

Conso Métiers de bouche

Stéphane Roche, héritier de la plus ancienne fumerie française de saumons, est décoré du fameux « poireau », le Mérite agricole. Une distinction non usurpée, à voir la longue file de clients bravant les rigueurs de l'hiver sur le trottoir de la rue de Rosny, à Montreuil-sous-Bois (93). Créé en 1926 par la famille Ruben, des émigrés Polonais de la province de Silésie, l'établissement se taille vite une solide réputation. En raison des origines des Ruben, ils sont bien placés pour importer l'incomparable saumon sauvage de la Baltique – toujours un must de la maison – et développent un savoir-faire de fumaison lente, à basse température.

Depuis 2009, Stéphane Roche a fait migrer son atelier de fabrication de Montreuil à Choisy-le-Roi, dans la banlieue sud de Paris. Ici, une trentaine de salariés s'affairent en blouse, chaussons et charlotte, au service de *Salmo salar*, le seigneur de l'Atlantique, et d'*Oncorhynchus keta*, son homologue du Pacifique.

La philosophie de la maison pourrait se résumer ainsi : en toutes choses il est urgent de se hâter lentement. Ainsi, au départ, les poissons sont achetés entiers. Tout frais pêchés – et congelés pour le saumon sauvage, une obligation sanitaire – puis rapidement expédiés, ils sont « filetés » par six personnes, opération qui consiste à lever deux gros filets sur la bestiole. « Le fait de n'acheter que des poissons entiers permet de gagner vingt-quatre heures de fraîcheur », commente Stéphane Roche. Rapide dans ses approvisionnements, ce dernier sait prendre son temps, ensuite, pour appliquer son art du salage, du séchage et de la fumaison. Les filets sont salés au sel de mer sec afin d'en extraire l'eau, puis entreposés chair contre chair. Ce procédé est l'apanage des meilleures maisons, car il ne peut ni camoufler ni améliorer une chair moyenne. Ici, pas d'injection d'eau salée, procédé industriel, ni de tambouille à base de sucre et de sel qui permet d'uniformiser le goût. Et plus le poisson sera gras, plus son séchage au sel prendra du temps : de quatre à trente heures. Il sera ensuite rincé puis fumé au goût français, ce que les Anglo-Saxons qualifient de « gently smoke » : de la finesse et de l'élégance ! Dans ses fumoirs, les filets sont séchés et fumés alternativement pendant plus de dix heures : pas à plus de 28 °C et à la sciure de hêtre non traitée, exclusivement. « On prend le temps qu'il faut pour que les doux arômes boisés pénètrent au cœur de la chair », explique Stéphane Roche. Rien à voir donc avec la technique industrielle qui consiste à vaporiser ou à badigeonner sur les poissons une solution au goût fumé. Après un dernier parage visant à ne conserver que les parties les plus charnues,

Du sel sec, de la sciure de hêtre et de la patience



DIEU EST UN FUMEUR DE SAUMON

Chez Stéphane Roche, cette activité se transmet en famille depuis 1926. Une adresse appréciée des connaisseurs

PAR MARIE GRÉZARD

d'habiles petites mains découpent les filets en fines tranches. Il ne reste alors qu'à conditionner le tout sur des plaques dorées.

Si la société Safa est réputée pour son saumon sauvage de la Baltique, elle l'est aussi pour la qualité de ses saumons bio, un label dont elle fut d'ailleurs l'initiatrice. Dans un marché à la qualité irrégulière, détenu à 90 % par des fermes norvégiennes, le débat ne se situe plus entre saumon sauvage et saumon d'élevage mais entre bons et mauvais élevages. « Lorsque nous avons vu la dégradation de la matière première, nous

avons dit stop. Nous avons trouvé une ferme bio, en Irlande. Nous avons rapporté le poisson, les charges et monté un dossier : le label existe depuis 2000, grâce à nous », commente Stéphane Roche. Cet élevage modèle est basé sur les marches du Connemara, au large de l'Island. Dans des eaux naturellement bruyantes par un dénivelé sous-marin de 200 mètres, les saumons de l'Atlantique, trop souvent contaminés par des antibiotiques, évoluent dans des conditions optimales, livrant une chair ferme et fondante : un pur délice d'init

VSD

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

35€ SEULEMENT
au lieu de 65€*
soit 46% de réduction

L'ACTU EN GRAND ET L'INFO AUTREMENT



OFFRE RÉSERVÉE AUX LECTEURS DE VSD

À RETOURNER DANS UNE ENVELOPPE SANS L'AFFRANCHIR À VSD
LIBRE RÉPONSE 90355 - 62069 ARRAS CEDEX 9 - T. 0 826 963 964 (0,15 €/min.)

JE CHOISIS MON OFFRE D'ABONNEMENT

■ OFFRE SANS ENGAGEMENT

1€35
PAR SEMAINE
au lieu de 2,80€*

soit un prélèvement mensuel de 5,85€ au lieu de 10,82€. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture. Je peux résilier ce service à tout moment par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés.

■ OFFRE 6 MOIS (26 NUMÉROS)

35€
au lieu de 65€*

soit 46% de réduction
Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

VOS COORDONNÉES Mme Mlle M.

NOM _____

PRÉNOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

TÉL. _____ DATE DE NAISSANCE _____

E-MAIL _____

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MÉDIA et de celles de ses partenaires.

VSD1847H

www.prismashop.vsd.fr

*Prix de vente au numéro. **Facultatif. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MÉDIA de votre abonnement. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des fins strictement pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MÉDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MÉDIA.

Respect des traditions
Matières premières de qualité supérieure, travail manuel, patience... Là où les industriels bouclent le tout en trois heures, Stéphane Roche met quatre jours pour le salage, le séchage et la fumaison du poisson.

Bien choisir son saumon

- *Salmo salar* est le saumon de l'Atlantique. On le trouve au large de l'Écosse, de la Norvège et jusqu'en Baltique. La mention « saumon Atlantique de la Baltique » n'est donc pas anormale. *Oncorhynchus Keta* est l'espèce du Pacifique. Le premier est plus cher car il est meilleur, mais ses œufs présentent peu d'intérêt. À l'inverse, la chair du second est plus pauvre mais tout est exploitable et ses œufs sont délicieux.
 - Vérifier sur l'étiquette les ingrédients. S'ils comportent du sucre, méfiance : un grand saumon s'en passe toujours. Les mentions telles que « salé au sel de Guérande » ne veulent rien dire : il importe que le poisson ait été salé au « sel sec », de Guérande ou d'ailleurs.
 - Le conseil de Stéphane Roche : acheter du bio, le préférer entier et le trancher au dernier moment.
- Safa, 130, rue de Rosny, 93100 Montreuil-sous-Bois. 01.42.87.20.20.

