

# TENTATIONS

VENDREDI 19 DÉCEMBRE 2008 LIBÉRATION



**Goût** Visite chez l'un des derniers saurisseurs où le poisson fumé - hareng, saumon, etc - se prépare à l'ancienne.

**BOULOGNE-SUR-MER**  
(Pas-de-Calais),  
envoyé spécial

Le projet de mettre le cap sur le fief français du poisson fumé a mûri un soir frisquet d'automne avec une impérieuse faim de saumon fumé et de harengs pommes à l'huile. Dans les rayons d'un Monoprix parisien, on avait débusqué un paquet de harengs de la marque J.C. David. A 3,44 euros les 200 grammes, le prix du produit était nettement plus élevé que celui de son concurrent de marque distributeur (1,68 euro). Mais il promettait des harengs doux fabriqués «à l'ancienne» et fumés au «bois de chêne», parmi l'abondante offre de saurisserie - c'est ainsi que l'on appelle les poissons salés et fumés - du supermarché.

En hésitant longuement devant cet étal, réfrigéré et encombré, dédié aux saumons, flétans, truites, maquereaux et autres harengs fumés, l'envie nous est venue d'aller voir comment on sale et on fume ce hareng que l'on s'apprêtait à déguster. Et, plus généralement, ces poissons fumés avec en tête ●●●

Dans  
les volutes  
du  
fumé

**Ci-dessus,**  
des saumons  
argentés du  
Connemara.  
**Ci-contre,**  
Thierry, maître  
fumeur à  
Boulogne-sur-Mer.  
PHOTO ÉDOUARD  
CAUPEL MYOP



●●● le saumon dont on fait grande consommation durant les fêtes. On débarque sur le port de Boulogne-sur-Mer, un matin pluvieux de décembre dans une odeur entêtante de crevettes cuites. *La Glorieuse Immaculée* et *la Vierge Marie*, deux chalutiers, sont à quai. Tout le mois passé, ils ont traqué ce hareng côtier qui fait «*friser la surface de la mer quand il passe au large de chez nous*», raconte un Boulonnais.

**Bain rouge.** Entre le premier port de pêche de France et ce poisson grégaire et migrateur, c'est une très vieille histoire de pêche donc, de sel et de fumage (1). Dès le Moyen-Âge, il assura la prospérité de la ville et fit vivre des générations de pêcheurs, de saurisseurs et de fileuses qui levaient les filets de hareng. «*A chacun sin pain et s'n'hérin*» («*A chacun son morceau de pain et son hareng*»), proclame un dicton boulonnais. Les retrouvailles entre la Côte d'Opale et le hareng ont lieu à l'automne, quand l'animal descend d'Europe du Nord vers ses zones de reproductions, le ventre gonflé de laitance s'il est mâle et de roque (œufs) s'il est femelle.

A peine déchargé du bateau, ce hareng côtier est salé au sel sec. Chez J. C. David, il repose dans des fosses profondes de quatre mètres pouvant en contenir huit tonnes chacune. Le poisson peut ainsi être conservé plus d'un an jusqu'à la prochaine saison de pêche. Il est déstocké au jour le jour, selon les besoins du saurisseur.

Du fond d'une fosse monte un parfum mêlé de hareng et de sel puissant comme un embrun de port à marée basse. On se penche sur les restes de la pêche 2007, un lit de dos de poissons brillants qui reposent dans une saumure brunâtre au fond d'une cuve. Le poisson est dessalé durant deux jours avant d'être embroché pour être fumé de vingt-quatre heures à quarante-huit heures durant. Le hareng côtier donnera un filet au goût puissant et à la texture fondante. Le hareng doux, lui, est originaire des eaux froides au large de la Norvège. On l'appelle joliment «*Butterfly*» ou «*Papillon*» en raison de son apparence: sitôt pêché, il est étêté, vidé, fendu en deux par le ventre et surgelé sur le bateau. Son salage est plus léger et son fumage plus court, ce qui explique sa douceur de goût.

