

Mon cœur de saumon

Yaura-t-il du saumon fumé à Noël ? Oui, mais du cœur de filet, le dos du saumon, plus subtil et tendre en bouche, issu d'une méthode de fumage prisee à la cour de Nicolas II. En russe, cela se dit « balik » et c'est impérial ! Voici les cinq coups de cœur de notre jury.

C'EST QUOI ?

Le cœur de filet ou *balik* est le morceau de roi du saumon fumé, la pièce centrale et la plus épaisse du poisson, qui représente moins d'un tiers du saumon, d'où son prix plus élevé. C'est un produit de luxe qui supporte mal la médiocrité et mérite des égards à la fois lors de sa fabrication et de sa dégustation.

COMMENT LE CHOISIR ?

Un cœur de saumon doit avoir plus de 2 cm d'épaisseur. De fines lignes claires sur sa chair sont un bon indicateur du gras qu'elle contient. Plus elles sont larges, plus le saumon est gras ! Des traces de muscles bruns ? Ce n'est pas bon signe et il sera amer en bouche. Côté papilles, « le saumon, fondant, doit être légèrement fumé, ne pas être trop salé et ne doit pas avoir de goût de vase », explique Stéphane Roche, héritier de l'atelier de fumaison Safa. Pour Barbara Karoglan, du restaurant-traiteur Autour du saumon, le must est « la petite note de noisette et le goût iodé ».

ÉLEVAGE OU SAUVAGE ?

Le saumon sauvage, qui provient principalement du Pacifique et est nourri naturellement, bénéficie d'une image d'authenticité. Néanmoins, sa texture est plus ferme et plus sèche que celle de *Salmo salar*, la variété reine de l'Atlantique dont sont issus la plupart des saumons d'élevage. « L'origine géographique a peu d'im-

portance, c'est la qualité de l'élevage qui prime », précise Jacques Barthouil. Privilégiez les labels. « On peut trouver du bon saumon de Norvège, de même que du bon saumon écossais des îles Shetland, indique Stéphane Roche, et on se trompe difficilement avec celui d'Irlande, en général de bonne qualité. » Ensuite, c'est une question de préparation : alors que le cycle de production – entre le filetage du poisson frais et la commercialisation du poisson fumé – des grandes maisons dure plus de huit jours, il est de deux heures dans la production industrielle.



SEL OU SAUMURE ?

Un saumon doit être salé avec du « vrai » sel. Ni trop ni trop peu pour un séchage parfait, et pour que le sel absorbe l'eau et le gras du saumon. Exit le salage à la saumure avec des aiguilles pour gonfler la chair ou le « salage au sel sec », qui consiste à vaporiser à la machine du sel fin sur les poissons passant sur des tapis roulants.

FUMAGE

C'est de cette étape que dépendent la qualité et le goût du produit. La fumaison traditionnelle consiste à évacuer l'eau contenue dans le saumon grâce au salage, au séchage et

au fumage, alors que le fumage industriel se contente d'injecter de la saumure. Chez Safa, on utilise des essences de hêtre. Chez Barthouil, on fume en suspens au bois d'aune pendant vingt heures. Le fumage à la ficelle, garantie de fumage artisanal, est un must. Les mentions « fumé au bois de hêtre » ou « goût fumé », signifient seulement que l'on a ajouté des arômes de fumée.

MENTION « NE PAS RECONGELER »

Cette mention signifie que le saumon a été congelé une ou deux fois (frais, puis après fumaison). Une première congélation est obligatoire pour tuer les parasites présents dans le saumon sauvage !

CONSERVATION

Entre 0 et 4 °C au réfrigérateur, pas plus de trois semaines.

DÉGUSTATION

Pour qu'il soit fondant et moelleux, ouvrez-le 15 minutes avant le service, le temps qu'il « respire ». Pour apprécier ce cœur de saumon, coupez-le à la verticale en tranches épaisses, en sashimi ou en cubes.

QUE BOIRE AVEC ?

Un entre-deux-mers, un alsace riesling ou un sancerre pour leur fraîcheur minérale, et pour la note exotique, un aquavit glacé à la mode scandinave ou un whisky pur malt.



