

Accro au saumon

Le Fumage artisanal du Sichon fait partie de ces rares entreprises artisanales à se positionner avec panache sur un marché pris d'assaut par les gros fumeurs internationaux. Ses recettes : un savoir-faire et une qualité sans failles.



« Nous proposons différentes gammes de saumon fumé : du sauvage de Suède et du Canada ; du supérieur de Norvège, d'Écosse et d'Irlande, du biologique d'Écosse et d'Irlande. Nos poissons sont frais et nos fournisseurs sont triés sur le volet ». Daniel Bono, à la tête du Fumage artisanal du Sichon depuis 2004, sait ce que « bien fumer veut dire ». Pourtant, rien ne prédestinait ce boucher reconverti dans l'agroalimentaire à travailler dans le domaine des poissons fumés. Mais, l'occasion s'étant proposé alors qu'il cherchait un nouvel emploi, il n'a pas hésité une seconde. L'entreprise élavérine, sise non loin de Vichy, en pleine campagne, comptait alors un seul employé et produisait 10 tonnes de poissons par an (saumon surtout, mais également truite, flétan, cabillaud). Sept ans plus

tard, douze personnes travaillent sur le site, pour une production annuelle de 100 tonnes et un chiffre d'affaires qui atteint le million d'euros. Le secret de Daniel Bono ? Encore et toujours proposer de la qualité ; être présent sur tous les fronts, autant que faire se peut et se donner les moyens d'évoluer. *« Dès mon arrivée, j'ai développé une stratégie commerciale. Nous faisons en sorte de nous rendre sur les salons importants et sur les foires régionales ; nous avons développé des partenariats, notamment avec le comité de promotion des produits d'Allier ; nous avons créé un site Internet ; nous avons développé la gamme bio ; nous avons doublé la surface des locaux... »*, explique Daniel Bono. Du coup, le poisson estampillé Fumage artisanal du Sichon a trouvé des amateurs dans toute la France - *« sauf en Bretagne ! »*-. Les produits, pour 40 % d'entre eux, sont vendus en GMS, mais aussi directement à des restaurateurs de renom, la gamme bio étant proposée dans certains magasins spécialisés. La boutique de Brugheas, quant à elle, est ouverte au public depuis 2006. Une dizaine d'aficionados viennent s'y fournir tous les jours en saumon fumé et autres merveilles de bouches confectionnées sur place ou ailleurs, le magasin proposant également un panel de produits régionaux. Et, au moment des fêtes de fin d'année, ce sont 100 à 180 personnes qui poussent la porte de ce magasin pas comme les autres. *« C'est simple. affirme Daniel Bono. entre le 10 et le 24 décembre. nous faisons 25 % de notre chiffre d'affaires de l'année »*. Une période de veau d'or pour l'entreprise qui voit alors son effectif gonfler et passer à une vingtaine de personnes.

Un fumeur, un vrai

Car, au Fumage artisanal du Sichon, on ne trouve ni filteuse, ni trancheuse, ni aucune autre machine. *« Du lavage à l'étiquetage, tout, ici, est fait à la main »*, affirme Daniel Bono, avec fierté. Pour lui, sans aucun doute, au même titre que le choix de la matière première, c'est la garantie d'avoir une production haut de gamme constante. Son poisson, il ne le fait pas venir de n'importe où. Son saumon écossais Label Rouge, par exemple, vient tout droit de la société Loch Duart, fournisseur officiel des cuisiniers de la reine d'Angleterre. Quant aux différentes étapes de fabrication, elles sont scrupuleusement prises en main par l'équipe, sous l'œil attentif de Daniel Bono. Les poissons arrivent éviscérés. Ils sont lavés et brossés, puis filetés. Là, après étêtage, les filets sont levés puis parés. Les arêtes sont ôtées une à une, à l'aide d'une pince d'électricien. Après une petite douche, chaque pièce est salée au sel de Guérande non traité, puis laissée au repos, à raison d'une heure par kilogramme. Les résidus de sel sont évacués grâce au désalage, pratiqué par douchage. Après une sèche en frigidaire a lieu le premier fumage, à partir de fumée de sciure de hêtre. Une opération de 6 à 8 heures qui se termine par une nuit en frigidaire. Intervient alors le deuxième fumage, ou refumage, la fumée étant cette fois produite par friction d'une bûche de bois de hêtre. Après une heure, le poisson subit une phase de maturation au froid de 4 à 5 jours. Le tranchage est alors réalisé à la main, au même titre que la mise en sac et l'étiquetage. Du travail artisanal, du vrai, qui, comme le note Daniel Bono, *« n'est pas si loin des gestes accomplis il y a des millions d'années par nos ancêtres ! »*.

« du lavage a l'étiquetage, tout est fait a la main »

Le saumon fumé en bref



La France est le premier producteur européen de saumon fumé, devant l'Allemagne et les Pays-Bas, avec une production d'environ 31 000 tonnes par an (en 2009) pour une trentaine de fabricants.

En France, le marché du saumon fumé est alimenté en grande partie par le saumon d'élevage, 90 % provenant de l'Atlantique.

Les principaux producteurs de saumon d'Atlantique sont surtout la Norvège, puis le Chili et l'Écosse. La France se positionne au troisième rang européen, 88 % de la production provenant de Norvège.



En rayon

Une large gamme de produits est proposée sur le marché, du saumon fumé premier prix en provenance de Norvège au produit traiteur haut de gamme élaboré à partir du saumon sauvage d'Alaska, du saumon bio irlandais ou des produits Label Rouge issus de l'aquaculture écossaise. Les prix varient selon les méthodes d'élevage et la finesse des procédés de transformation.

Reste, ensuite, à jeter son dévolu de préférence sur des pièces assez volumineuses et de couleur claire

Leçons de dégustation

Même s'il avoue consommer plus de saumon fumé pendant ses journées de travail qu'à la maison, Daniel Bono aime déguster son produit fétiche dans les règles de l'art. Sa préférence : le saumon fumé écossais Label Rouge. Ses pêchés mignons :

-Une tranche de saumon fumé saupoudrée de poivre ou badigeonnée d'huile de noisette artisanale du cru.

-Un sandwich garni de saumon fumé, de crème fraîche et de chèvre frais. Le tout aromatisé de ciboulette et de sel de Guérande.

Le saumon fumé s'accompagne avec bonheur d'un sancerre ou d'un pouilly-fuissé. Si l'on veut rester dans la tradition, on optera plutôt pour un alcool fort type vodka, whisky ou aquavit.

Fumage artisanal du Sichon. ZA La Boucharde – Route de Randan – 03700 Brugheas

Tél. : 04.70.32.63.03.

Vente sur place du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h et sur www.sichon.fr.