons de friture (2) par exemple).

Nous demandons aux parents d'être vigilants car il est difficile, pour un enfant, de faire la différence...

1



2



Le lac de la Pisserotte est régulièrement empoissonné, dès le mois de février. Une interruption temporaire est possible en cas de grosses chaleurs, car les truites supportent mal le transport et les eaux trop chaudes.

Sur la saison 2021, ont été introduits :

- 300 kg de truites arc en ciel portion,
- 60kg de grosses truites,
- 200 kg de saumons de fontaine,
- 300 kg de poissons blancs,
- 20kg de black-bass.

Ce pour un coût de 7981,72€



Les cartes

Les cartes « rivière »

	Coût	CPMA	FSPMA	AAPPMA
Hommes adultes	72,50€	36,20	31,30	5 au lieu de 26,50
Femmes	35€	14,20	10,40	10,40
13/18 ans	15,80€	2,70	9,15	5 au lieu de 9,15
Enfants	6€	0,50	2,75	2,75

Prendre une carte de pêche a un certain coût en début de saison. Il se rajoute aux frais d'équipements nécessaires. Alors, évidemment, le « bon » pêcheur ne s'interrogera pas sur le rapport « qualité/prix (!) ». Mais bien que le plaisir de la pêche ne puisse en aucune façon se résumer aux prises, le pêcheur débutant, tout fier d'avoir pris ses 5 farios dans l'année, peut trouver que, quand même « ça fait cher au kilo ». Pourquoi ce prix ? Quels sont ces sigles bizarres : **CPMA**, **FSPMA**, **AAPPMA** et à quoi servent ces cotisations ?

- **La CPMA** est la Cotisation Pêche et Milieu Aquatique. Elle revient à la **fédération nationale** pour son fonctionnement et pour subventionner les actions des collectivités piscicoles et les postes de trois salariés par fédération départementale.
- **La FSPMA** est la **fédération de savoie pour la pêche et la protection du milieu aquatique**.
- **L'AAPPMA**, c'est, en ce qui nous concerne, **l'association de pêche et de protection du milieu aquatique de la Gaule des Coudans**. Et là, veinards, vous avez de la chance ! Notre association ne prend qu'une quote-part minime pour les adultes et les ados. En effet, la grande majorité des AAPPMA prennent **26,50€** sur chaque carte de pêche adulte alors que la Gaule des Coudans ne demande que **5€**. C'est pour cela que vous ne réglez « que » **72,50€** au lieu des **94€** préconisés. C'est aussi pour cela que nous vous demandons une demi-journée de travail au bord de la rivière ! Ok, ce n'est pas très cher payé de l'heure mais le casse-croûte est somptueux !



Les cartes « lac »

Adultes	65€
Adultes, si carte rivière	50€
Adolescents	20€
Ados, si carte rivière	15€
Enfants (jusqu'à l'année des 12 ans)	2€

Les cartes journée lac, au prix de 10€ sont en vente chez nos partenaires :

- Restaurant Relais des Alpes, St Thibaud.
- Proxi St Thibaud.
- Valieutic Chambéry.
- Alpes pêche Voglans.



Activités 2021

Une grande partie de nos activités ont été impactées par les restrictions sanitaires.

La pisciculture :

Les prises de géniteurs en automne 2020 ont du être annulées : Pas de géniteur, pas d'alevin en début d'année, pas d'alevinage... Ni de fluoromarquage...

Une équipe de la fédération de pêche de Savoie a procédé à un premier prélèvement d'alevins en tête de ruisseaux (où avaient été déversés les alevins fluoromarkés en 2020).

Heureusement nous avons repris nos activités en fin d'année et les prises de géniteurs ont pu avoir lieu en automne.



Nos animations à la fête du village :

Habituellement, nous animons un stand et vendons des diots à la fête du pain, annulée cette année. Nous avons organisé en 2021 une simple vente sur commande.