JACQUES BARTHOUIL
Cœur de saumon
fumé d'élevage
norvégien

16/20
23 €/300 g

On aime tout de ce saumon : sa rondeur en bouche, sa délicate odeur de fumée, sa texture ferme et moelleuse à la fois, ses notes discrètes de fumée, respectant le goût et la structure du poisson. On n'aime pas qu'il n'y en ait plus dans le plat ! **BON À SAVOIR :** le fumage à l'ancienne et 80 ans de savoir-faire, c'est quelque chose ! Voilà pourquoi la réputation de l'homme qui déniche lui-même ses pertes rares en Norvège (ou ailleurs) a largement dépassé les limites géographiques du pays du foie gras ! Si vous vous rendez à Peyrehorade, une visite de la Maison du saumon s'impose.



2

SAFA
Cœur de filet de saumon atlantique fumé, élevé en Norvège

15,5/20
10,99 €/150 g

On aime sa belle tenue et sa texture à la fois ferme et soyeuse. Ce saumon est fumé à cœur, délicatement iodé, avec une pointe de noisette fraîche et juste ce qu'il faut de gras, de sel et de fumée. On n'aime pas qu'il soit un tout petit peu gras en bouche, ce qui n'est pas vraiment un défaut puisque le saumon est un poisson gras et que c'est ce que les connaisseurs recherchent dans un saumon de Norvège. **BON À SAVOIR** : depuis 1926, le « goût Safa » ne se dément pas. Sûrement parce qu'il y a un réel contrôle à chaque étape : filetage à la main, salage au sel sec fin, fumaison lente à froid au feu de bois de hêtre, parage à la main...



3

PETROSSIAN
Coupe du tsar saumon fumé tradition

14/20
22,50 €/180 g

On aime son petit goût de noisette, son moelleux agréable en bouche. Un beau saumon bien travaillé.

On n'aime pas sa texture un peu sèche en début de dégustation. Une fois n'est pas coutume : pour un norvégien, il manque de gras !

BON À SAVOIR : Petrossian poursuit la tradition depuis 1935 dans ses propres ateliers de fumaison à Angers. Élevés en Norvège, découpés à l'ancienne, suspendus dans des fours en brique, les poissons s'imprègnent des fumées produites par un subtil mélange de sciures de différents bois. Ce cœur de saumon existe aussi à la caucasienne et à la jamaïcaine pour des saveurs plus corsées.



4

LA VIE CLAIRE
Cœur de saumon fumé écossais biologique

11,5/20
11,60 €/180 g

On aime sa texture fondante et moelleuse, son doux parfum de noisette et son fumage équilibré.

On n'aime pas la légère sensation de gras qu'il laisse en bouche.

BON À SAVOIR : moins stressé que ses copains provenant d'élevages intensifs, ce saumon qui a grandi dans une petite ferme d'Écosse et a été nourri de céréales bio, de poissons sauvages et de crustacés a bien mérité son label AB !



5

FAUCHON
Filet royal

11/20
28 €/200 g

On aime sa texture tendre à souhait, sa belle couleur orangée, son équilibre et sa délicatesse.

On n'aime pas qu'il soit un peu trop doux et gras en fin de bouche.

BON À SAVOIR : ce saumon bien élevé en Norvège, vendu en pack ou à la coupe, existe aussi en version acidulée – un cœur de saumon mariné à la moutarde à l'ancienne au cassis – ou bling-bling – pailleté d'or – pour faire briller les yeux de vos invités !

NOTRE JURY

C'est à La Petite Sirène de Copenhague, chez l'adorable chef danois Peter Thulstrup, que notre jury s'est retrouvé (son saumon fumé danois, avec son mélange secret d'épices, est hors concours !). À ses côtés, Fabienne Labeyrie qui en connaît un rayon côté saumon et foie gras, aujourd'hui chef à domicile « Leçon de cuisine » ; Barbara Karoglan, dont la seconde boutique Autour du Saumon ouvrira bientôt ses portes ; Véronique Delfau, attachée de presse, Marie Letang, journaliste (www.mywonderfoodworld.com) ; Caroline Mignot, notre collaboratrice, incroyable décoratrice de talents sur www.tabledecouvert.com ; et Yannick Reichert, jeune chef du Coinstot Vino où l'on arrose sa belle assiette de poissons fumés et sa joue de cochon de cuvées nature d'artistes vigneron.



Voir nos adresses page 138.