A côté des harengs, on aperçoit des filets d'églefin parsemés de sel avec lesquels on prépare le seul vrai haddock (se méfier des contrefaçons faites à partir d'autres espèces). Contrairement aux poissons gras comme le hareng ou le maquereau qui prennent une belle teinte jaune au fumage, l'églefin est un poisson maigre que la fumée ne colore pas. Il faut donc le tremper dans un bain rouge orangé, le rocou, extrait des graines de rocouyer, appelé aussi «*arbre à rouge à lèvres*», un arbuste d'Amérique du sud. Enfin, derrière la porte d'une chambre froide, on découvre les formes oblon-

Rungis livre son best-of des mets de réveillon pour 2008.

## Favoris de festins

Au hit-parade du menu de fêtes, la tradition devrait l'emporter au détriment de l'originalité. Telle est la première impression de Philippe Stisi, chargé de la communication du marché d'intérêt national de Rungis. Voici donc la liste probable des best-sellers de réveillon 2008 même si, vu qu'il est un peu tôt dans la saison des achats, «*les gens sont encore en phase d'observation*».

**Pour débiter** le repas, des classiques. On a nommé le saumon fumé, les huîtres, surtout des creuses, les crustacés comme «*le homard, les langoustes et les grosses crevettes de Madagascar*» et, bien sûr, le foie gras. Dès veiné aux figues ou aux dattes

et parfois même apprécié sous forme de verrines «*à la vanille, à la mirabelle, etc.*».

**Le plat principal** rime le plus souvent avec volaille. La dinde et l'oie vont faire l'unanimité, «*même si les gens n'ont pas toujours le four qui va avec*». Ensuite viennent les poissons fins comme «*le turbot, la lotte, le Saint Pierre*» ou bien «*le brochet et le sandre*» pour les poissons d'eau douce. De ce côté-là, «*on privilégiera le sauvage à l'élevage*». Plus coûteux mais meilleur. Enfin, le gibier. On l'achète souvent «*déjà préparé: les cailles et le faisan sont présentés sous vide*».

**Côté accompagnement**, curieusement, les salades, raffi-

nées, ont la cote dans ces moments peu diététiques: «*Du mesclun, des roquettes ou du pourpier*». Et pour changer des patates, des «*vieux légumes très prisés pour les fêtes*» comme les panais, le cerfeuil tubéreux, les crosnes, l'oca du Pérou (plante potagère qui possède des tubercules comestibles) ou encore le topinambour «*qui sont travaillés en purée*».

Le plateau de fromages se fait moins varié mais avec «*plus d'appellations contrôlées*».

**Pour finir**, des mangues, des litchis et des ananas en provenance de la Réunion de l'île Maurice. Et des cerises du Chili. Pas écolo un brin, mais divin.

► JULIA TISSIER



Des rangées de kippers.

(ci-dessus). Ci-contre, des dos de poissons au fond d'une cuve de saumure. Le poisson est dessalé durant deux jours avant d'être embroché pour être fumé.

PHOTO ÉDOUARD CAUPEIL, MYOP

gues et argentées des saumons de 7 à 8 kilos. C'est l'une des valeurs sûres de nos repas de fin d'année. Ceux-là ont été pêchés le 27 novembre et seront consommés avant Noël. Ils viennent du Connemara en Irlande pour l'appellation bio et de la ferme du Loch Duart en Écosse pour l'appellation Label Rouge. Hervé Diers, le PDG de J.C. David déploie la queue du poisson en forme d'éventail: «*Il faut qu'elle soit large, explique-t-il, car cela signifie que le poisson avait de la place pour nager. Le saumon,*

*c'est comme le poulet, c'est meilleur quand l'animal a une plus grande liberté de mouvements.*»

