

Le Monde

LES MAINS DE LA MER (1/8)

HARENG DE HAUTE TRADITION

A Boulogne-sur-Mer, Hervé Diers a rallumé les fours à bois d'une entreprise de salaison à l'abandon. Au sous-sol des locaux ultramodernes, le poisson est fumé à l'ancienne.

JP GÉNÉ. PHOTO OLIVIER CULMANN POUR LE MONDE MAGAZINE

À chacun son pain et son hareng) fut longtemps la devise de Boulogne-sur-Mer, tant la ville s'identifie à ce poisson auquel elle doit sa réussite et sa renommée. Plus grand port de pêche français et premier centre de transformation et de commercialisation du poisson en Europe, la zone de Capécure est un monstre froid où des hangars anonymes avalent les marées et les recrachent en caisses conditionnées à destination de tous les pays. Il est loin le temps de Gingolph l'abandonné, qui dans le roman de Bazin prenait la mer et

en activité avant d'être laissés à l'abandon et aux clochards après la disparition de la dame.

Hervé Diers n'est pas peu fier de me les montrer aujourd'hui : quatre rangées de dix placards étroits avec des portes en bois de 3 mètres de hauteur et le foyer au pied. À l'intérieur on y accroche le hareng, le saumon, l'églefin (devenu haddock). On referme et on allume le feu : des copeaux de chêne, une bûche au milieu et de la sciure du même bois par-dessus, pour étouffer la flamme et provoquer la fumée.

Dans les sous-sols gardés en l'état, c'est le cœur des Etablissements JC David repris en 2001 par Hervé

en ciment pour stocker les poissons dans la saumure. Par-dessus, il bâtit une construction moderne aux normes européennes en forme de cube et, en 2007, il peut « rallumer les feux » dont les portes sont classées au patrimoine municipal. Au rez-de-chaussée les ateliers réfrigérés, carrelés, impeccables où s'affaire un personnel en blouse blanche botté, ganté, coiffé et masqué ; retour au siècle précédent dans les sous-sols où les derniers fours à bois de Boulogne fonctionnent comme avant sous la direction de Michel, le « maître du feu », formé par son père sur les lieux. C'est la dernière salaison traditionnelle, remise à neuf. Elle fait référence en Europe et au-delà.

On y fume le saumon et le haddock, mais le hareng représente 60 % de l'activité : 400 tonnes l'an passé. Il se divise en deux catégories, le traditionnel et le doux. Le premier bénéficie de la légitimité historique. Il est pêché en novembre, lorsque la mer « frise » entre Douvres et Calais tant les harengs s'y pressent par millions. Ils descendent des îles Féroé gras et pleins de roque ou de laitance et en trois coups de chalut la *Glorieuse-Vierge-Marie* et la *Glorieuse-Immaculée* en rapportent plusieurs dizaines de tonnes au port.