La pêche :

La pêche a été temporairement fermée puis soumise à restrictions :

Les déplacements limités à 10 km du domicile ont impacté nos pêcheurs rivière éloignés du secteur.

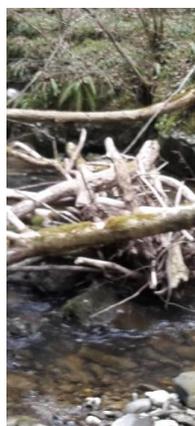
En ce qui concerne le lac, fermé un temps, des emplacements distanciés ont dû être marqués.

Les locations de la maison de pêche à nos pêcheurs (adhérents depuis 3 ans) ont, elles aussi, été suspendues.

Travaux

Les demi-journées de travail, déjà réduites à 2 dates en 2020, ont du être annulées en 2021, ainsi que le repas des pêcheurs.

Beaucoup d'embâcles et de déchets se sont accumulés qu'il faut maintenant éliminer.



Le comptage des écrevisses a pu avoir lieu.

Mais les résultats sont inquiétants
38 observations (62 en 2019).

Les Bertholet : 17 (48 en 2019).

Le Chatelard : 21 (13 en 2019).

Les Pollet : 0



L'école de pêche, annulée en 2020, a pu être organisée, les masques cachant les sourires.



Charly



Esteban



Valentin

Pêcheurs et captures

**263 pêcheurs
(35 adolescents, 96 enfants)**

76 pêcheurs « rivière » :

59 adultes, 9 adolescents, 8 enfants

Carnets de capture : 550 truites prélevées

*Nombre de pêcheurs : 76 dont 6 « no kill »,
72 carnets rendus*

De 23 à 30 cm	484
De 30 à 40 cm	63
De 40 à 50 cm	3



Estéban

225 pêcheurs « lac » (dont 38 rivière et lac)

95 adultes, 34 adolescents, 96 enfants



Jérémi



Milo



Atelier

Découverte des pratiques de pêches

autour d'imitations d'insectes terrestres et aquatiques.

Nous attendions avec impatience de vous proposer ce projet qui était « dans les tuyaux » depuis deux ans ! Il a fait les frais des mesures sanitaires. Mais cette année, c'est reparti ! Nous sommes convaincus que cet atelier nous donnera une dynamique supplémentaire après ces dures périodes...



Au programme :

- Les techniques, leur matériel, leur pratique.
- Les confections de mouches et nymphes :
 - sèches,
 - émergentes,
 - noyées,
 - nymphes de chironomes... etc.
- Le lancer :
 - à la mouche sèche,
 - au tenkara.
- Le toc à la nymphe.
- La pêche du lavaret.



Cet atelier s'adaptera à tous les niveaux, dès 12 ans

**Une première réunion d'information
(ouverte à tous, adhérents ou non)**

**aura lieu le mardi 3 mai à 18h30
à la maison de la pêche**



Animée par un de nos gardes, cette activité sera gratuite. La première séance est ouverte à tous mais il conviendra ensuite d'être adhérent à l'association pour poursuivre.

L'atelier aura lieu **le premier et le troisième mardi du mois, de 18h30 à environ 19h30.**
 Le groupe sera limité à **10 personnes** et ne se réunira pas durant les vacances scolaires.
 Pour toute inscription, contactez le **07 67 03 31 73** ou adressez un mail à **semillon.jp@gmail.com**



Ecole de pêche



16 enfants, répartis sur deux sessions, ont pu bénéficier de l'enseignement de **Damien, guide de pêche des « pêcheurs chambériens »**.

La plupart d'entre eux avaient été inscrits en 2021 avant que cette activité ne soit annulée.

Ils ont pu expérimenter divers types de pêche, découvrir plusieurs espèces de poissons et un « crustacé surprise » que l'on voit rarement !

