**Le fumage du saumon**

**F**umer soi-même du saumon paraît facile, mais il ne s'agit pas d'improviser. Le saumon fumé est un produit à risques. il est indispensable d'acheter une matière première de qualité irréprochable, de respecter certaines conditions technologiques, et tout un ensemble de bonnes pratiques hygiéniques décrites dans le *Guide de bonnes pratiques hygiéniques Restaurateur*.

.
**Pour faire du bon saumon fumé, il faut partir de saumons de grande fraîcheur.**

** *Matière première : la qualité avant tout***


**La fraîcheur du saumon d'Ecosse Label Rouge est garantie par une DLC.**

**Fraîcheur irréprochable**
Aujourd'hui, le fumage à froid précédé d'un salage et d'un séchage légers est plus une technique d'aromatisation et de coloration du saumon qu'une technique de conservation. Il faut donc absolument travailler à partir d'un poisson entier éviscéré et d'une très grande fraîcheur.

 **Saumon entier : toujours éviscéré**
Achetez du saumon éviscéré de qualité extra ou A, et vérifiez sa fraîcheur. Un saumon bien frais présente un corps ferme et une agréable odeur marine. Son œil présente une pupille noire, une cornée bien transparente et bombée. Sa peau est brillante, bien colorée et les écailles sont bien adhérentes. Ses branchies sont rouges, dépourvues de mucus. Si les branchies sont roses, le saumon n'est plus très frais, si elles virent au beige, il n'est plus frais du tout.

*Remarque : Les saumons élevés en Ecosse arrivent sur le marché français 24 heures après l'abattage. Les saumons norvégiens 3 à 4 jours après. Lors de vos achats de saumon, précisez bien à votre fournisseur que vous fumerez ce poisson afin qu'il vous livre des poissons les plus frais possible. Si vous achetez sur un marché de gros, veillez à la fraîcheur. Dans tous les cas, vérifiez attentivement la date d'abattage ou mieux la DLC, si elle est indiquée.*

|  |
| --- |
|   |

 **Filets de saumon : à éviter**
Les filets de poisson, produits ayant subi des manipulations, sont plus sensibles aux ruptures de la chaîne du froid qu'un poisson entier ; ils sont fragiles du point de vue bactériologique, et leur état de fraîcheur est difficile à évaluer. Par ailleurs, le filetage des saumons augmente le délai de mise sur le marché de 24 à 48 heures. Il vaut mieux donc éviter d'acheter des filets de saumon pour faire du saumon fumé. Si vous choisissez cependant de travailler à partir de filets, veillez à les saler et à les fumer le plus tôt possible.

**Frais ou congelé**
Achetez de préférence des saumons réfrigérés, car souvent, après le dessalage, les saumons congelés/décongelés peuvent présenter des craquelures.

**Attention : La chair des saumons sauvages, comme celle de beaucoup d'autres poissons sauvages, peut contenir des larves d'anisakis. Ces larves sont détruites par la cuisson ou la congélation. Par conséquent, si vous fumez à froid des poissons marins sauvages, achetez-les congelés.. La décongélation doit être effectuée en chambre froide entre 0 et 4 °C, sur une grille placée dans un bac muni d'un couvercle.**

**% de matières grasses**
Le saumon doit être suffisamment gras, mais sans excès pour des raisons technologiques et organoleptiques. Un taux de 13 à 15 % de matières grasses permet d'obtenir un saumon moelleux sans être trop gras. Un saumon très gras donne un meilleur rendement, cependant il n'est pas toujours apprécié du consommateur. D'autre part, au-delà de 15 % de matières grasses, il semblerait que le saumon se sale et se fume imparfaitement. Les saumons d'aquaculture sont en général plus gras que les saumons sauvages, mais leur teneur en matières grasses est plus suivie. Le saumon d'Ecosse Label Rouge garantit sur l'étiquette un taux de matières grasses (16 % maxi).