TRAÇABILITÉ GARANTIE

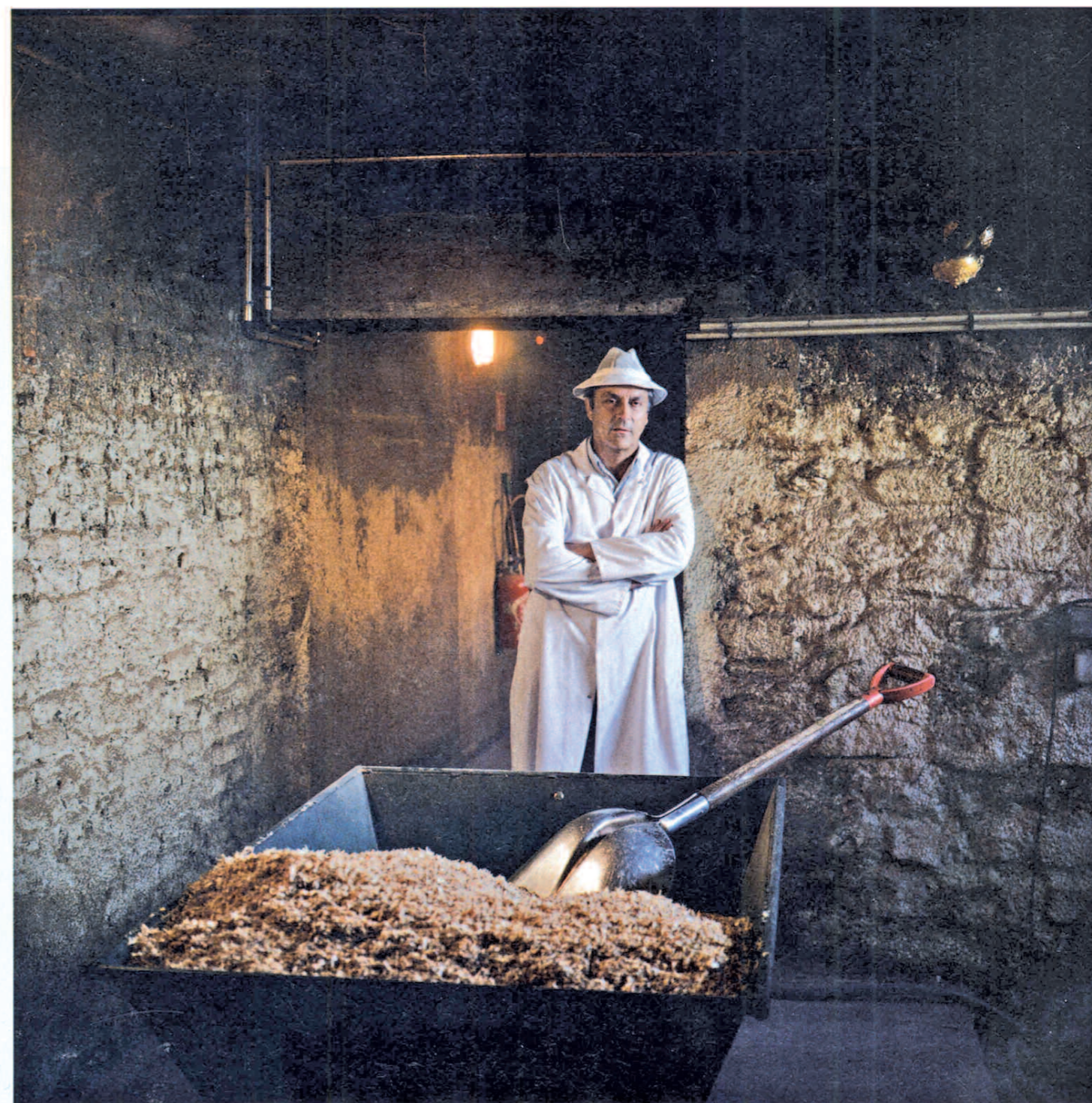
Hervé Diers attend ces bateaux avec lesquels il est en contrat. Il contrôle la taille, la qualité et achète toute la pêche (traçabilité garantie) immédiatement salée à sec et stockée dans des bacs. Moins de douze heures séparent la capture en mer du stockage. Gorgés de sel, les harengs sont « stabilisés » en vingt et un jours et les parasites tués. Ils

DEPUIS PLUS D'UN MILLÉNAIRE, LE SALAGE, LE SÉCHAGE ET LE SAURISSAGE DU HARENG SONT UNE SPÉCIALITÉ NORDIQUE.

l'amour dans les effluves du hareng saur. Depuis plus d'un millénaire, le salage, le séchage et le saurissage du hareng sont une spécialité nordique dont la noblesse et le clergé ont tiré leur richesse. L'industrialisation de la pêche, l'arrivée du chemin de fer ont fait la fortune de ce poisson modeste, abondant et bon marché.

