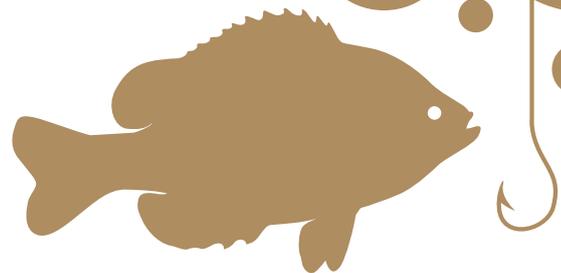


LE POISSON FUMÉ À LA “ TRADITIONNELLE ”



GÉNÉRALITÉS

Le salage des produits précède la fumaison. Cette étape permet de limiter le développement de bactéries, le sel ayant la propriété de capturer et d'absorber une grande quantité d'eau contenue dans les chairs et donc de diminuer les risques de développement bactérien.

On distingue deux types de salage :

- **Le salage dit « à sec »** : on saupoudre les chairs de sel. Cette méthode permet une meilleure conservation du produit.

- **Le salage par saumure** : les produits sont plongés dans une saumure (100 à 200 gr sel/litre d'eau) et y séjournent pendant une à deux heures.

Le fumage consiste à exposer du poisson frais ou légèrement salé à l'action de la fumée provenant de la combustion de copeaux ou sciures de bois. Autrefois considéré comme une technique de conservation des aliments, le fumage est aujourd'hui connu pour ses propriétés anti-oxydante et bactériostatique, et du fait qu'il confère aux produits une saveur et un aspect particulier. Ces spécificités sont imputables aux propriétés empyreumatiques de la fumée.

Classiquement, on distingue deux types de fumaison :

- **Le fumage à froid** : la température ne dépasse pas 28°C. Le poisson ne subit aucune cuisson.

- **Le fumage à chaud** : le fumage est réalisé en même temps qu'une cuisson. Une montée en température progressive des produits est réalisée, pouvant atteindre 70° à 80° C en fin de cycle.

La texture des produits fumés à chaud est plus ferme que celle des produits fumés à froid.

1. Processus variable selon les espèces

Sardine ou Maquereau (*Sardina pilchardus* ou *Rastrelliger kanagurta*) : la technique est aussi utilisée avec les poissons de mangroves et plateaux d'herbes de taille moyenne comme le mulet.



Le parage : cette opération consiste à écailler, éviscérer et stocker le poisson à une température inférieure ou égale à -4°C. Ces poissons ont une chair fragile, le parage doit donc être réalisé proprement et rapidement pour maintenir sa qualité.

Les poissons sont ensuite saupoudrés de sel sur les flancs et dans la cavité abdominale. Cela permet de raffermir les chairs, une meilleure infiltration de la fumée et de donner un beau lustre au produit final. Enfin, les sardines ou les maquereaux sont posées sur une grille préalablement chauffée pour limiter les risques de pollution du produit par diverses bactéries et autres micro-organismes. Un espace est laissé entre chaque poisson pour une fumaison uniforme, qui dure entre une et deux heures.

Dawa (*Naso unicornis*) : la technique vaut aussi pour le wiwa, le picot du large, les licornes et le perroquet.

On procède au nettoyage du poisson : supprimer les éperons, éviscérer et rincer avec de l'eau de mer propre. Pour les espèces à écaille, l'écaillage n'est pas conseillé sinon, les chairs collent à la grille. Le dawa étant un poisson dit « gras », il est conseillé de le fumer rapidement après l'avoir pêché afin de préserver les saveurs et d'éviter l'oxydation des matières grasses. Des entailles peuvent être faites sur le poisson pour faciliter le salage et permettre une fumaison en profondeur.





Le Poulpe (*Otopus : spp*).

Après sa capture et afin d'obtenir une chair tendre, deux solutions :

- battre l'animal contre une surface dure. Cette action va briser les fibres de la chair pour la ramollir,
- ou encore le placer 24 h au congélateur, sous l'action du froid les fibres se briseront.

L'étape suivante est le nettoyage.

