



## SAUMON

### L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Le **saumon de l'Atlantique** *Salmo Salar*, surnommé « le roi des poissons », appartient à la famille des salmonidés tout comme la **truite**, **l'omble**... Il est très présent dans les eaux côtières tempérées par le Gulf Stream *en Ecosse, en Irlande, en Norvège* mais également en Amérique du Nord et au Canada. Après l'éclosion au moment du printemps, le saumon est un jeune « **alevin** » de 2 cm. Très vite, l'alevin se transforme en « **tacon** » et mesure 5 cm. Dès qu'il atteint une taille de 14 à 15 cm, le tacon est devenu un « **smolt** », prêt à découvrir un autre milieu, celui des océans constitués d'eau de mer. Il a alors passé un minimum de 12 mois en eau douce. C'est donc à cet âge que le smolt passe de l'eau douce à l'eau de mer. Dans l'océan, le smolt prend rapidement du poids et devient un saumon adulte. En 4 ans, il mesure de 50 à 130 cm et pèse entre 1 à 20/30 kg à raison d'une prise de 2 à 4 kg par an, voire davantage. Le saumon d'Atlantique est un carnivore, son alimentation, à base de crevettes *donne à sa chair une couleur rose/orange naturelle* de calmars et de petits poissons. A l'apogée de sa maturité, le saumon, prêt à se reproduire, migre entre 3 à 12 mois vers la rivière où il est né et arrête de s'alimenter en vivant de ses réserves. Lors de la fraie et selon sa taille, la femelle peut porter de 8000 à 26000 ovules.

Hormis le *Salmo Salar* d'Atlantique nord, il existe six autres espèces de saumon en provenance du Pacifique : le saumon argenté (Cohoé), le saumon japonais (Masou), le saumon Kéta (Chum), le saumon rose (Pink), le saumon rouge (Sockeye) et le saumon royal (King).

Le saumon **de fontaine** *Salvelinus Fontinalis* est aussi appelé omble de fontaine, truite mouchetée ou truite de mer.

La pêche au filet, la plus répandue, est une pêche qui peut abîmer la chair du poisson, ce dernier se débattant lors de sa capture, des taches noires peuvent apparaître plus tard sur les tranches de saumon fumé.



La pêche à la ligne : à la mouche ou à la cuillère *leurre métallique* et la pêche sportive du saumon se pratiquent à gué ou en canot sur les rivières, cette façon de pêcher est idéale car elle n'abîme pas les chairs du poisson qui sont alors de meilleure qualité. Dans ce cas de pêche la mention « troll » est indiquée sur l'étiquette de vente du poisson.

L'aquaculture du saumon est un succès des plus spectaculaires. Alors que l'on pêchait, il y a une quarantaine d'années, quelques milliers de tonnes de saumon de l'Atlantique, la production de son cousin d'élevage dépasse aujourd'hui le million de tonnes.



**Le saumon fumé,** Pour un fumage traditionnel, le poisson est découpé puis lavé. Il est ensuite salé afin d'être fumé de 4 à 6 heures à une température d'environ 30° avec une fumée issue de la combustion de bois (sciures) de chêne, de hêtre etc (les résineux ne sont pas utilisés, car ils dégagent des arômes trop puissants). Le saumon est ensuite affiné en fumoir de 24 à 36 heures. Les saumons fumés artisanalement bénéficient du Label Rouge et mentionnent : « fait main, salage à sec, sans congélation et sans mécanisation ». Lors d'un fumage industriel, le saumon, après avoir été découpé puis lavé, est plongé dans un bain de saumure (eau et sel), puis il est fumé en four à air pulsé afin d'en accélérer le processus.

**Matériel de service:**

- la planche à découpée spécifique au saumon fumé
- une assiette froide de service et une assiette à déchets
- deux grandes fourchettes, deux grandes cuillères pour composer « les pinces »
- un couteau de tranche lard à lame très fine (couteau à saumon fumé alvéolé)
- un couteau d'office



- une pince à arrêtes
- un litem ou une serviette de service

### ***Ingrédients :***

- le saumon
- garniture « moscovite » à base d'échalotes, d'oignons hachés, d'œufs durs *jaune et blanc* passés au tamis.
- câpres, cornichons hachés, persil, pommes de terre ratte tiédies.
- blinis à la farine de blé ou de sarrasin, toasts de pain de mie grillés, Melba toast, pain au lait brioché toasté, pain de seigle, baguette de campagne.
- beurre doux, sour cream *crème aigre*, double crème *crème fraîche épaisse*.
- citron jaune *sous gaze*.
- poivre blanc du moulin ou poivre de Cayenne.

