

JUIN-JUILLET-AOÛT 2020

# fou de CUISINE #20

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LES 50  
PLUS BELLES  
RECETTES  
DE CHEFS  
POUR FÊTER  
L'ÉTÉ



Juan Arbelaez  
Anthony Avoine  
Alexia Duchêne  
Marc Favier  
Jérôme Jaegle  
Vincent Jouyaux  
Clément de La Jonquière  
Stéphanie Le Quellec  
Romain Meder  
Tabata & Ludovic Mey  
Chloé Monchalain  
Paul Pairet  
Alain Pégouret  
Jean-François Piège  
Kelly Rangama  
Yoni Saada  
Pierre Sang Boyer  
Olivier Valade  
Alcidia Vulbeau  
Dan Yosha

RESSMAKER



M. 07999 - 20 - F. 7,50 € - RD

Masterclass

DAN YOSHA

LA MAGIE SHABOUR

Biopic

STÉPHANIE LE QUELLEC

LA SCÈNE ET MOI

Tac au tac

PAUL PAIRET

INTERVIEW EXCLUSIVE



DE PHILIPPE TOIARD  
PHOTOGRAPHIES ÉRIC FÉNO

# J.C. DAVID LES MAÎTRES DU FEU

Une centaine de sociétés spécialisées en fumage de poissons prospéraient dans les années 1960 à Boulogne-sur-Mer. La mise en place de normes draconiennes a eu raison de cet artisanat, et il ne subsiste aujourd'hui que quatre maisons qui perpétuent une technique ancestrale.

A

u sous-sol de la société J.C. David, Mickaël, maître fumeur, surveille la combustion du mélange maison – bois de chêne, copeaux de chêne et sciure – pour assurer un fumage doux et régulier qui ne doit jamais dépasser 25 °C. C'est essentiellement la combustion de la sciure qui va générer la fumée; elle va monter et caresser, quelques mètres plus

haut, les harengs, haddocks, saumons, maquereaux, gambas et maigres. Mickaël, comme les autres maîtres fumeurs de l'entreprise, n'a pas suivi de formation particulière. La maîtrise du feu s'acquiert par l'expérience en interne auprès des plus anciens, de la confection des copeaux maison avec du bois acheté localement à la prise en considération de la météo, du taux d'humidité, du vent, des marées et de bien d'autres paramètres qui échappent aux néophytes.

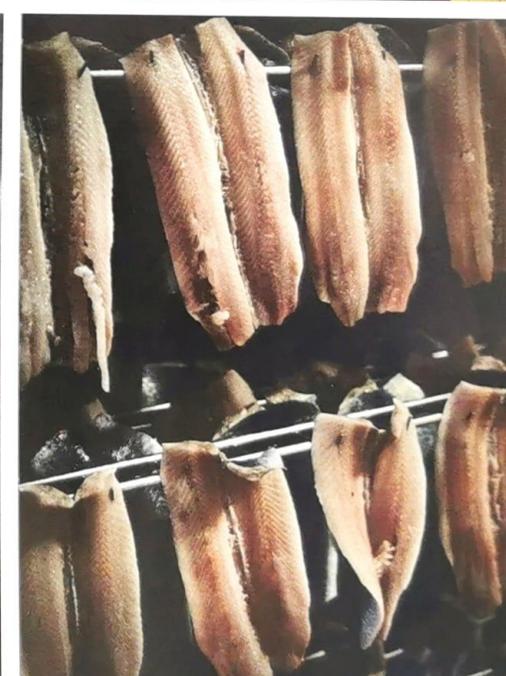
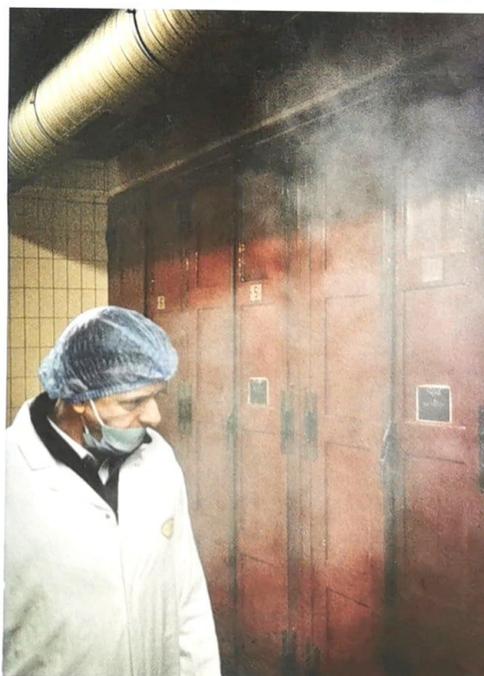
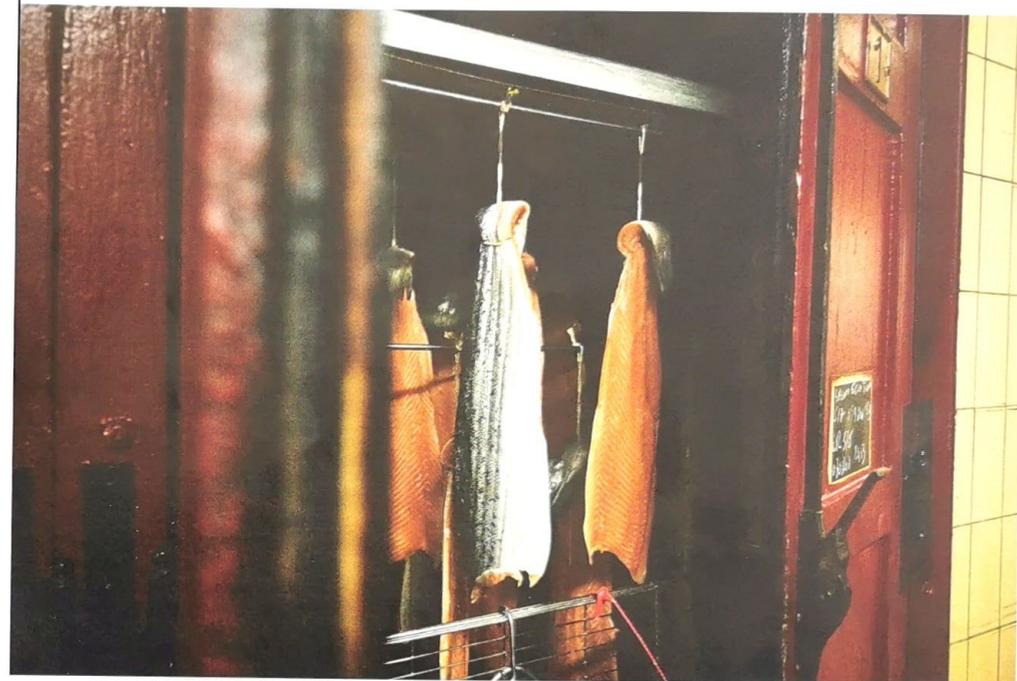
#### REMISE EN SERVICE

