

# Le fumage du maquereau

## Le savoir-faire du pays fouesnantais



Le fumage est l'une des plus anciennes façons de conserver le poisson. Les pêcheurs avaient appris à conserver leurs prises en utilisant de la saumure suivi d'un fumage. Ce mode de conservation a été délaissé pendant un certain temps ; cependant, certains pays comme le Canada, les pays scandinaves le pratiquent toujours.

Depuis quelques temps le fumage artisanal connaît un regain d'intérêt de la part des pêcheurs.

Merci à André CHAMPAVERT et Marie-Thérèse DERRIEN (ASSOCIATION DES PECHEURS PLAISANCIERS DE FOUESNANT/LA FORET-FOUESNANT) qui nous ont aimablement livré leurs

fameux secrets de fabrication... car à l'APPFFF on fume les maquereaux mais aussi d'autres poissons comme le chinchard. Les maquereaux de début de saison ne sont pas très favorables pour le fumage (beaucoup trop maigres) ; à partir du mois de juillet ils sont excellents.

### RINCAGE DES POISSONS



1 Notre méthode est simple : après avoir nettoyé correctement les poissons sans oublier de bien gratter le sang sur l'arête centrale, bien les laver. Les mettre ensuite dans un bac par couches successives de poisson et de gros sel de mer (20 %). Ajouter 10 % d'eau et un morceau de sucre par kg. Les retourner de temps en temps.

Laisser mariner pendant 24 heures et rincer à l'eau claire, puis bien les essuyer avec du papier absorbant et les laisser sécher un moment.

### ACCROCHAGE DES POISSONS



2 Mettre de l'huile de tournesol dans un récipient et les badigeonner au pinceau. Accrocher les maquereaux en faisant traverser le crochet au milieu de la tête (ne pas prendre les ouïes car en cuisant le poisson devient moelleux et risque de tomber).

### LE FUMAGE COMMENCE

Dans un fût métallique de 200 litres faire un feu de bois pour obtenir une braise, verser un sceau de sciure de hêtre en faisant un tout petit trou au centre. Les suspendre sur les barres transversales que vous aurez disposé préalablement sur le fût.



3 ILS ONT PRIS DE BELLES COULEURS... LES SORTIR UNE PREMIERE FOIS DU FUMOIR ET REBADIGEONNER D'HUILE.

Entretenez régulièrement votre sciure en contrôlant qu'elle ne s'enflamme jamais. Au bout de 6 heures, retirez une première fois les poissons et répétez le badigeonnage à l'huile, puis réinstaller dans le fumoir pour environ 6 heures.



4 C'EST FINI... ON PEUT ENFIN LES RETIRER

Le poisson sera prêt lorsqu'il aura une couleur uniforme tirant sur le brun doré ; vous vous régalez à l'apéritif ; ils serviront aussi pour vos salades nordiques !

**ASTUCE :** Pour les barres de traverse, il y a une solution pratique : deux morceaux de 1 mètre de chaînage fer à béton.

IL NE RESTE PLUS QU'A DEGUSTER... BON APPETIT !

