

Où trouver le meilleur saumon fumé ?

LE 21/08 À 11:00, MIS À JOUR LE 24/08 À 10:31



Où trouver le meilleur saumon fumé ? - Margouillat photo / Shutterstock.com

A déguster en toutes saisons !

En pleine mer du Cercle Polaire

Une fois de plus, le talent de la maison Byzance se lit dans la sélection des produits : Philippe Poulachon a choisi des saumons élevés en pleine mer, près du cercle polaire arctique. A cela s'ajoute des cristaux de sel gemme, un vrai feu de bois à base de bûches d'aulnes, un fumoir ancestral et au final un saumon inoubliable parfumé plus que tout.

Combien ? 37,50 euros les 300g de dos de saumon fumé prestige.

Sauvage de la Baltique

Il diffère des autres par sa couleur bien moins rosée, presque beige. Ceci s'explique aisément du fait que le saumon de la mer Baltique se nourrit principalement de harengs. D'une texture extrêmement fondante et pourtant moins grasse que n'importe quel saumon d'élevage, il a un goût plus prononcé qu'un saumon norvégien et un goût fumé très subtil qui tient largement au savant dosage et au savoir-faire de la maison Kaviari !

Combien ? 19 euros les 200g, 13 Rue de l'Arsenal, 75004 Paris, www.kaviari.fr,

Du Connemara

Depuis 1926, l'atelier Safa fume le poisson dans les règles de l'art. Du saumon sauvage de la mer Baltique au saumon bio élevé dans le Connemara irlandais, la maison s'attache à fileter elle-même le poisson à la main, le saler au sel sec (pas de sucre), le sécher puis le fumer au bois de hêtre, avant de le trancher manuellement. Du très beau travail.

Combien ? 62 euros le kg, 130, rue de Rosny, 93100 Montreuil, www.safa.fr

Bio irlandais

Sachez-le, plus de 83% de la production annuelle de saumon en Irlande est bio et certifiée par les plus importants labels européens. Un élevage idéal donc pour les saumons puisqu'ils ne sont que deux pour 1000 litres d'eau, échappant sensiblement au stress, nourris sans OGM cela va sans dire. Résultat une chair savoureuse, ferme, et peu grasse. A découvrir chez Autour du Saumon.

Combien ? 105 euros du kg chez Autour du Saumon, www.autourdusaumon.eu

Ecossais

Le saumon arrive jusque dans le Sud ! Puisque la saumoneraie Saint Martin située dans le Vaucluse, dans un petit village du Luberon depuis 1998, a fait du saumon son dada ! Les poissons arrivent frais d'Ecosse, ils sont salés à sec au sel de Guérande, délicatement fumés à froid au bois de hêtre et sans additif ni conservateur. La partie noble et charnue du filet, dite « la coupe du tsar », est un bonheur ! ●

Combien ? de 48 à 65 euros le kg, www.saumoneraiesaintmartin.com

Julia Sammut