Il consiste à retirer les poches à encre des animaux (le noir de poulpe). On peut également tremper les poulpes dans de l'eau salée durant quelques minutes afin d'éliminer les dépôts de calcaire retenus sur les tentacules.

Puis ils sont ébouillantés durant 15 à 20 minutes selon leur taille. Cette opération permet un nettoyage plus complet et une pré-cuisson des poulpes avant d'être fumés.

Enfin, les poulpes sont attachés un à un, puis suspendus côte à côte dans le fumoir préalablement chauffé avec de la braise. La fumaison durera de quatre à cinq heures.



LE PETIT +

Conserver la poche d'encre du poulpe et la suspendre à proximité de la fumée. En mélangeant cette encre avec un peu de farine, on obtient une pâte pouvant servir d'appât pour la pêche du picot.

2. Les différents fumoirs

Le principe du fumoir est de créer un environnement clos dans lequel on pourra gérer, à la demande, 3 éléments :

- l'oxygène (arrivée d'air),
- le combustible (bois et/ou sciure),
- la température.

Les formes et les tailles des fumoirs artisanaux sont très variées. Ils sont confectionnés en fonction des quantités à traiter, les types de produits, les matériaux disponibles, etc. Néanmoins, les fours à fumer sont de conceptions très simples et faciles à construire. Ils vont du fumoir cylindrique fabriqué à l'aide de fûts recyclés, au rectangulaire avec une armature en bois et des tôles.

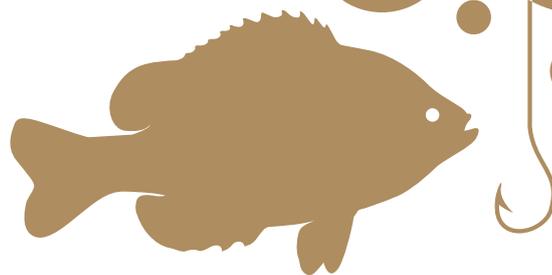


Les éléments importants dans la confection d'un fumoir sont :

- la trappe sur le bas du fumoir pour la mise en place et l'alimentation du foyer (image ①).
- des baguettes à l'intérieur du fumoir permettant de suspendre ou de poser les produits sur une grille (image ②).
- des volets d'aération pour gérer la température et contrôler le feu.



LE POISSON FUMÉ À LA “ TRADITIONNELLE ”