Nous rappelons que cette activité est gratuite pour les enfants qui doivent simplement posséder une carte lac à 2€. Cet effort marque la philosophie de notre association qui veut ouvrir l'école à tous. L'encadrement a un coût à notre charge (950€) mais **la joie des enfants justifie largement cette dépense !**



De nouveaux bénévoles accueillent et encadrent avec patience les enfants dont le dynamisme est parfois « explosif »...

Un grand merci à tous, Gérard, Patrick et Jean-Marie, sans oublier Maryse, bien connue des enfants du secteur.

Sa gentillesse et son attention quasi maternelle donnent à l'école de pêche une ambiance familiale, fort appréciée par tous, petits et grands !

Calendrier 2022

Première session :

- Mercredi 11 mai
- Mercredi 18 mai
- Mercredi 25 mai.

De 13h30 à 16h

Renseignements et pré-inscriptions :

06 11 88 59 60

Les enfants n'ayant jamais participé sont prioritaires.

Deuxième session :

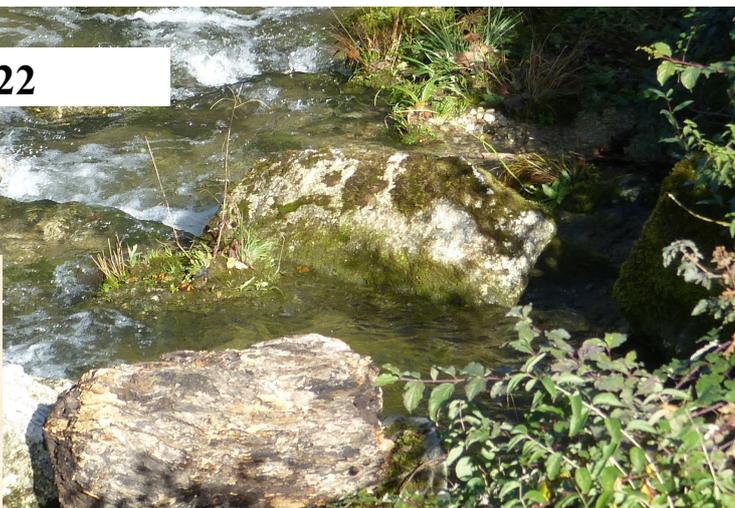
- Mercredi 1 juin
- Mercredi 8 juin
- Mercredi 15 juin

De 13h30 à 16h

RENDEZ-VOUS 2022

Ouverture de la pêche en rivière :
samedi 2 avril.
Fermeture dimanche 9 octobre.

Maille : 23 cm
6 truites maxi par jour



Présentation de l'atelier

Découverte des pratiques de pêches
autour d'imitations d'insectes terrestres et aquatiques.



Mardi 3 mai à 18h30 à la maison de la pêche

Fête du pain

Dimanche 22 mai

Saint Thibaud
village
De 7 à 16h



Ecole de pêche
2 sessions de 3 jours :
(de 13h30 à 16 h)

- 11, 18 et 25 mai.
- 1, 8 et 15 juin.



Saumons

Saumons de Pâques

Commandes par téléphone
au 07 60 27 40 41 ou sur le site.

Date limite des commandes : **30 mars**, à 20 h

Distribution des commandes **14 avril**, de 15 à 19 h
à la maison de la pêche du lac de la Pisserotte.

Saumons de Noël
Commandes lors de la dégustation
Ou 07 60 27 40 41 ou sur le site

Dégustation : **26 novembre** 18h00 à 20h00,
(salle des fêtes de Saint Thibaud de Couz)
Date limite de commande : **29 novembre** à 20h00.
Distribution :

- **jeudi 15 décembre** de 15h à 19h30 (<10 filets)
- **vendredi 16 décembre** de 15 à 19h30 (>10 filets)



Deux régions, deux recettes...

Trites de la Pisserotte à la roussette de Savoie:

Rincer et préparer les poissons (enlever les nageoires, les ouïes, vider).
Préparer la garniture aromatique en ciselant finement l'échalote.

