

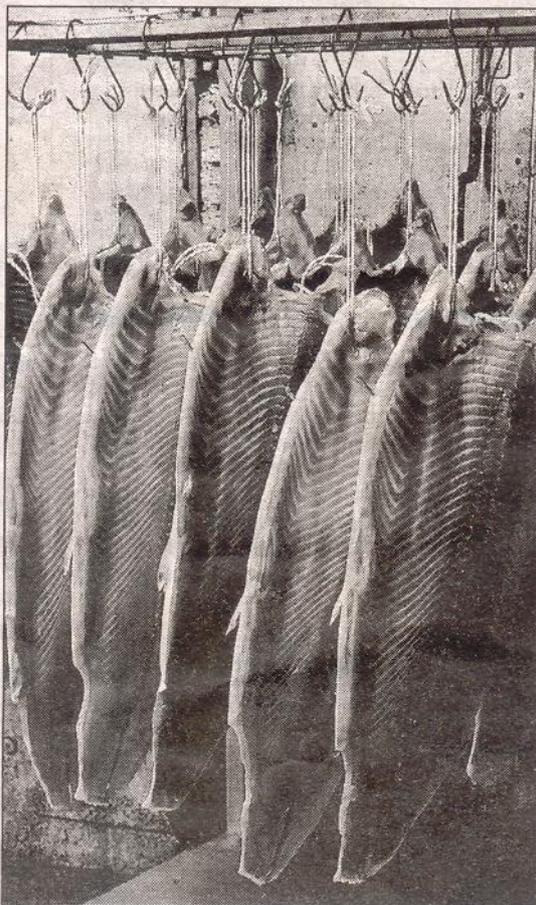
Les exquis saumons de Montreuil

ILS FOURNISSENT les tables et épiceries fines les plus prestigieuses de Paris ! Les ateliers de fumaison Safa, entreprise familiale implantée à Montreuil (Seine-Saint-Denis) depuis 1926, sont les grands maîtres du saumon de la région parisienne. Rien d'étonnant à ce que leur petit comptoir de vente directe soit également pris d'assaut. Comptez quelque 48 € le kilo tant pour le saumon blanc sauvage de la mer baltique que pour le saumon biologique d'Irlande élevé en eaux profondes. Et 5,5 € pour 2 tranches (100 g). Un prix un tantinet plus cher qu'ailleurs que justifie l'exceptionnelle rigueur de la sélection. « On ne peut faire du bon qu'avec du très bon, dans le respect de la tradition... » C'est ainsi que la famille Roche a établi sa réputation en quatre générations. Chaque opération est effectuée à la main. Aucune addition de sucre (qui accélère le processus, mais rend la chair plus humide) dans le processus de salage et le fumage traditionnel se fait à la sciure de chêne et de hêtre. Vous trouverez également d'autres produits de la mer tout aussi savoureux : de nombreuses variétés de poissons fu-

més ou marinés, taramas fins (3,25 € les 150 g), dont un au corail d'oursin (4,98 € les 150 g), et un autre aux algues (3,95 € les 110 g) à déguster sur de délicieux blinis (4,35 € les quatre)...

NICOLAS DELACOUR

Ateliers de fumaison Safa, 130, rue de Rosny, Montreuil-sous-Bois (93), M Mairie-de-Montreuil. Ouvert du lundi au vendredi, de 8 heures à 18 heures, le samedi, de 9 heures à midi. Tél. 01.42.87.20.20.



(DR.)

VII