«**Pépites.** A Boulogne-sur-Mer, J.C. David fume le saumon «à la ficelle» et dans des fours à bois. «*Nous ne sommes que trois en France à travailler ainsi*», affirme Hervé Diers qui a repris en 2001 cette entreprise employant une trentaine de personnes. «*J'ai été séduit par leur savoir-faire traditionnel. Et il y avait dans leur carnet de clients, des "pépites" comme les brasseries Lipp, la*

*Coupole ou encore l'Elysée quand François Mitterrand raffolait des harengs.*» Le saumon est découpé en d'épais filets larges comme des battoirs et salés au sel de Guérande avant d'être accrochés à un lien, style ficelle de lieuse, pour être fumés.

Il faut descendre dans les profondeurs de la saurisserie pour comprendre le procédé. Hervé Diers a fait le pari de rallumer de vieux fours de briques dont les plans semblent tout droit sortis de l'Encyclopédie de Diderot pour





maintenir un fumage à l'ancienne où le poisson est exposé verticalement à une fumée froide qui ne le cuit pas. Cette tradition a un coût: «Au total, il me faut trois jours pour sortir un filet de hareng», affirme le patron de J.C. David, alors qu'il ne faut que huit heures aux copains qui travaillent avec des fours électriques. Ici, on laisse le temps au temps. C'est pour cela qu'en moyenne, je suis 25% plus cher.»

**Bonheur.** Thierry est le maître fumeur. Chaque jour, au pied des fours, il prépare un savant mélange de copeaux et de sciure avec en son centre une bûche de chêne dont la combustion lente est l'âme du fumage. Il scrute aussi le ciel dont les aléas influent sur son activité: «Aujourd'hui, le plafond est bas, ça fume trop», dit-il. D'âcres volutes montent

doucement dans les deux étages des fours tandis qu'on entrouvre leurs hautes portes de bois pour apercevoir les pièces orange de saumon alignées comme à la parade et ces kippers ressemblant à des fossiles dorés que nos voisins britanniques mangent grillés avec du thé noir au petit-déjeuner.

Les arômes puissants du poisson fumé vous poursuivent jusqu'à une salle glacée où Michaël retire à la main les arêtes des filets de saumon en suivant la colonne vertébrale. «C'est le meilleur dans sa partie de la Côte d'Opale», affirme Hervé Diers. Michaël préfère sa petite pince d'électricien en forme de bec de cygne à la fraise électrique car, dit-il, «elle casse les arêtes en les retirant des poissons». Dans une pièce voisine, Christine et Laurence, fileuses depuis

vingt-deux ans, lèvent les filets de hareng. «Il faut de bons pouces et de bons couteaux», dit Laurence en mimant au ralenti son rapide coup de main avec son petit couteau Parapluije: «Je coupe le ventre et la tête. J'ouvre le poisson avec le pouce et j'enlève l'arête avec le poisson.» Avant de quitter la sauriserie, on a croqué dans du bonheur en bouche avec un petit cœur de saumon fumé et quelques dés de harengs saurs et doux. Puis on a longé poissonneries et entrepôts frigorifiques jusqu'au Châtillon, la brasserie où se retrouvent dès 4h30 du matin toutes les professions du port de pêche de Boulogne-sur-Mer (2). Et au milieu de cette assemblée gourmande et volubile, on a découvert les harengs frais à la boulognaise dont voici la recette: saler les harengs nettoyés et les placer au frais durant une nuit. Enlever le sel et mettre les poissons dans une casserole avec le mélange: un tiers de vin blanc, un tiers de vinaigre blanc et un tiers d'eau, thym, laurier, grains de poivre et clous de girofle et rondelles de citron frais. Chauffer jusqu'à frémissement et retirer du feu. Placer au réfrigérateur un jour et demi voire deux. Goûtez et vous êtes déjà sur les quais de Boulogne-sur-Mer.

