

L'événement

La ruée sur le saumon made in Montreuil

RUE DE ROSNY à Montreuil, la boutique de la société anonyme de fumaison alimentaire (Safa) est discrète. Seul un sobre panneau « Saumon fumé » surplombe le trottoir. Hier matin, les acheteurs se succèdent, comme Hervé, venu de Noisy-le-Grand. « Je suis un adepte de la maison depuis vingt et un ans. La qualité ici est sans pareille. À côté, les saumons industriels ont un goût de caoutchouc ! », assure le fidèle, qui s'est enquis d'un saumon entier d'Écosse et de truites fumées pour ses seize convives du réveillon. « Avant Noël, les gens faisaient la queue jusqu'à la rue, certains mettaient trois quarts d'heure à accéder à la boutique », assure une vendeuse.

De l'autre côté de la cour, l'atelier est en effervescence. Les filets roses ou blancs des saumons de Norvège, d'Irlande, d'Écosse ou de la mer Baltique s'imprègnent du parfum du bois de hêtre dans les fumoirs. « À leur arrivée, les poissons sont filetés, salés, dessalés, puis séchés et fumés », explique Xavière Legadee, responsable qualité. À la découpe, des ouvrières enlèvent les arêtes des filets, d'autres tranchent avec soin de fines lamelles, puis les replacent une à une sur la peau pour reconstituer le saumon entier. « Le processus entre l'arrivée du saumon et sa mise en vente prend quatre à cinq jours », souligne la spécialiste.

Sur les tables des restaurants parisiens du Lutetia ou du Westminster, dans les épiceries fines ou encore dans les lieux branchés comme chez Colette, le saumon de Montreuil fait l'unanimité. Mais la partie n'était pas gagnée d'avance.



MONTREUIL, HIER 10 HEURES. Le saumon fumé de la maison Safa fait fureur pendant les fêtes. Les employés travaillent jour et nuit pour satisfaire les fins gourmets. (L'APM/C)

Du poisson bio élevé en pleine mer dans le Connemara

Créée en 1926 par la famille Ruben (voir notre encadré) qui fumait déjà à l'époque le saumon à chair blanche de la mer Baltique, mais vendait aussi des écrevisses et des monilles d'Inde séchées, Safa a dû s'adapter face à l'industrialisation des élevages et de la fumaison. « Lorsque nous avons racheté l'entreprise il y a douze ans, nous avons constaté une dégradation de la matière première, notamment en Norvège où les poissons étaient trop gras », raconte Stéphane Roche-Naude, le PDG. Le patron entame alors « un tour du monde » et finit par trouver la perle rare : un élevage en pleine mer dans

le Connemara à l'ouest de l'Irlande, qui jouit aujourd'hui du label « bio ». « Heureusement que nous sommes tombés dans ce créneau bio, il représente 3 M€ sur notre chiffre d'affaires de 5,1 M€ », se félicite le PDG, qui s'est aussi lancé dans le poisson frais.

C'est durant la période des fêtes que l'entreprise réalise 40 % de son chiffre d'affaires. « Tout se joue en trois semaines. L'an dernier, 4 600 clients ont été servis à la boutique pour le seul mois de décembre. Dans ces moments-là, nos équipes travaillent jour et nuit », conclut-il.

MARJORIE CORCIER

Au 130 rue de Rosny à Montreuil, du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures, ce samedi de 8 heures à 14 heures. Tarif : de 47 € à 65 € le kilo de saumon fumé. Tél. 01.42.87.20.20.

