

Le Christian Dior

Avec le foie gras, la dinde et la bûche, le saumon symbolise par excellence le repas de Noël. A Montreuil, les ateliers Safa détiennent l'art et la manière de fumer le saumon. Le travail est traditionnel, le savoir-faire unique et le poisson délicieux.

L'endroit ne paie pas de mine. Au 130, rue de Rosny à Montreuil, se trouvent les ateliers de fumaison Safa. Il faut le savoir. Il faut savoir aussi qu'ici, le saumon fumé est d'une saveur exquise. D'ailleurs, à l'approche de Noël, les connaisseurs font patiemment la queue jusque sur le trottoir pour acheter le prestigieux poisson. Ils sont trois cents à attendre chaque jour. Et 40% du chiffre d'affaires de la maison est réalisé en trois semaines.

A l'entrée, de vieilles photos jaunies rappellent que l'on franchit la porte d'une entreprise familiale. "Nous existons depuis 1926 et nous sommes la première entreprise agroalimentaire à s'être installée à Montreuil", explique Stéphane Roche, maître des lieux depuis sept ans. "La famille Ruben, originaire de cette société dont je suis la quatrième génération, arrivait d'Europe de l'Est. Elle faisait venir un tas de poissons de là-bas. Montreuil, à l'est de Paris, était le point d'approche pour toutes les livraisons vers les restaurants, les hôtels, les halles de Paris. La fameuse route de Boulogne passait aussi par ici. Les poissons étaient stockés et on allait les vendre frais." Un beau jour, en voyant passer tous ces poissons, l'arrière-grand-père Ruben s'est dit qu'il fallait trouver une astuce pour les conserver. Le salage et la fumaison étaient nés. "La légende veut que la fumaison à froid ait été inventée ici."



Photos : P. Nussbaum

Un produit diététique

Peu calorique, le saumon fumé est riche en vitamines B6, B12 et PP qui renforcent ses qualités énergétiques. Il contient également en quantité importante des Omega 3 et du phosphore, excellents pour la vitalité et la croissance. On lui attribue des vertus pour des maladies cardio-vasculaires.

Les temps sont révolus mais le savoir-faire perdure.

"Nous sommes restés sur un mode opératoire traditionnel tout en sachant faire face aux évolutions de l'agroalimentaire et de la distribution." La tâche n'a pas toujours été aisée. Pas facile de faire vivre une entreprise à taille humaine d'une quarantaine de salariés, face aux grandes enseignes comme Auchan ou Carrefour qui travaillent avec de grosses entreprises de saumon de plus de 400 employés. Alors chez Safa, on mise sur la qualité et on sait innover. Avec le poisson bio, premier du genre. Et aussi avec des produits rares comme le saumon sauvage de la mer Baltique. Une spécialité historique de l'entreprise. Le poisson vient de Bornholm, une île du Danemark. "Aujourd'hui, le saumon que l'on trouve dans le commerce est à 90% du saumon d'élevage. Vous imaginez bien qu'avec des entreprises de 400 salariés, on ne peut pas attendre que le bateau de pêche arrive et rapporte un saumon sauvage."

Dans les ateliers Safa, on tient à cette règle d'or : étêtage et filetage manuels, salage au sel sec de la compagnie des Salins du Midi, fumage à froid, tranchage à la main. Les saumons sont tués sur place le vendredi et arrivent entiers le lundi. Leur tête est tranchée et les filets sont levés. "La tête permet de connaître toutes les indications sur la fraîcheur du produit, explique Stéphane Roche. On regarde la forme de son bec pour savoir s'il n'est pas trop vieux, ses ouïes, ses yeux." Dans cette pièce froide, aucune odeur. "Un poisson qui sent est un mauvais poisson !" précise Stéphane Roche. Une fois les deux filets levés, du sel sec et fin est déposé sur le poisson. "Pour les gros poissons, il faut compter jusqu'à 30 heures de salage." Le saumon est ensuite dessalé

Utile

Le poisson peut être acheté sur place, sur commande, chez les grands traiteurs ou dans tous les magasins bio. Sur place, son prix n'excède pas 300 francs le kilo. Par ailleurs, des visites guidées de l'entreprise sont organisées par le biais du comité départemental du tourisme.

Ateliers de fumaison SAFA

130, rue de Rosny - 93100 Montreuil.
Tél : 01 42 87 20 20. Fax : 01 49 88 16 62
E-mail : Ssafasafa@aol.com

Safa) à Montreuil

du saumon



Avec son poisson bio, et avec des produits rares comme le saumon sauvage de la mer Baltique, SAFA a su innover.

avec un tuyau d'arrosage et placé dans les fumoirs pendant environ 16 heures. Il peut être fumé à froid, à une température qui n'excède pas 28°, ou à chaud, ils seront alors un peu plus cuits.