Labellisée « Entreprise du patrimoine vivant », la société J.C. David a été fondée en 1973 par le saurisseur Jean-Claude David, qui tient de sa mère, Marcelle David, ce savoir-faire du salage et du fumage des poissons. Elle-même l'a appris dès

1922 dans une salaison maritime locale, alors qu'elle n'avait que 11 ans. Ce n'est qu'en 2005 que J.C. David s'installe dans les locaux actuels, qui appartinrent aux célèbres ateliers Gaston Sellier fondés en 1928. Laissés à l'abandon, récupérés dans un triste état, les bâtiments abritaient tout de même un trésor inestimable : une quarantaine de coresses – fours à bois – dans lesquels « l'on faisait sorer ou saurer le hareng », ce qui a donné l'expression « hareng saur », un poisson salé, fumé et vendu en filets. Dans un premier temps, vingt fours ont été remis en service, non sans une certaine émotion, pour permettre de fumer de 800 à 1 000 tonnes de poisson par an, dont près de la moitié sont des harengs, suivis de près par les églefins (qui deviennent haddocks après fumage). Ils ne sont pas vendus en grande distribution mais uniquement grâce à un réseau d'épicerie fines, de grossistes et de chefs de cuisine, qui reconnaissent à l'unisson que les produits, 100 % naturels, garantis sans conservateurs ni additifs, sont d'exception.

#### LE PARCOURS D'UN HARENG

C'est essentiellement en novembre, période de migration, que le hareng, appelé ici le poisson roi, passe au large des côtes boulonnaises. Le reste de l'année, il faut s'approvisionner auprès de la Norvège. Par millions – les harengs se déplacent de façon synchronisée en bancs pouvant atteindre 40 kilomètres de long –, ils rejoignent les eaux froides du Nord, et ce depuis la nuit des temps puisqu'il se dit que déjà, au Moyen Âge, ce poisson argenté était localement consommé salé et fumé et que c'est lui qui fit la fortune de la ville. Issus d'une pêche



