

## À Boulogne, JC David prend le temps d'attendrir le hareng comme à la grande époque

Spécialisée dans la fumaison et la salaison de poisson, l'entreprise boulonnaise JC David mise sur la qualité avant la quantité. Fumés au bois de chêne dans des armoires traditionnelles pendant vingt-quatre heures, leurs tendres harengs (le produit phare de l'établissement) sont prisés par les restaurateurs.

Par Loïc Costet | Publié le 23/08/2019

f 152 partages

Partager

Twitter



Chez JC David, on mise sur la qualité plutôt que sur la quantité. PHOTO MARC DEMEURE - LA VOIX DU NORD

À l'ouverture des corresses (armoires traditionnelles de fumaison), une fine odeur de tradition s'échappe. Durant vingt-quatre heures, les vingt grands placards rouges de [JC David](#) ont délicatement fumé plusieurs kilos de harengs. Un four électrique aurait fait le job en deux heures environ mais ici, on mise d'abord sur le goût et la texture du poisson. « *Fumer lentement le hareng permet de garder sa chair tendre et pas trop salée* », promet Philippe Fromantin, [nouveau président de l'établissement](#) boulonnais.

Pour continuer à saler et à fumer le poisson « *à l'ancienne* », la maison JC David fait confiance à ses maîtres fumeurs expérimentés. L'un d'eux a même travaillé ici à l'époque de Gaston Sellier, le propriétaire historique des lieux avant le rachat. « *Quand on a rallumé les fours, certains en avaient les larmes aux yeux. Car pour eux, ces armoires rouges représentent la grande époque du hareng boulonnais* », raconte fièrement Philippe Fromantin.

## Fumés au bois de chêne de la forêt d'Hesdin

Chaque matin, dès quatre heures, les trois maîtres fumeurs des lieux déposent les copeaux de bois et la sciure au sous-sol et démarrent le feu sous les corresses. Suivant la météo, les vents et les marées, les temps de fumaison varient. C'est en revanche toujours le même bois qui sera utilisé : du chêne coupé non loin de là, dans la forêt d'Hesdin.

Pendant ce temps, les autres équipes s'affairent à partir de cinq heures. Le hareng, qui a été pêché en novembre et fut conservé au sel jusqu'ici (« *le conservateur le plus efficace* », précise le président), va être soigneusement préparé avant son fumage.

Une fois filetés et nettoyés, les harengs et les haddoks (80 % de la production environ) mais aussi les saumons et les maquereaux peuvent passer aux fourneaux. **En comptant les vingt-quatre heures de fumage, les phases de préparation jusqu'au conditionnement s'étalent sur trois jours environ.**



L'ensemble des phases s'étalent sur environ trois jours. PHOTO MARC DEMEURE - LA VOIX DU NORD

## Des poissons appréciés des restaurateurs

Cette préparation minutieuse et longue ne permet pas à JC David de produire autant que ses concurrents (1000 tonnes de poissons par an tout de même). Mais la maison ne vise pas la même clientèle que beaucoup d'autres [entreprises de Capécure](#) (pôle économique de Boulogne-sur-Mer), **elle collabore essentiellement avec des grossistes**. « *On ne travaille pas avec la grande distribution. On a la chance d'avoir des poissonniers et des restaurateurs qui nous apprécient et que l'on approvisionne* », précise Philippe Fromantin.

Les [récompenses](#) et les labels (dont le label Entreprise du Patrimoine Vivant) encouragent les 49 salariés de la maison JC David à continuer de prendre le temps. Pour perpétuer la grande tradition du hareng « boulonnais ».