

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 surveillés. Une fois le poisson fumé, il est soit tranché, reconstitué et emballé, soit les filets sont directement emballés.

Les différents poissons fumés

L'anguille :



Le saumon :



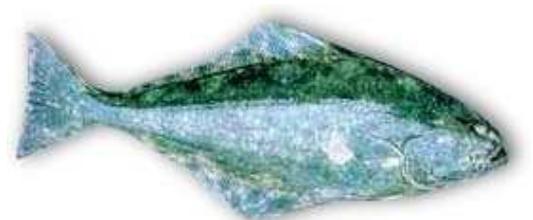
L'hareng :

La truite :

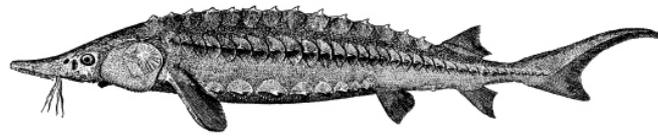


Le haddock :

Le flétan :



L'esturgeon :



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