**Poids du saumon ou des filets**
Les petits saumons de 2-3 kg ne donnent pas de bons résultats. Trop petits, ils ne sont pas suffisamment gras, ils donnent un saumon fumé trop sec, et ne permettent pas d'obtenir de belles tranches. Préférez les saumons de 4-5 kg, voire de 6-8 kg.

|  |
| --- |
| **Bien fumer son saumon** |
|  **Travailler à partir d'une matière première ultra fraîche.**  **Respecter les temps et températures de salage et de séchage.**  **Veiller à la qualité et à la nature des bois de fumage afin d'éviter toute contamination chimique.**  **Veillez au bon brassage de la fumée lors du fumage. Respectez un temps de fumage minimum.**  |

** *Filetage : tout un savoir-faire***


**Le filetage du saumon doit se faire avec beaucoup de soin afin de ne pas 'casser' les filets.**

- Avant l'opération de filetage, lavez le saumon à l'eau courante afin d'éliminer le mucus qui contient des micro-organismes. Ecaillez-le afin d'éviter que des écailles ne se déposent sur le saumon fumé au moment du tranchage. Lavez-le de nouveau à l'eau courante.
- Pour le filetage, utilisez un grand couteau propre type 'filet de sole' à lame souple. Travaillez sur une surface propre. Au cours du filetage, ne soulevez pas le filet pour vérifier ce que vous faites. Vous risqueriez de 'casser' le filet. Quand les filets sont 'cassés', le sel rentre trop à l'intérieur, et au tranchage, on obtient des tranches de mauvaise présentation.
- Parez les filets, ôtez les arêtes afin de ne pas avoir à réaliser ces opérations - sources éventuelles de contamination - après le fumage.
- Gardez la peau du saumon qui facilite le tranchage et donne un côté plus artisanal au produit fini.
- Lavez soigneusement les filets à l'eau courante afin d'éliminer les bactéries de contamination. Essuyez-les ensuite avec un linge propre ou un essuie-tout à usage unique.

**Attention**

**Pour éviter tout risque de contamination, si vous avez gardé la peau des filets :**
**- ne posez jamais les filets côté chair sur la table de découpe,**
**- ne les superposez jamais en posant un filet côté peau sur le côté chair d'un autre.**


**Parez les filets, ôtez les arêtes afin de ne pas avoir à réaliser ces opérations, sources**

** *Salage et séchage : temps et température à respecter***

- Pour obtenir un saumon de qualité, le mieux est de pratiquer un salage 'au sel sec'.

Les restaurateurs que nous avons interrogés préfèrent saler avec du gros sel marin non raffiné, estimant que le sel fin brûle plus rapidement les fibres du poisson, et que, par ailleurs, les oligo-éléments contenus dans le gros sel de mer non raffiné apportent au produit fini un parfum particulier, un parfum du terroir. Pour adoucir le goût et favoriser la pénétration du sel, on peut ajouter un peu de sucre en poudre. On peut également ajouter en petites quantités du poivre ou des plantes aromatiques comme la badiane.
- Sur une plaque propre, déposez une couche de sel, posez dessus les filets bien à plat, côté peau si vous ne les avez pas pelés. Recouvrez-les d'une couche généreuse de sel bien propre, n'ayant jamais servi. N'en déposez pas sur la queue.
- Placez les filets salés en chambre réfrigérée entre 0 et 4 °C maxi, en veillant à ce que la plaque soit légèrement inclinée, côté queue des filets vers le bas. Cette position évite la stagnation de l'eau qui sort des filets et permet à la saumure de se répandre sur la queue qui n'a pas reçu de sel. La durée de la maturation doit être suffisamment longue pour permettre un salage efficace.


**Le salage au 'sel sec' est une façon traditionnelle de saler le saumon.**

*Remarque :*
*Pour saler, comptez une quantité de sel au moins égale à 10 % du poids du filet. L'action du sel sur l'activité microbienne n'est radicale qu'à partir de 10 %. En dessous de ce seuil, certains germes (listeria) peuvent survivre, voire se développer.*
 *Pour calculer le temps de salage, appliquez la formule suivante proposée par le CEVPM :
temps de salage = poids du saumon entier + 1 heure. Pour des filets de saumon de 1,5 kg chacun environ, issus d'un saumon de 5 kg environ, comptez donc : 5 + 1 = 6 heures de salage.*

**Attention :
Durant la période de salage, ne laissez surtout pas les filets de saumon à température ambiante. Il est vrai que plus la température est élevée plus la pénétration du sel est rapide et facilitée. Mais une température supérieure à 10-12°C favorise la multiplication des bactéries d'altération, voire des bactéries pathogènes apportées éventuellement lors des manipulations précédentes.**

