

Le saumon dans le bon courant



■ **BRUGHEAS.** Dirigé par Daniel Bono, « Fumage artisanal du Sichon » ne connaît pas la crise. Le saumon fumé, le haut de gamme et l'exigence de la qualité font recette.

■ **SPÉCIALITÉ.** L'entreprise est la seule en France à procéder à deux fumages du saumon, l'un à la sciure, l'autre au bois de hêtre de Lavoine. PHOTO RÉMI DUGNE

Avec le saumon, il a trouvé sa niche

Daniel Bono est le seul en France à imposer deux fumages à son saumon. L'un à la sciure, l'autre au bois de hêtre de Lavoine.

Nathalie Van Praagh

« **U**ne année à foie gras ou une année à saumon ? » A un mois de Noël, c'est à peu près la seule question que se pose Daniel Bono. Heureux homme, au mieux avec sa banque. Sa petite entreprise affiche une progression de 20 % en un an. Imperméable à la baisse du pouvoir d'achat, à la crise économique ? « Je ne sais pas. Dans une autre conjoncture, on aurait peut-être encore de meilleurs résultats », suggère le patron de « Fumage artisanal du Sichon », à Brugheas.

La réussite n'est jamais là par hasard. Daniel Bono est allé la chercher dans le haut de gamme. Avec une exigence de qualité à tous les étages. La société moribonde de deux personnes (gérance comprise), reprise en juin 2004, emploie aujourd'hui sept salariés, et a triplé son chiffre d'affaires en quatre ans.

Trié sur le volet. Sur un produit vivant comme le saumon, dépendant de son environnement, le consommateur demande à être rassuré. Daniel Bono est particulièrement vigilant sur la matière première. En sauvage, il dispose d'acheteurs en direct qui le fournissent suivant les zo-



100 % ARTISANAL. L'équipe, outre l'épouse et le fils de Daniel Bono, le patron, compte dans ses rangs un ancien cuisinier, un ancien cordonnier et un ancien plombier. Un transfert de compétences pour une même habileté manuelle. Lors du parage, n'enlève-t-on pas les arêtes à la pince d'électricien ? PHOTO : RÉMI DUGNE

nes de pêche les plus favorables du moment (Canada, Suède, Pologne). Côté élevage, l'entreprise travaille le label rouge écossais, le produit le plus vendu dans son magasin d'usine. Néanmoins, elle réalise son plus gros volume, avec les grandes surfaces, sur le saumon norvégien, produit plus courant.

Le bio en poupe. Saumon en tranches, cœur de saumon, pavé, mariné à l'aneth ou à l'huile de noisette, en lanières pour les pâtes ou en chutes pour les salades, l'entreprise a développé toute une gamme en bio. Le secteur est en progression sensible. « On a vendu huit tonnes en 2007, volume que

l'on a dépassé en à peine neuf mois en 2008 ». Les saumons élevés en bio, garantis sans antibiotique, disposent de trois fois plus d'espace que le « norvégien ». « Ils sont obligés de se dépenser pour courir après leurs aliments », sourit Daniel Bono. Disons que ça ne leur tombe pas dans le bec. Ils font donc moins de gras, leur chair

est plus ferme et assez pâle, la couleur naturelle du saumon d'élevage.

Tout à la main. « On est les seuls en France à faire deux fumages ». Voilà qui témoigne du soin apporté au travail du poisson. Le premier fumage, à la sciure, pénètre en profondeur dans la viande. Le second, au bois de hêtre, après une nuit au frigo, se pose en surface. Le bois provient de Lavoine. « On fait de la fumée sans feu, obtenue par friction de la bûche », signale Daniel Bono.

Les saumons sont préparés à la main, y compris le tranchage, ce qui donne à chaque pièce une vraie belle forme. Ils sont salés aux sels de Guérande et de l'île de Ré.

Les prix. En magasin d'usine : le sauvage : 56 € le kilo ; le bio : 53 € ; le classique norvégien : 41 €.

Pratique. Fumage artisanal du Sichon, ZA « La Boucharde », route de Randon, à Brugheas ; tél. 04.70.32.63.03. Magasin d'usine ouvert au public du lundi au vendredi, de 8 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures.

RECONVERSION

A tout âge. A 53 ans, tout peut commencer. C'est à cet âge que Daniel Bono s'est lancé dans l'aventure, entraînant sa femme puis son fils, tous deux salariés de l'entreprise. Il venait d'être licencié par un groupe agroalimentaire où il avait exercé des responsabilités de production.



LES ÉTAPES. De gauche à droite : le saumon est travaillé dès son arrivée ; le poisson entier, de 4 à 8 kg, est brossé et gratté. On lève ensuite les filets et on procède au parage, puis le saumon passe au salage au sel de Guérande pendant 4 heures pour enlever l'humidité. Le poisson peut alors être fumé : 5 à 6 heures à la sciure puis, après une nuit au frigo, une heure au bois de hêtre. Le tranchage se fait à la main, tout comme le conditionnement. Daniel Bono (en bas à droite) montre le produit fini avec son étiquette artisanale. PHOTOS MONTAGE : RÉMI DUGNE.