### ***Séquences techniques :***

*Le découpage du saumon fumé est une opération très délicate. Un saumon de 3 kg environ convient pour 28 à 30 convives.*

1/ Après présentation, poser la planche à découper sur le guéridon queue du saumon à gauche. 2/ **Parer** le saumon en coupant les peaux épaisses de chaque côté du poisson avec le couteau d'office. 3/ Enlever la peau fine recouvrant le poisson à l'aide du tranche lard. 4/ Ôter les arrêtes à l'aide de la pince prévue à cet effet. 5/ Découper avec le tranche lard, tenu de biais, une première coupe près de la queue afin de préparer le tranchage. 6/ Découper obliquement (angle de coupe d'environ 25°) des tanches parallèles très fines de droite à gauche. Privilégier la tranche « pleine coupe » à la « demi tranche ». Parer, si nécessaire, la partie sombre qui peut se trouver sur le bas des tranches.



***Finition, présentation et service :***

Chaque tranche est disposée sur une assiette de service, au fur et à mesure du découpage, jusqu'à recouvrir complètement l'assiette soit 2 à 3 tranches ce qui représente environ une portion de 80 g à 100 g par convive.

***Temps de réalisation :*** 4 minutes

***Niveau de difficulté :*** \*\*\*

***Intérêt de réalisation face au convive :*** \*\*\*

***Le saumon froid en Bellevue*** se dit de divers apprêts froids où la chair du crustacé, du poisson ou, de la volaille est mise en valeur par un lustrage de gelée. L'appellation viendrait du château de Bellevue, propriété de Madame de Pompadour, qui y composait des plats pour Louis XV.

***Matériel de service:***

- le plat présentant le saumon *entier et agrémenté*
- une assiette froide de service et une assiette à déchets
- deux grandes fourchettes, deux grandes cuillères pour composer « les pinces »
- un couteau de table (grand couteau) ou deux couteaux à poisson
- un linge ou une serviette de service

***Séquences techniques :***

*Un saumon de 2 kg 500 environ convient pour 20 convives. Parer le entièrement, si il est destiné à être servi en une seule fois (buffet, banquets...), sinon faites-le, au fur et à mesure de vos besoins. Ce découpage doit s'adapter à la taille et à l'épaisseur du poisson le principe étant de servir des portions de tailles égales.*



1/ Après présentation, poser le plat sur le guéridon de façon à ce que la tête du poisson soit à votre gauche. 2/ En commençant par la partie supérieure, située au-dessus de l'arête centrale, découper le poisson en tranches horizontales de 10 cm de long environ et d'égale épaisseur, en partant de la queue. 3/ Au fur et à mesure du découpage, parer le poisson *queue, nageoires, arêtes...* 4/ Dès que la partie supérieure est entièrement découpée, pincer l'arête centrale le plus près de la queue, soulever là en vous rapprochant de la tête. Désolidariser et enlever là. 5/ Détailler ensuite la partie inférieure sur le même principe.

*Ces méthodes de découpage s'appliquent pour : l'omble chevalier, la truite...*

**Finition, présentation et service** : le saumon froid est souvent accompagné d'une garniture salade/tomate/œuf dur/macédoine de légumes/citron et d'une sauce mayonnaise nature ou agrémentée (sauce verte).

**Temps de réalisation** : 4 minutes

**Niveau de difficulté** : \*\*\*

**Intérêt de réalisation face au convive** : \*\*\*

### **Le saumon servi en darne**

#### **Séquences techniques :**

*La darne a la forme d'un « U » inversé...*

*1/ De la main gauche, planter votre fourchette à poisson dans le bas du filet (dans la branche gauche du U) de façon à coincer la peau entre ses dents. Par un mouvement de rotation de la fourchette dans votre main enrouler la peau du saumon autour de la fourchette en suivant la forme de la darne puis éliminer. 2/ Planter les pointes de la fourchette dans le morceau de l'arête centrale et d'un geste ferme tirer le vers vous en veillant à ne pas couper, ni séparer, la darne en deux parties. 3/ Ôter les arêtes restantes se situant sur le haut de la darne et sur les deux « branches ».*



**A savoir :** en cuisine, on appelle darne ou tronçon la partie médiane d'un poisson coupé dans le sens vertical. On privilégiera le terme **tronçon** pour les « poissons plats » *sole, turbot, raie...* et le terme **darne** pour les « poissons ronds » *bar, daurade, saumon...*

**Astuces « trics et trucs » :** toujours garder les bagues d'un saumon sauvage de l'Adour et/ou de Loire afin de certifier son origine.

**A savoir :** les tissus musculaires du saumon s'avère être allergène.

*Fiche réalisée par Denis Courtiade*