- Au terme de la période de salage, rincez les filets à l'eau courante en les douchant. Ne les laissez surtout pas tremper dans de l'eau afin d'éviter tout risque de multiplication microbienne. Ce rinçage doit être léger mais suffisant afin d'empêcher la formation de cristaux de sel en surface.
- Egouttez soigneusement les filets et faites-les sécher sur une grille en chambre réfrigérée à 0/+4 °C pendant 12 et 24 heures. Ce temps de séchage permet une diffusion équilibrée du sel dans la chair, ce qui est important du point de vue sanitaire et du point de vue organoleptique. Par ailleurs, la fumée accroche mieux sur une chair pas trop humide. Vous pouvez réduire le temps de séchage en prenant soin de bien sécher les filets avec du papier absorbant à usage unique et en les plaçant dans un endroit bien ventilé de votre chambre froide.

**Attention : Ne récupérez pas le sel de salage pour saler d'autres filets de saumon. Vous risqueriez de propager d'un filet à l'autre une éventuelle contamination.**

|  |
| --- |
|  |
|  |

** *Fumage à froid : bois et fumée à contrôler***

- Utilisez du bois de fumage sélectionné. Les meilleurs bois sont le chêne et le hêtre. Le hêtre est parfois mélangé avec du chêne pour le fumage des poissons. Vous pouvez ajouter à la sciure ou aux copeaux de ces bois de petites quantités de plantes aromatiques séchées : baies de genièvre, romarin, laurier, genêt, thym, marjolaine ou sauge ou même des serments de vigne.

**Attention**
** Afin d'éviter tout risque de pollution chimique, certains bois sont interdits :**
**- n'utilisez-pas pas de sciures de déchets de bois traités aux insecticides ou produits fongiques, de bois peints, vernis collés ou agglomérés.**
**- n'utilisez pas de sciures de résineux\*\*. Ces bois, lors de la combustion, forment des substances cancérogènes : des hydrocarbures aromatiques polycycliques benzo (a) pyrène *(\*\* d'après un avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France)***
** Pour favoriser la conservation ultérieure, écartez les bois trop tendres : saule, peuplier, aulne, bouleau, charme ou bien mélangez-les au hêtre. Par ailleurs, ces bois utilisés seuls donnent une saveur plutôt médiocre au produit.**

- Utilisez votre fumoir en tenant compte des recommandations des fabricants. Le fumage s'effectue à fumée froide (température de l'ordre de 22 à 26 °C). La chaleur ne doit pas se communiquer à la cabine de fumage.

*Remarque :*
*\* Humidifiez la sciure afin d'éviter qu'elle ne s'enflamme. Humidifiée, elle se consume plus lentement et produit plus de fumée. Trop humidifiée, la combustion devient cependant difficile. Comptez 1 volume d'eau pour 4 volumes de sciure. Mélangez bien et laissez le temps à l'humidité de se propager.*
*\* Pour obtenir un bon goût de fumée, veillez à assurer une bonne circulation et un bon brassage de la fumée à l'intérieur du fumoir. Une fumée trop épaisse et grisâtre contient des goudrons acides qui communiquent aux produits une saveur désagréable.*

|  |
| --- |
| **Préparation pour saumure** Saltem ­ [La Bovida](http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/Articles/M_2789_03_Octobre_2002/Carnet_d_adresses.html#Bovida) **Pour le salage de vos saumons, La Bovida propose non pas du sel mais une préparation pour saumure appelée Saltem. Cette préparation est un mélange de sel, dextrose, saccharose, nitrate de potassium et épices. 650 g de Saltem et 100 g de sel ajoutés à 10 l d'eau permettent de saler 4 filets de saumon. Il suffit de laisser les filets de saumon pendant 10 heures dans cette préparation (en chambre réfrigérée) et de les laisser égoutter pendant une douzaine d'heures en chambre réfrigérée sur une grille avant de les fumer pendant 6 heures. Avec cette technique, aucun phénomène de croutage ou de dessèchement en surface n'apparaît et le saumon fumé est très moelleux.** **Seau de 6 kg - (6,8** e**/kg)**  |

- Le temps de fumage dépend de l'épaisseur du filet, de son taux de matières grasses, de l'opacité de la fumée et de sa ventilation, mais également de l'intensité du goût fumé que vous souhaitez obtenir. Si le temps de fumage est trop court, le saumon sera fumé en surface mais pas à cœur. Ce temps peut varier de 1 h 30 à 12 heures environ. Il est en moyenne de 4 à 6 heures.
- Aussitôt après le fumage, enveloppez les filets d'un film alimentaire qui permet de bien fixer le goût de fumé dans les filets et éviter qu'il ne s'évapore. Stockez-les aussitôt en chambre réfrigérée à 0/4 °C. Vous pouvez également les conditionner sous vide si vous disposez de l'équipement nécessaire.

