

Les poissons fumés

Principe du Fumage

Le fumage est une technique très ancienne de conservation. On pourra observer les différentes étapes suivantes pour obtenir un fumage de bonne qualité (en méthode artisanale) :

Après nettoyage et préparation des poissons (dans la majorité des cas, les filets sont levés), il est effectué un premier salage à sec par couches successives de poissons et de gros sel de mer. Il faut éviter le dessèchement du produit tout en étant efficace pour qu'il puisse se conserver. C'est ensuite qu'intervient le fumage : contrairement à ce que l'on pourrait penser, le fumage se fait à froid, à une température comprise entre 18 et 23 degrés Celsius. Les filets de poissons sont enfermés dans des armoires enfumées par la combustion de sciures issues de différentes essences de bois qui vont leur conférer un parfum particulier, mais parfois il est aussi ajouté des plantes aromatiques comme le genièvre, la bruyère ou la sauge. Hêtre, bouleau, chêne sont les plus souvent utilisés mais on trouve également de l'érable et du mérisier. Durant cette opération, la température et l'humidité sont surveillées. Une fois le poisson fumé, il est soit tranché, reconstitué et emballé, soit les filets sont directement emballés.

Les différents poissons fumés

L'anguille : c'est un poisson rond de rivière mais rarement d'étang, d'une taille comprise entre 50 à 60 cm en moyenne pour un poids de 200 à 600 g à l'âge de 4 à 5 ans il se fume à froid (25°C environ). Sa chair, très fine en bouche, est assez grasse.



Le saumon : considéré comme un produit de luxe, il est devenu un produit star des fêtes de fin d'année et c'est aujourd'hui un produit de consommation courante. L'élevage en fermes marines a aidé à baisser son coût. Après salage et fumage, il est souvent vendu tranché, mais on préférera réaliser cette opération au restaurant à la vue de la clientèle.



L'hareng : Poisson d'une taille de 25 cm environ, pesant 200 g. Le hareng a une tête fine, un corps fuselé, des yeux rouges, un dos bleu-noir et un ventre argenté. Le hareng saur est salé et fumé puis mariné dans l'huile. Le gendarme, plus salé et plus fumé, est vendu entier. Le bouffi, à peine salé, est fumé à froid jusqu'à devenir jaune paille. Le buckling est entier, légèrement salé et fumé à chaud. Le kipper, à peine salé et fumé, est présenté à plat, légèrement ouvert.

La truite : plus souvent connue en court-bouillon ou grillée aux amandes au restaurant, la truite est aussi excellente fumée. D'une taille d'environ 25 cm pour un poids de 300gr, après un salage et un fumage à froid, elle est vendue en filet entiers ou tranchés. Au moment des fêtes, on peut aussi trouver des filets de truite saumonée fumés (d'une couleur plus rose à cause de son alimentation riche en crevette).



Le haddock : le véritable haddock est préparé avec de l'églefin (poisson de la famille du cabillaud). Il est vidé, débarrassé de sa tête et ouvert à plat, puis ensuite légèrement salé et exposé à la fumée de bois. On le trempe ensuite dans un bain de rocou, colorant naturel qui lui donne sa couleur orangée. Ne pas confondre avec les "faux" haddocks, préparés avec des filets d'autres poissons (cabillaud, lingue, lieu noir), qui n'ont pas la finesse de l'églefin. On est habitué à faire cuire le haddock dans un mélange de lait et d'eau pour atténuer son goût fumé, mais on peut le consommer cru.

Le flétan : C'est le plus grand des poissons plats : 1 m pour 20 à 35 kg (les femelles peuvent atteindre 90kg). Sa chair blanche est pauvre en graisse. On le trouve surtout en Atlantique Nord. Le procédé de fumage est identique au saumon, c'est à dire un salage puis un fumage à froid.



L'esturgeon : poisson préhistorique qui n'a pas évolué depuis plusieurs millions d'années. Il vit essentiellement en mer Caspienne et les femelles sont pêchées pour leurs oeufs, connus sous le nom de caviar. D'une taille d'environ 2,50m, il peut vivre 75 ans. La chair de l'esturgeon est moins connue que le caviar, mais elle possède un goût unique et d'une grande finesse, qu'elle soit fraîche ou fumée. En revanche elle reste relativement onéreuse. La méthode de fumage est identique aux autres poissons.



Les labels de qualité

Certains produits possèdent le label rouge national, comme le saumon d'Ecosse. Ce label apporte une véritable garantie de qualité, tant sur le produit que sur le procédé de fabrication : fait main, salage à sec, sans congélation et mécanisation. Le plus souvent on trouvera des labels locaux ou régionaux. C'est labels sont attribués par un comité régional pour un produit élaboré dans leur région. C'est le cas par exemple des filets de harengs fumés doux de Bourgain et de Simon-Dutriaux qui sont labélisés par le label régional du Nord-Pas-De-Calais. Il est certain que les artisans ont intérêt à obtenir un label pour leur produit car la concurrence industrielle utilise des procédés de fabrication parfois très différents (fumage sous pression ou par polarisation).

Les poissons fumés au restaurant

Les poissons fumés font souvent l'objet d'un travail particulier en salle ou à l'office. Le saumon fumé se découpe en salle, à la vue de la clientèle, et s'accompagne de toasts grillés et de citron. La truite, le hareng, l'anguille et l'esturgeon se voient souvent associés. Par exemple, l'assiette scandinave propose un assortiment de poissons fumés accompagnés d'une sauce chantilly. C'est une préparation qui doit se réaliser à l'office par l'équipe de salle. Pour les accords mets et vins, on pourra retenir que plus le poisson est gras, mieux il s'accorde avec un alcool plutôt qu'un vin, la vodka et l'aquavit étant ceux qui s'accordent le mieux. L'accord avec un vin sera plus délicat, il vaut mieux choisir un vin possédant un parfum bien marqué, comme le gewurtztraminer, le riesling ou encore le champagne blancs de blancs.

Toussaint Frédéric Copyleft 2000