La légende du fumeur endormi

COMME toutes les grandes maisons, Safa a sa petite anecdote qui a contribué à son succès. Ainsi, c'est un employé de la société mal réveillé qui aurait sans le vouloir inventé la fumaison à froid (25 °C). À l'époque, les saumons étaient fumés à chaud. Dans le fumoir en brique de Corrèze où les poissons étaient suspendus à une ficelle, des bûches cuisaient le saumon à une température de 60 °C. Or, un jour de 1935, un préposé au fumage s'est endormi. Son feu n'a pas pris et le saumon n'a pas été fumé à cœur. Pascal Ruben, le petit-fils du fondateur, termine l'histoire, amusé : « Mon grand-père, par souci d'économie, est quand même allé le vendre aux halles, où il a remporté un grand succès. »

Une visite s'impose

UNE FOIS les réjouissances gastronomiques passées, une petite visite s'impose dans ces ateliers secrets où se peaufine la bonne chère. Pour sa 10^e édition, Et voilà le travail ! — qui propose aux particuliers de découvrir les coulisses des entreprises du 93 — organise trois visites de l'Otarje goumande les 22 mars, 12 avril et 22 mai. Quant aux ateliers de fumaison Safa, ils accueilleront les curieux les 23 février, 16 mars, 6 avril, 18 mai et 22 juin.

Inscriptions obligatoires au 01.49.15.98.98 ou sur Internet www.tourisme93.com. Tarif : 5 €. Réservé aux plus de 16 ans.

LES AUTRES SPÉCIALITÉS DU 93

Les Gumuche régaler les papilles depuis 3 générations

D'UN GESTE machinal, Christophe Gumuche dépose des pralinés sur le tapis roulant de l'enrobeuse. Les douceurs passent sous une petite cascade de chocolat noir, puis plongent leur nappage brillant dans un bain de sucre glace. Dans l'atelier du Raincy, hier, le parfum de ces muscadines met l'eau à la bouche. « Nous faisons tout nous-mêmes, le praliné est réalisé à base d'un mélange de noisettes et d'amandes caramélisées », précise le chocolatier. Son père, Jean, sourit. « La méthode de fabrication se transmet de père en fils. Les machines, comme l'enrobeuse, nous ont permis de gagner du temps : jadis, il fallait tremper les chocolats un à un avec une fourchette ! » lance-t-il, amusé.

C'est Artin Gumuche, père de Jean et grand-père de Christophe, qui a créé la maison en 1949. « Il a commencé avec des fondants (NDR : des bonbons à base de sirop de sucre), à l'époque il n'occupait qu'une pièce du pavillon, il a fini par tout transformer en atelier », raconte le petit-fils. Depuis, les variétés se sont étoffées. Ganaches fruitées, chardons à la liqueur, pâtes d'amandes et de fruits se vendent comme des petits pains, surtout pendant les fêtes. « C'est en ce moment que nous réalisons 70 % de notre chiffre d'affaires », précise Christophe Gumuche, qui a réalisé 460 000 € de bénéfices en 2005. Un chiffre plutôt stable, mais aussi un

choix. « Nous aurions pu évoluer davantage en multipliant les machines, mais nous préférons miser sur la qualité », conclut le père.

MARJORIE CORCIER

Au 132, avenue Thiers, du lundi au samedi de 9 heures à midi et de 14 heures à 19 heures. Tarif : 36 € le kilo. Tél. 01.43.81.25.67. Commande sur www.confiserie-gumuche.fr

■ **Douceurs à l'Otarje goumande de Sevran.** Cette entreprise familiale créée en 1946 est une autre référence en matière de chocolats haut de gamme. La devise de la maison — « Le meilleur moyen de choisir, c'est de goûter » — fait l'unanimité parmi les visiteurs, qui pourront s'offrir par exemple un ballotin de 500 g grand confiseur pour 23,50 €. Au 12, rue de l'Indépendance, du mardi au vendredi de 10 heures à midi et de 14 h 30 à 19 heures, le samedi de 10 heures à 18 heures. Tél. 01.43.83.77.00.

■ **Les escargots de la maison Hyt à Stains.** Ici, la recette du beurre aillé est jalousement gardée depuis 1964. Les petits-gris et les escargots de Bourgogne se vendent par paquet de 100, de quoi réjouir une table de huit gastronomes. Les tarifs s'échelonnent de 19,50 € à 36 € la centaine, selon la taille des gastéropodes.

Au 7, rue Michel-Robnikas. Du lundi au samedi de 8 heures à midi et de 13 heures à 18 heures. Tél. 01.48.26.67.98.