— JACKY DURAND

(1) Le Hareng, histoire et recettes en Côte d'Opale, de François Guennoc, Tony Lestienne et Xavier Nicastro. Ed. Punch.  
(2) Le Châtillon, 6, rue Charles-Tellier, 62200 Boulogne-sur-Mer. Rens.: 03 21 31 43 95. Menu (fameux) à 18 euros.

On entrouvre les hautes portes de bois des fours pour apercevoir les pièces orange de saumon alignées comme à la parade et ces kippers ressemblant à des fossiles dorés que nos voisins britanniques mangent grillés avec du thé noir au petit-déjeuner.



## L'avis de l'experte

Automobile



## Volvo XC60: on solde au rayon 4x4

Rappelez-vous, hier encore, dans l'univers automobile, le luxe, c'était l'espace. Alors, si vous avez toujours rêvé de rouler en 4x4 sans jamais oser le faire, c'est le moment de passer à l'acte. Crise économique et ambiance écologique obligent, les concessionnaires n'ont pas vu un client depuis la rentrée. Du coup, pour peu que vous craquiez pour un modèle en stock, ce qui ne sera pas dur vu le choix actuel, vous pourrez justifier votre achat en annonçant une remise mirobolante de quelque 20%. Il y a des affaires à faire chez Volvo qui a eu, comme tant d'autres, la malchance de lancer son nouveau 4x4 XC60 juste au moment où les ventes de la catégorie commençaient à s'effondrer. Petit frère du XC90, ce dernier affiche un style plus dynamique que ses concurrents, cinq places confortables, et un coffre que sa hauteur de chargement et son grand hayon rendent facile à charger. Poussettes, valises, courses, clubs de golf ou cartons, tout s'y case. Et le dos de la banquette se rabat d'une pression sur un bouton, en dégageant un grand plancher plat. Logique pour une voiture de ce prix, les matériaux sont bien choisis et la finition irréprochable. Les sièges assurent un maintien parfait, constante chez les Suédoises. Et comme le XC60 est bien insonorisé, il est parfait pour les longs trajets. À condition que le baril reste bas. Car vu le poids de l'engin (1 800 kg) et les moteurs proposés (2 Diesel de 163 et 185 ch. et un essence T6 de 285 ch.), la consommation descend rarement en dessous de 10 litres, même en ayant le pied léger. Les performances, correctes,

n'ont rien de remarquables, du moins comparées à celles d'une BMW, actuel champion du rapport performances-consommation. À une époque où les voitures offrent toutes une bonne tenue de route et pour la plupart 5 étoiles au crash test, il devient difficile d'imposer sa différence côté sécurité, comme Volvo a su le faire par le passé. Le Suédois a donc choisi de barder la voiture d'équipements électroniques. L'assistance, dès qu'il s'agit d'ABS ou d'ESP, est une invention géniale. Mais point trop n'en faut. Entre détecteur d'angles mort, témoin de franchissement de lignes blanches, radar de recul, de côté, de face, de profil... le XC60 offre un panel de gadgets high-tech qui partent d'un bon sentiment, mais sonnent et flashent à tout bout de champ. Jusqu'au moment où, excédé, on en vient à tout déconnecter. Reste que si une telle voiture est franchement agréable à conduire sur autoroute, c'est une vraie horreur en ville. Parce que l'engin y est objectivement inadapté. Haut, large, long et pataud, il est incapable de s'insérer sereinement dans la circulation urbaine. Et malgré la caméra de recul qui renvoie au tableau de bord l'image de ce qui se passe derrière, les créneaux sont une véritable épreuve. D'autant qu'il ne faut pas compter sur la bienveillance des autres automobilistes pour se montrer patients et compréhensifs face à un 4x4...

— ANNE LEVEILLÉ

**En bref:**  
Longueur: 4,62 m.  
Coffre: 490 à 1 455 litres.  
Notre préférence: 2,4 D.  
À partir de 35 350 €. Puissance: 163 ch.  
Consommation mixte: 7,5 l/100  
Emissions CO<sub>2</sub> (g/km): 199.