Beurrer le plat de cuisson et y disposer les truites, dans le même sens.

Saler poivrer et parsemer de l'échalote ciselée.

Dans un bol, diluer le fumet avec un tout petit peu d'eau

En napper les truites puis rajouter le vin blanc. Préchauffer le four à 180°

Recouvrir avec de l'aluminium et enfourner pendant 12mn.

S'assurer de la cuisson des poissons puis enlever délicatement la peau du côté supérieur.

Réaliser la sauce : Passer le jus du plat au chinois puis le mettre dans une casserole. Faire réduire puis incorporer la crème.

Fouetter, laisser réduire jusqu'à ce que la sauce devienne brillante.

Sortir la sauce du feu et ajouter **25g** de beurre.

Fouetter de nouveau jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse et assaisonner.

Dresser les truites et napper de sauce.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 truites,
- 35g de beurre environ,
- 1 échalote
- 50 ml de Roussette
- Fumet de poisson
- 10 cl de crème
- sel

Chauvins, nous préférons la roussette de Savoie !

Cependant ce plat s'adapte bien aussi aux vins alsaciens, Riesling par exemple.

Recette béarnaise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 oignons,
- 2 échalottes.
- Persil et estragon.
- Une gousse d'ail
- 1 càs d'huile
- 1/2l de vin blanc moelleux.
- 4 truites
- 2jaunes d'œufs
- 2 c à s de crème fraîche
- 2 c à s de citron
- Sel et poivre

Laver et hacher séparément persil et estragon ainsi que les oignons et les échalotes.

Dans une casserole, faire suer oignons et échalotes.

Ajouter la gousse d'ail, l'estrageon et la moitié du persil puis le vin et 10cl d'eau. Saler, poivrer et laisser frémir pendant 10mn.

Mettre les truites nettoyées dans un plat à gratin et verser dessus le court bouillon tiédi. Mettre au four, thermostat 3 pendant 20mn. Retirer les truites et les garder au chaud.

Faire réduire le court-bouillon puis incorporer, hors du feu, le mélange jaunes d'œufs et crème que vous aurez préalablement fouetté.