Aux hommes de partir en mer, aux femmes de traiter le contenu de leurs filets à terre. Harengères sur les marchés, fileuses ou ballotineuses à l'atelier, le hareng a toujours été leur affaire. Ce fut celle de Mme Gaston, née Suzanne Seillier, jusqu'en 1994. Une maîtresse femme qui, huit jours avant de se marier avec Marcel Gaston, fonde en 1922 la maison Gaston-Seillier. Après deux ans et demi, elle perd son époux, ne se remariera jamais et dirigera l'entreprise jusqu'au dernier jour, arrivant la première et fermant la porte le soir. 40 coresses (fours à bois pour le fumage) étaient

Diers, natif de Boulogne qui, après un passage dans l'agroalimentaire, est rentré au port pour y produire les meilleurs filets de hareng. « Lorsque j'ai racheté la société fondée par Jean-Claude David en 1973, ses étiquettes portaient déjà ces mots : la qualité d'abord. » L'homme avait appris le métier de sa mère Marcelle, qui avait commencé à travailler à 11 ans avant de finir contredame dans une salaison réputée de la ville. Les établissements ne disposaient que de dix fours et de 1 000 m². Hervé Diers, conscient du potentiel de développement – François Mitterrand lui-même ne mangeait que les harengs de chez David – s'y sent vite à l'étroit. Plutôt que d'investir dans la construction de nouvelles installations avec des fours électriques comme tous ses concurrents, il décide de « mettre un cube dans un cube ». Il achète les locaux de la maison Gaston-Seillier et n'en garde que les 40 fours et les cuves



Hervé DIERS utilise le fumage traditionnel : des copeaux de chêne, une bûche et de la sciure pour étouffer la flamme et provoquer la fumée.

pourront tenir jusqu'à la prochaine saison. Au gré de la demande on sort le poisson, dessalé cinq fois par jour durant deux jours, puis embroché sur les aînets (barre métallique à crochets) rangés dans des racs, sortes de portemanteaux qui après égouttage rentreront dans les armoires à fumoir pour 24 à 48 heures. Température 60 °C, il est fumé à chaud. À la sortie, place aux fileuses qui lèvent et épluchent les filets pour livrer un produit au goût marqué, apprécié des connaisseurs.

Au fil des ans, leur goût s'est assagi, préférant la douceur à la vigueur. C'est ainsi qu'est né le filet doux. Pêché dans les eaux froides de Norvège, le hareng parvient aux établissements JC David par plaques de 20 kg, congelé, étêté, vidé et fendu en deux, façon *butterfly* (papillon). Décongelé en une dizaine d'heures il ne passera que 45 à 60 minutes dans une saumure plus légère avant d'être embroché puis fumé à froid (25 °C). Ses filets épluchés, il était jadis roulé en ballotin dans la Cello-

phane. Il est aujourd'hui conditionné sous vide et s'achète dans le commerce entre 2,50 et 3,50 euros. C'est lui que j'aime, souple et moelleux avec les pommes de terre tièdes. Je voulais savoir d'où il venait, comment et par qui il était fabriqué. Je suis venu, j'ai vu et je suis parti tranquille. La ressource n'est pas menacée et les coresses fumeront longtemps encore chez JC David, la dernière saurisserie traditionnelle encore en activité. □ jpgenegout@gmail.com

EXTRA

Ets JC David, 15-17, rue Georges-Honoré, Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais). Tél. : 03-21-87-38-31. www.jcdavid.fr

En vente en poissonnerie et dans beaucoup de grandes et moyennes surfaces sous la marque du distributeur (Auchan, Carrefour, Metro, etc.). À lire : *Le Hareng de nos mers*, de Jacky Durand, recettes de Tony Les-tienne, Les Quatre Chemins, 64 p., 8,90 €. Une brève histoire de ce hareng accompagnée de recettes aussi simples que goûteuses.