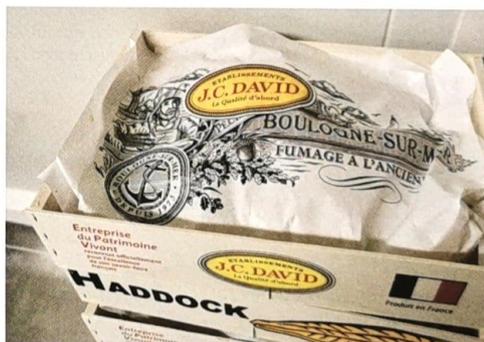


durable (label MSC, Marine Stewardship Council) et achetés vivants, les harengs côtiers rejoignent alors les établissements J.C. David pour une première étape, le salage manuel au sel sec et sans ajout de produits chimiques, avant d'être stockés dans des cuves. Selon les commandes, le hareng va alors se transformer en kipper, bouffi ou filet. Le premier, le kipper – spécialité traditionnelle du petit déjeuner irlandais –, est un hareng ouvert par le dos, éviscéré, salé puis fumé qui peut se déguster cuit au four, à la vapeur ou au barbecue. Le deuxième, le bouffi, est un hareng entier, salé et également fumé qui se consomme légèrement réchauffé au four. Le troisième, la star de la maison, est le filet de hareng : le doux sous vide a obtenu le Label Rouge. J.C. David est d'ailleurs une société qui cumule les labels, les distinctions et dont la traçabilité jusqu'au bateau de pêche est tout bonnement exemplaire. Ainsi, outre le label Pêche durable MSC et le Label Rouge pour une partie des produits, elle est aussi reconnue ou adoubée par Friend of the Sea, Mr. Goodfish, le Collège culinaire de France et certifiée par IFS Food. Quant à certains produits de la gamme comme le saumon d'Irlande ou le hareng doux à l'huile et aux aromates, ils arborent fièrement le label bio AB.

Mais revenons à notre hareng stocké dans les cuves de saumure. Il va maintenant passer l'épreuve du feu après avoir séché pendant une dizaine d'heures avant d'être embroché à la verticale sur des barres et placé dans les coresses derrière de somptueuses portes rouges garantes de l'âge d'or du hareng bouillonnais. Dès potron-minet, les maîtres du feu ont préparé la fumée pour un fumage à froid. Comme chez certains concurrents, la direction aurait pu, dans le déménagement, changer son mode de fumage et passer à des fours modernes à cellules électriques dotés de procédés de ventilation. C'est beaucoup plus rapide (2 heures), mais forcément moins traditionnel, à l'opposé des valeurs de la maison ; en outre, fumer doucement le hareng permet de conserver sa chair tendre et pas trop salée. Selon le produit (kipper, bouffi ou filet) et les poissons, le temps de fumage varie, mais il faut globalement entre 16 et 24 heures, d'où l'importance des maîtres du feu, qui doivent constamment veiller à ce que la température soit maintenue et qu'il n'y ait pas d'écarts, car ce procédé autour de 25 °C ne cuit pas le poisson, à la différence du fumage à chaud qui cuit et fume à la fois. Une fois le fumage terminé, deux corps de métier entrent en scène : les fileuses et les ballotineuses. Les premières s'occupent d'ôter la peau et les arêtes des filets fraîchement fumés ainsi que, potentiellement, les rogues (les œufs) et les laitances. Elles passent ensuite ces filets aux ballotineuses qui, comme leur nom le laisse deviner, roulent les filets pour les présenter en ballotins, une des présentations historiques.

#### ÉGLEFINS, MAQUEREAUX ET CONSORTS

Si le hareng est intimement et historiquement lié à Boulogne-sur-Mer et aux saurisseurs, J.C. David n'en oublie pas l'églefin (ou aiglefin) pêché en Atlantique nord-est, qui devient haddock après avoir été salé puis plongé dans du rocou, un pigment totalement naturel issu du rocouyer. Un colorant que l'on trouve un peu partout dans notre alimentation mais surtout dans l'univers fromager puisque c'est lui qui donne leur couleur spécifique au livarot, au pont-l'évêque, au langres ou à la mimolette. Comme le hareng, l'églefin est ensuite fumé de longues heures puis proposé en filet sous vide ou en pavé avec parfois, à la demande de certains chefs, la même présentation



mais sans le rocou, afin de proposer une chair proche d'un blanc crème. Si le haddock et le hareng représentent la très grande majorité du tonnage – autour de 80 % –, d'autres poissons passent entre les mains expertes des différents salariés de la société. Le maquereau pêché lui aussi en Atlantique nord-est est fumé au poivre quand les gambas bio de Madagascar sont légèrement salées en saumure et fumées à froid sans être décortiquées. Enfin, deux autres poissons font la fierté de la maison : le maigre et le saumon. Le premier, certifié Label Rouge, est issu d'une ferme marine en Corse où il évolue dans un environnement naturel. Fileté à la main dans les ateliers de Boulogne, il est légèrement fumé, ce qui en fait un produit aussi unique en goût que rare. Le second, le saumon – écossais ou bio irlandais – a la particularité d'être fumé à la corde, c'est-à-dire qu'il est suspendu dans les fours, ce qui distend légèrement les chairs au fil des heures et permet un fumage

pas seulement en surface. Un produit recherché pour sa chair soyeuse, ferme et fondante, aux notes fumées prononcées. En parallèle, au fil des années, la société a développé une gamme de conserverie artisanale et une gamme traiteur dont elle n'assure pas la production sur le site, mais dont les recettes sont réalisées avec les chutes, afin de réduire le gaspillage alimentaire. Rillettes, soupes de poissons, filets de poisson à l'huile d'olive, bisque, œufs de cabillaud, rogues de hareng et quenelles de haddock sont loin de concurrencer l'activité de la maison, mais ils ont été pensés comme le reste : le haut de gamme et l'engagement responsable. Demain, les vingt autres fumoirs seront à leur tour remis en service, ce qui permettra à J.C. David de poursuivre son développement et de répondre aux attentes d'un marché demandeur de produits traditionnels, respectueux des hommes, des ressources et des marins qui prennent des risques pour vivre de leur métier.