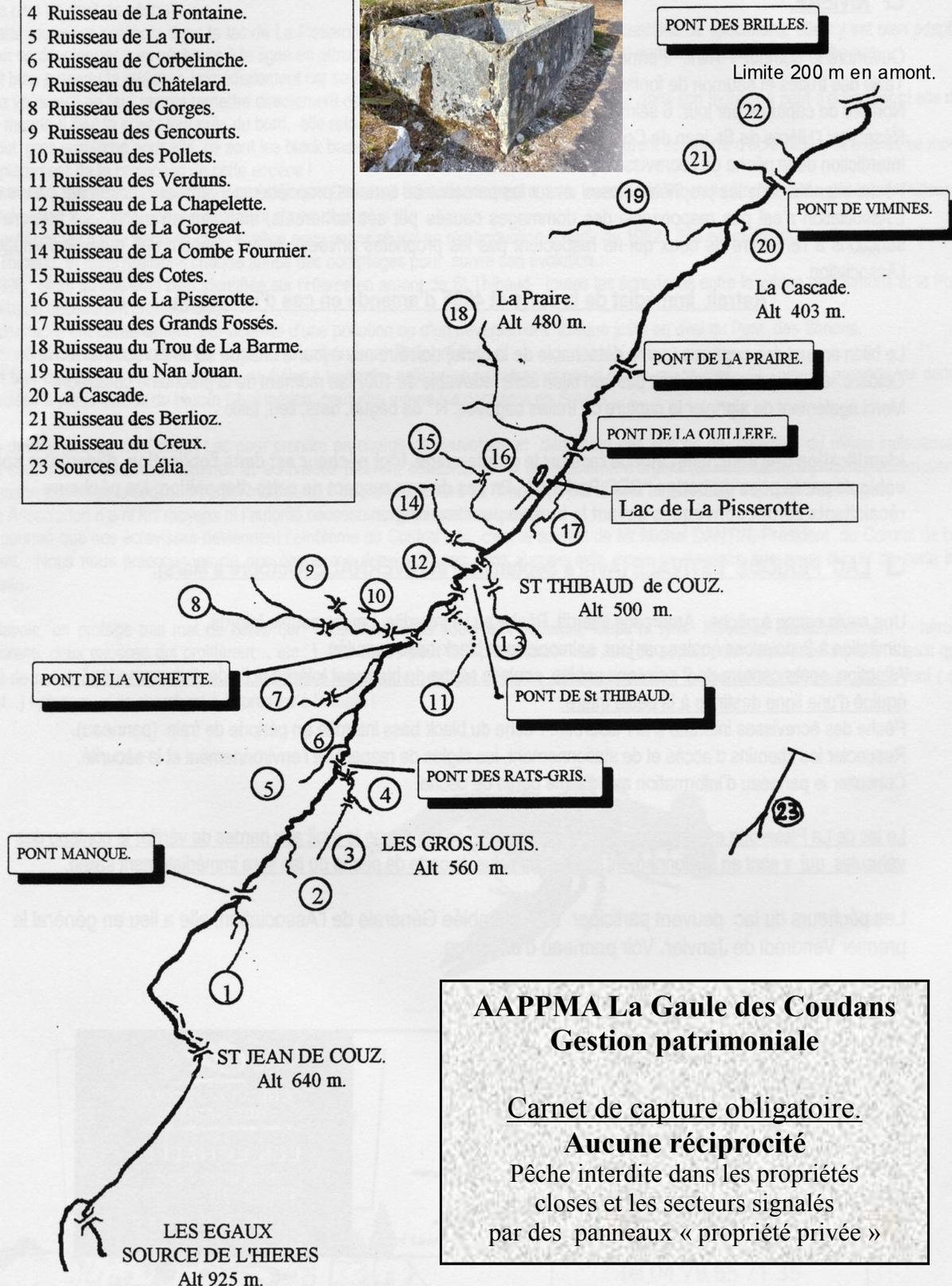
Mélanger le jus de citron et le reste du persil. Préchauffer le four thermostat 5.

Verser la sauce dans le plat à gratin, puis disposer les truites recouvertes du mélange citron persil.

Cette recette, un peu plus complexe se cuisine avec un vin blanc moelleux, type jurançon, graves ou sauterne

Les ruisseaux

- 1 Ruisseau des Bertholets.
- 2 Ruisseau du Puisat.
- 3 Ruisseau du Gollet.
- 4 Ruisseau de La Fontaine.
- 5 Ruisseau de La Tour.
- 6 Ruisseau de Corbelinche.
- 7 Ruisseau du Châtelard.
- 8 Ruisseau des Gorges.
- 9 Ruisseau des Gencourts.
- 10 Ruisseau des Pollets.
- 11 Ruisseau des Verduns.
- 12 Ruisseau de La Chapelette.
- 13 Ruisseau de La Gorgeat.
- 14 Ruisseau de La Combe Fournier.
- 15 Ruisseau des Cotes.
- 16 Ruisseau de La Pisserotte.
- 17 Ruisseau des Grands Fossés.
- 18 Ruisseau du Trou de La Barme.
- 19 Ruisseau du Nan Jouan.
- 20 La Cascade.
- 21 Ruisseau des Berlioz.
- 22 Ruisseau du Creux.
- 23 Sources de Lélia.



**AAPPMA La Gaule des Coudans
Gestion patrimoniale**

Carnet de capture obligatoire.
Aucune réciprocité
Pêche interdite dans les propriétés closes et les secteurs signalés par des panneaux « propriété privée »