

Gastronomie

Saumon fumé : Safa être bon !



Au 130, rue de Rosny, à Montreuil, la Safa fume depuis quatre-vingts ans, et pourtant pas question d'arrêter ! Ni de mégoter sur la qualité.

Ici se cache la Safa (Société anonyme de fumaison alimentaire), plus ancienne fumaison de saumon de France (1926), qui compte parmi ses clients Fauchon, La Tour d'argent, Lafayette Gourmet... Mais pourquoi à Montreuil et pas à Concarneau ? *"Les fondateurs de l'entreprise, la famille Ruben, venaient de Pologne, et à l'époque, même si c'est dur de l'imaginer, Montreuil était le verger de Paris. Et la route du poisson – de Boulogne-sur-Mer aux halles de Paris – faisait un crochet par Montreuil"*, explique Stéphane Roche-Naude, quatrième génération de dirigeants d'une entreprise familiale de trente-quatre

"Notre dernière création ? Le saumon tandoori et celui au piment d'Espelette."

WILLIAM BEAUCARDET POUR TÉLÉRAMA

employés. Avant-guerre, la société importait du saumon dit de la Vistule et des écrevisses de la Baltique. *"Ces dernières arrivaient vivantes dans des bourriches à la gare de l'Est. Le saumon, lui, se fumait à chaud. La légende, chez nous, veut qu'un employé se soit endormi devant le fumoir et que le feu se soit tari : la sciure se consumait sans chauffer, le produit n'était pas cuit. On venait d'inventer la fumaison à froid."* Dès lors, cette entreprise familiale innove, suivant les aléas de la filière et... de la politique. A la chute du communisme, elle a rouvert la filière du saumon blanc de la Baltique dont elle est le principal acheteur en Europe. Mais l'espèce, au goût sauvage, est menacée... *"Il y a une dizaine d'années, on a pris nos valises et couru le monde pour trouver les producteurs d'un saumon dont la qualité nous intéresserait. Au nord du Connemara, dans les eaux brassées par les courants, on a trouvé l'élevage qu'il nous fallait. On a demandé la certification 'produit biologique'. On était les premiers en matière de poissons. Il a fallu travailler avec les services gouvernementaux pour déterminer des critères, ça a pris des années."* Cette PME, qui a vu en dix ans la dérive de la filière, croit au bio, à la qualité, et refuse les méthodes industrielles. Sa spécificité est de ne pas utiliser de sucre, qui uniformise le goût. *"Chez nous, vous ne mangerez jamais deux fois le même produit... Faut l'avouer, nous sommes des fêlés du saumon. Notre dernière création ? Le saumon tandoori et celui au piment d'Espelette. J'adore !"* **J.-J. L. G.**
Safa, 130, rue de Rosny, 93 Montreuil, 01-42-87-20-20, www.safa.fr, e-mail : safa@safa.fr. Saumons, flétans, thons, noix de Saint-Jacques, caviar... : la Safa vend ses produits dans ses locaux. Le conseil général de Seine-Saint-Denis organise des visites de la fumerie [rens. : 01-49-15-98-98, rés. : www.tourisme93.com]. Prochaines dates : les 18 fév., 3 mars, 7 avr.