










Titre de la leçon Les poissons fumés	Contenu de la séance Fiche produit à compléter en cours (variété, localisation, élaboration, accords mets et vins, service, produits d'accompagnement...)
---	--


Principe du Fumage

 <p style="text-align: center;">Fumoir inox</p>	<p>Le fumage (ou la fumaison) est une des plus anciennes façons de conserver le poisson. Longtemps avant l'apparition des réfrigérateurs, les peuples pêcheurs avaient appris à conserver leurs prises en utilisant un mélange de sel et de fumée.</p> <p>Après nettoyage et préparation des poissons (dans la majorité des cas, les filets sont levés), il est effectué un premier salage à sec par couches successives de poissons et de gros sel de mer. Il faut éviter le dessèchement du produit tout en étant efficace pour qu'il puisse se conserver. Le fumage se fait à froid, à une température comprise entre 18 et 23 degrés. Les filets de poissons sont enfermés dans des armoires enfumées par la combustion de sciures issues de différentes essences de bois qui vont leur conférer un parfum particulier, mais parfois il est aussi ajouté des plantes aromatiques comme le genièvre, la bruyère ou la sauge. Hêtre, bouleau, chêne sont les plus souvent utilisés mais on trouve également de l'érable et du merisier. Durant cette opération, la température et l'humidité sont surveillées. Une fois le poisson fumé, il est soit tranché, reconstitué et emballé, soit les filets sont directement emballés.</p>
--	--

Les poissons fumés




POISSONS	ORIGINE	ESPECES	CARACTERISTIQUES	PRIX AU KILO
 Le saumon	(Ecosse, Irlande, Norvège, Suède, Danemark). C'est le seul représentant de l'espèce en Europe. Ses écailles sont plus petites que celles de son cousin du Pacifique et peut atteindre 30 kg. Il y avait autrefois beaucoup de saumon dans les fleuves français, la pollution et la construction de barrages ont réduit considérablement leur nombre. On trouve encore des saumons en Bretagne, dans l'Adour, la Loire, la Saône et Loire et l'Allier.  Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse	Salmo-Salar	Le saumon atlantique, surnommé à juste titre « le roi des poissons », est un grand migrateur qui partage son existence entre la rivière où il est né et revient se reproduire et souvent mourir, et l'océan où il devient adulte et croit considérablement en poids et en taille. (Poisson anadrome). C'est un poisson aux qualités nutritionnelles multiples. Il offre un apport en protéines, en vitamines et surtout en graisses poly-insaturées - les fameux omega-3. L'apport calorique est en moyenne de 200 calories pour 100 g. Fumé, le saumon offre une forte teneur en sodium et son apport calorique est quelque peu réduit à 180 calories les 100 g.	30 €
 L'anguille	L'anguille est une espèce autochtone de nos cours d'eau tributaires, de l'Atlantique, la Mer du nord, la Manche, et la Méditerranée. L'espèce étant catadrome c'est à dire vivant en eau douce mais allant se reproduire en mer.		40 à 50 cm, 300g pour les mâles 40 à 150 cm pour les femelles, poids 3 à 4 kg. Sa larve est appelée civelle ou pibale selon les régions. Dans une grande partie de l'Espagne et du sud-ouest de la France, la pibale est considérée comme un mets très fin.	25€