Dans la salle de fumaison, un doux parfum se dégage des essences de bois. Un parfum que l'on retrouvera sur le saumon. Au fond de la pièce, un ancien fumoir est toujours en activité. Une fierté des ateliers. A l'intérieur, une fumée laisse apparaître de longues tranches de saumon ficelées. Une technique dont Safa détient le brevet. Ce saumon, bien spécifique, ne peut être mis sous vide. Il est posé dans du papier sulfurisé pour être vendu chez de grands traiteurs comme Fauchon.

"Les industriels et les plus gros fumeurs vont utiliser de la fumée liquide qui va donner un aspect fumé mais c'est un travail de surface. L'important dans la fumaison, c'est tout le travail préparatoire pour la fumée, tout le travail de salage." La sciure – mélange d'essences de chêne et de hêtre – est humidifiée et disposée dans les

Les petits trucs de Stéphane Roche

"Le saumon fumé possède cet avantage d'être un produit déjà préparé. Cela permet d'avoir une entrée et de se concentrer sur le plat principal. Quand le saumon est bon, pas besoin d'y apporter du citron. Un peu de pain et de beurre ou quelques blinis suffisent. Vous pouvez, si vous aimez le goût du sucré, préparer une sauce à l'aneth accompagnée de pommes de terre chaudes, ce qui fait sortir toute la graisse. Le Salmosalard – saumon fumé de l'Atlantique – est réputé pour la qualité de sa chair alors que le saumon du Pacifique l'est pour la qualité de ses œufs. Personnellement, j'ai une préférence pour le saumon sauvage de la mer Baltique. Nous avons avec lui, vraiment, un produit unique qui marque l'événement. Il a une chair très tendre, très fondante. D'ailleurs, 95% des clients qui viennent ici repartent avec du Baltique. Côté accompagnement, je trouve qu'il est assez difficile de marier le saumon avec du vin. Le mieux, c'est de le déguster avec une bonne vodka."

fumoirs où elle se consume lentement. "Il se passe trois jours entre le moment où le poisson arrive et celui où il est prêt à être consommé. Aujourd'hui, le saumon industriel peut être réalisé en quatre heures.

Les techniques de salaison sont inspirées de celles du jambon. Les grands industriels travaillent en saumure. Le filet de saumon arrive et on lui fait une injection d'eau salée, on ne le fume pratiquement plus. Un industriel est capable de rajouter 300 grammes d'eau sur un kilo de saumon !" Des méthodes complètement bannies ici. Vous ne trouverez pas de poissons élevés aux antibiotiques. Ni de colorants ou de sucres ajoutés. D'où son goût unique, fondant dans la bouche. Une fois fumé, le poisson est déposé de ses arêtes puis tranché et mis sous vide. Chaque plaque d'emballage – faite spécialement pour les ateliers – est signée par la trancheuse... Dans le métier, on dit des ateliers Safa qu'ils sont le Christian Dior du saumon. En visitant les lieux, en goûtant le saumon sauvage de la Baltique, on comprend pourquoi. ■

Nadège Dubessay

Le premier poisson bio de France

Face à l'omnipotence norvégienne qui rafle quasiment tout le marché du saumon, la Safa s'est mise à la recherche il y a sept ans d'une matière première d'élevage qui corresponde à ses critères qualitatifs. "Nous avons trouvé une ferme dans un site absolument incroyable, à Clare Island, une île d'Irlande. Là, le courant est l'un des plus forts avec un renouvellement des eaux introuvable en France", explique Stéphane Roche. Cette ferme avait lancé un travail dans l'agriculture biologique avec l'Allemagne. Là-bas, la démarche bio est privée, contrairement à la France où le label AB appartient au ministère de l'Agriculture. Malheureusement, pour le poisson, aucun cahier des charges n'avait alors été conçu. Stéphane Roche fait partie de ceux qui plancheront à sa rédaction. Il sera publié au Journal officiel le 28 août 2000. Après cinq ans de travail, en mai 2001, la Safa obtenait la première importation d'un poisson bio en France. Le cahier des charges interdit des élevages en bassins fermés. Les eaux profondes de Clare Island sont renouvelées par un courant d'un mètre par seconde. Dans les cages d'élevage, la densité de poisson est inférieure à 20 kg/m². La production se limite à 200 tonnes par site et la distance entre deux sites dépasse 5 km. L'alimentation exclut les

farines d'animaux terrestres et les colorants. Son taux de matière grasse est inférieur à 10%, alors que la nourriture de certains saumons norvégiens en contient le double. Le poisson bio de chez Safa se trouve bien sûr sur place, mais aussi dans tous les magasins bio de France.