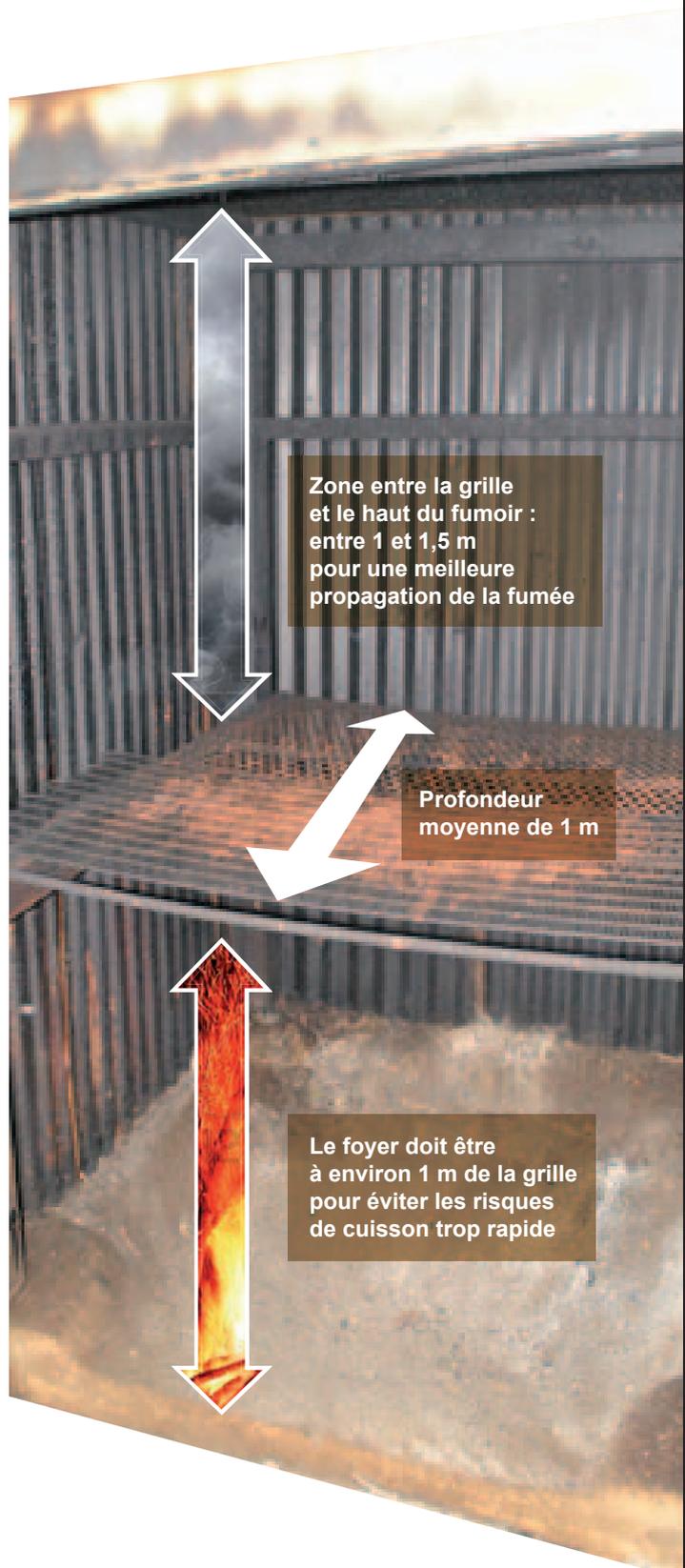
3. Les combustibles

Pour la production de fumée, différentes sciures, copeaux et bois entiers sont utilisés. Le bois le plus utilisé en Nouvelle-Calédonie est le gaïac de part sa composition (bois dur) et sa disponibilité. D'autres bois tels que l'oranger ou le niaouli seront utilisés pour apporter une saveur ou une couleur différente au produit.

L'attention doit être portée sur le choix du bois utilisé et à la méthode de fumaison. L'essence d'un bois peut apporter des saveurs particulières aux produits, mais également le dégrader et le rendre impropre à la consommation. La fumée de certains bois comme le pinus, dégage des hydrocarbures ou « goudron » fortement cancérigène. Plus la fumaison est effectuée à une température élevée et plus il y a de dépôt de goudron dans la micro-atmosphère de votre fumoir.

La méthode la plus commune consiste à étendre un lit de braises de gaïac sur lequel on dispose suffisamment de sciures ou de copeaux de bois pour recouvrir l'ensemble, ce qui limite l'arrivée d'oxygène et génère de la fumée.

À titre d'exemple, un produit fumé avec du gaïac aura une couleur plus rougeâtre qu'avec du niaouli, mais ce dernier lui apportera une saveur particulière.





4. Le produit fini :

La fumaison terminée, les produits sont retirés du fumoir et débarrassés des dépôts et autres particules issus du process. À noter que la durée de fumaison ainsi que le procédé s'adapteront au devenir du produit et à la clientèle visée.

Les possibilités de consommation sont aussi multiples que variées. Les produits peuvent être mangés « brut », transformés en achards et autres condiments, ou encore entrer dans la composition de salades.

Les produits fumés de façon artisanale peuvent être conservés entre 21 et 30 jours à une température allant de 0 et 4°C. Cette date limite de consommation peut varier selon différents facteurs tels que :

- ✓ L'espèce,
- ✓ Sa taille,
- ✓ La durée de fumaison du produit,
- ✓ Le type de salage,
- ✓ Le bois utilisé, etc.

Sous réserve du respect des quelques règles qui précèdent, la fumaison est aujourd'hui devenue une technique culinaire simple de réalisation avec des outils de confection également simples que chacun peut créer chez lui sans pour autant que cela représente des investissements importants.