	<p>La truite de mer ou <i>Salmo trutta</i> est aussi communément appelée "la blanche", truite saumonée ou truite argentée. Poisson migrateur de la famille de Salmonidés, la truite de mer appartient à la même espèce que la truite fario. Elle est essentiellement présente le long de la façade maritime et dans les fleuves côtiers de la Manche, de l'Atlantique, la mer du Nord et du Danemark.</p>	<p>Truite de mer</p> <p>Truite Fario (sauvage de rivière)</p> <p>Truite arc en ciel</p>	<p>Seule la truite d'élevage est disponible à la vente en France. Que ce soit sur les étals des poissonniers, ou au menu d'un restaurant, sachez que les probabilités de déguster de la truite sauvage sont nulles. Cette dernière, la truite fario, étant strictement réservée à la consommation personnelle. Une sorte de prime au mérite pour celui qui la pêche. Point positif de l'élevage, les techniques modernes permettent désormais de savourer de la truite d'élevage, appelée arc-en-ciel, à tout moment de l'année.</p>	<p>15€</p>
	<p>L'esturgeon commun est en France une espèce autochtone, qui ne survit plus qu'à l'état de vestige, dans l'estuaire de la Gironde, où l'on estime sa population à quelques centaines d'individus. L'esturgeon est un poisson migrateur anadrome qui passe la majeure partie de sa vie en mer.</p>	<p>Pour le caviar</p> <p>Caviar de Béluga (4690.00 €/ Kg)</p> <p>Caviar d'Oscière Royal Classique (2800.00 €/ Kg)</p> <p>Caviar de Sévruga (2690.00 €/ Kg)</p>	<p>Sa taille adulte est impressionnante : 2,50 mètres pour 200 kilos. Sa longévité moyenne ne l'est pas moins : 60 ans, et même jusqu'à 100 ans.</p> <p>Il existe 24 espèces d'esturgeons sur la planète.</p>	
	<p>Le hareng est un poisson vivant en grands bancs, dont les déplacements ont toujours été étudiés de près par les hommes, car le hareng a toujours été un poisson d'un prix très abordable. Parvenu à maturité à 3 ans, il fraie le long des côtes, en eau peu profondes. La femelle libère 20 à 100 000 œufs qui se déposent et se développent sur le fond vaseux. Le hareng est présent dans presque toutes les mers.</p>	<p>Hareng atlantique, Hareng de la baltique, Hareng du pacifique, Hareng de la Tamise, etc...</p>	<p>Poisson gras, mesurant de 20 à 40 cm, il est très apprécié dans le Nord de la France, ainsi que chez nos voisins européens du nord.</p> <p>Il est utilisé aujourd'hui dans les industries de transformation qui offrent une gamme de produits très variés : filets de harengs fumés, harengs doux, salaisons de hareng, rollmops...</p> <p>Le hareng saur a été salé pendant 2 à 6 jours puis fumé légèrement.</p>	
	<p>C'est un poisson bleuâtre ou verdâtre, au ventre argenté, qui adulte mesure 15 cm. On le trouve parfois mêlé aux jeunes harengs auxquels il ressemble beaucoup. C'est un poisson nordique, commun des îles Lofoten jusqu'à l'embouchure de la Loire, rare dans le golfe de Gascogne, peu abondant en Méditerranée.</p>		<p>On le mange frais, salé ou fumé.</p>	<p>7.34€</p>
	<p>Le maquereau traditionnel mesure entre 20 et 30 cm. Cette espèce vit sur la plate-forme continentale Atlantique nord, en Manche et en mer du Nord.</p>	<p>Deux types de maquereaux sur les étals : le maquereau de chalut et le maquereau de ligne. Les premiers sont disponibles toute l'année, mais ils sont meilleurs de mai à septembre. Les maquereaux de ligne sont très rares, plus coûteux. Ils se reconnaissent facilement à leur forme courbée.</p>	<p>Une grande partie de la pêche est destinée aux conserveries pour préparer des filets au vin blanc. Une petite quantité sera traitée en fumerie.</p> <p>En Scandinavie, les maquereaux marinés sont servis avec de la crème fraîche, des dés de pomme, des câpres ou une sauce à la moutarde.</p>	<p>21.12€</p>
 <p>Source: Brenda Guild Gillespie</p>	<p>L'églefin ressemble à la morue, bien que plus petit en moyenne, puisque sa taille varie de 38 à 63 centimètres et que son poids moyen se situe entre 0,9 et 1,8 kilogramme.</p>		<p>L'églefin fumé à froid, appelé « haddock » en France (le fameux « finnan haddie » des Écossais), est un des grands régals de la mer.</p>	<p>12.40€</p>

 <p>Le flétan</p>	<p>Ce poisson de taille remarquablement variable est le géant de la famille des poissons plats : on a enregistré des spécimens qui pesaient jusqu'à 300 kilogrammes.</p>		<p>Sa haute teneur en gras le rend riche en acides gras oméga 3 et idéal pour le fumage. Le goût et la texture du flétan se prêtent particulièrement bien au fumage à froid.</p>	<p>46€</p>
--	--	--	--	------------

Une **saurisserie** est un lieu où sont fumés les poissons, saumons, harengs. Le terme dérive du verbe « saurer » formé sur l'adjectif « saur », d'origine néerlandaise signifiant « séché ».

Les poissons fumés au restaurant

Réalisation	Produits d'accompagnement	Le mot du sommelier
 <p>Assiette nordique ou assiette scandinave</p>	<p>Classique Blinis, citron, beurre doux, crème aigre ou au raifort</p>	<p>Vodka, Aquavit Gewurztraminer Riesling Entre deux mers</p>
 <p>Assiette de saumon fumé</p>	<p>Classique Toasts tièdes, citron, beurre doux.</p> <p>Eventuellement Blinis, crème aigre ou crème de raifort à l'aneth...</p>	<p>Scotchs très tourbés, Vodka, Aquavit AOC Crepy AOC Pouilly fumé AOC Jurançon sec AOC Alsace Tokay Pinot Gris</p>
 <p>Tartare de saumon frais et fumé</p>	<p>Classique Toasts tièdes et crème aigre</p>	<p>AOC Cassis blanc AOC Sancerre blanc AOC Graves blanc 1 verre d'Aquavit ou de Vodka.</p>