

A Montreuil, on fume... le saumon



Chez Safa, le saumon sauvage est traité main comme au début du siècle. (Photo J.-C. Marmara/Le Figaro.)

Jacques Roche – il a été pendant un quart de siècle le directeur de Fauchon et il ne faut pas lui en raconter sur la qualité des produits – a racheté il y a quelques années une maison qui, à Montreuil, fume le saumon, mais sans trop, depuis 1926. Chez Safa, le poisson est livré frais et il ne s'agit pas d'industrie : les diverses opérations de filetage,

désarêtage et tranchage se font toujours, comme à l'origine, entièrement à la main. Les saumons d'élevage arrivent de Norvège, d'Ecosse ou d'Irlande et sont proposés sous vide par 2, 4, 6 tranches ou entiers. Mais la petite merveille est un vrai « sauvage » de la mer Baltique. Il doit sa chair pâle, presque blanche, un peu déconcertante, à la

nourriture qu'il chasse : des petits harengs et des sprats. Le prix est des plus raisonnables : 276 F le kilo. Et la boutique n'est qu'à dix minutes de la porte de Montreuil.

A. C.

Ateliers de fumaison Safa, 130, rue de Rosny, 93100 Montreuil. Tél : 01.42.87.20.20.