**Attention :**
** Veillez à ce que la fumée ne pollue pas votre cuisine. Si vous ne disposez pas d'un local réservé à cette opération, placez votre fumoir à proximité d'une hotte aspirante.**
** Prenez soin de nettoyer les grilles de votre fumoir après chaque utilisation afin d'éviter tout problème bactériologique surtout si vous fumez successivement des produits de nature différente (poissons, magrets de canards, charcuterie).**
** Nettoyez régulièrement les parois du fumoir (toutes le 4 ou 5 utilisations environ) afin d'éliminer les goudrons nocifs pour la santé.**

|  |
| --- |
| **Mise sous vide** **Des sachets gaufrés** **Pour conditionner vos filets de saumon fumés entier, la société** [**Milord**](http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/Articles/M_2789_03_Octobre_2002/Carnet_d_adresses.html#Milord)**, qui commercialise 30 modèles de machines de conditionnement sous vide, propose des sacs gaufrés qui permettent de mettre sous vide, vos saumons par l'extérieur même avec une machine à cloche. Notez que la société Milord propose en exclusivité des étiquettes à apposer sur vos produits conditionnés sous vide. Ces étiquettes sont fabriquées avec du papier et de la colle pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Carton de 100 sachets gaufrés.**  |

** *Mise en place et tranchage : toujours au froid***

- Laissez reposer votre saumon fumé en chambre réfrigérée à 0/+4 °C pendant 2 à 3 jours .

 A la sortie du fumoir, il présente en effet un arrière-goût âcre de fumée qui disparaît au bout de ce temps de repos.
- La durée de salage et le fumage à froid de votre saumon ne permettent pas de le conserver très longtemps. S'il n'est pas conditionné sous vide, servez-le dans les 3 à 4 jours qui suivent le temps de repos soit 6 à 7 jours après la date de fumage. Si vous l'avez conditionné sous vide, servez-le dans les 10-12 jours maxi qui suivent la date de fumage. Au-delà, sous l'action des bactéries d'altération, la saveur du saumon devient piquante et sa chair très molle.
- Evitez de servir les tranches de queue qui sont plus sèches et tendineuses. Avec ces dernières et les flancs, vous pourrez préparer terrines ou lardons.
- Pour optimiser la saveur de votre saumon fumé, vous pouvez, au moment de servir, déposer un peu de fleur de sel de Guérande ou de Noirmoutier sur les tranches. zzz

**Attention :**
** Tranchez votre saumon sur une surface propre avec un couteau propre réservé à cet effet. Veillez à ce qu'aucune matière brute (légumes, poissons crus ou viandes crues...), ne se trouve à proximité. Bien sûr, n'oubliez pas de vous laver les mains avant cette opération.**
** Au moment du service, ne laissez pas votre saumon fumé à température ambiante dans la cuisine. Ne le sortez qu'à la demande pour le trancher et replacez-le aussitôt en chambre froide protégé par un film alimentaire. Si vous préparez des tranches à l'avance, maintenez-les en chambre froide protégées par un film alimentaire jusqu'au moment de les servir.**
** Si vous faîtes du tranchage en salle, maintenez votre saumon au frais sur une planche à découper réfrigérée par des plaques eutectiques.**
** Tout saumon entamé doit être consommé dans les 2 à 3 jours maxi.**

|  |
| --- |
| **Fraîcheur maintenue** **avec la plaque froide '3C'** http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/Articles/M_2789_03_Octobre_2002/FraicheurMaintenue.JPGPour trancher votre saumon fumé en salle ou pour le présenter tranché sur un buffet sans prendre de risques bactériologiques, voici la plaque froide '3C'. Selon la température extérieure, elle peut restituer du froid pendant 6 heures. Elle se compose de blocs eutectiques à placer dans un bac noir ou chromé recouvert d'un plateau. Pour mettre en valeur vos préparations, vous avez le choix entre 5 types de plateaux : marbré, chromé, en verre trempé argenté, en verre trempé noir ou en inox 'spécial fruits de mer'. |