

Date : 30/12/2014

Alors, il est pas frais, mon saumon du réveillon ?

Par : -

Ah les traditions. Durant de nombreux siècles, les traditions culinaires s'axaient autour du noble cochon. N'avez-vous par exemple jamais entendu parler du célèbre boudin de Noël ? Le saumon fumé, la bûche ou même la dinde (merci les américains), plutôt que des traditions, sont en réalité des coutumes qui ont remplacé petit à petit les pratiques paysannes.



Le saumon Kenmare, miam. BP/Confessions d'un naturaliste.

Depuis un peu plus de trente ans, le saumon fumé est propulsé par les géants du lobbying alimentaire dans les linéaires de grande distribution, perdant ainsi un peu de sa majesté et de son aura.

Extrait de « Envoyé spécial » : poissons d'élevage, un business en eaux troubles, par France Info TV.

Il y a quelques jours c'était Noël... Le jour de ma nouvelle dose annuelle de saumon fumé. Mais c'est également et paradoxalement l'un des moments que je redoute le plus, de peur de tomber sur le saumon fluo perdu dans les filets d'industriels malveillants.

Ce dernier vient juste après l'instant foie-gras. Et jusque là, je ne suis pas sûr d'avoir été une quelconque fois en mesure de dire qu'un saumon m'ait rendu ivre au point de saliver à l'idée d'en reprendre.

Train-train quotidien

Évaluation du site

Cette déclinaison du site Rue89 diffuse des articles concernant l'actualité générale lyonnaise.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 7
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Cette fois-ci, Maman Noël, qui ne cesse de me surprendre tant par son évolution culino-gustative que par son envie de m'éclater le palais grâce à sa quête de bons produits, est allée dénicher LE saumon de l'année.

Pour ceux qui prennent le train chaque jour en tirant la tronche, ne sachant pas tirer profit de l'insociable sociabilité qu'avait suggéré Kant, « la fameuse discussion du saumon fumé » n'aura certainement jamais lieu.

Mais Maman Noël, elle, a donc rencontré cette femme dans le train qui les mènent toutes deux au travail. Une dame visiblement calée sur les rythmes hédonistes, et qui aurait, selon elle, plus d'un tour dans son sac. Cette dernière lui a parlé du filon saumon... Ni une ni deux, emballé c'est pesé !

Maman dépose donc le précieux sur la table enguirlandée mais jusque là, se garde bien de déballer son histoire... Oh Oh Oh.

Couleur saumon, que j'aime ta couleur saumon

Elle entend d'abord une remarque bien déplacée de ma part, calée sur l'actualité :

« Euh, ton saumon, il ne vient pas de Norvège, j'espère ? Sauvage ou élevage ? »

Puis enfin, plus rien ne sort de ma bouche, un brin de salive, à peine... Mes yeux se reflètent dans le saumon couleur... saumon. Pas de pointe orangée à l'horizon... On dirait du saumon frais, style sashimi mais fileté. A l'abordage ! Je goûte, puis goûte à nouveau.

Le nez, délicatement iodé, aux parfums d'algues et d'herbes marines viennent me rappeler les souvenirs d'été, au bord de l'Atlantique. Sa saveur est légère, fumée avec tact. Sa texture n'est ni trop grasse, ni trop ferme. On le croirait encore frais, prêt à se faire découper en tartare. Enroulez-moi de ce saumon ! Badigeonnez-moi le corps et mettez m'en 3 kilos à emporter.

J'exulte, c'est du saumon sauvage irlandais de Kenmare. Des français sont à la tête de cette entreprise familiale.

Pas de Riesling mais un Quincy pour mon saumon

C'est un voyage ultime, menant tout droit au pays du sourire. Ce saumon fumé, c'est le pied. La mère Noël me raconte sa rencontre ferroviaire avec la copine hédoniste qui l'a mise sur la piste franco-irlandaise. « A 46 euros le kilo, il peut être bon, semble-t-elle ironiser » . Mais l'ironie se veut encore plus palpable lorsque, me rendant sur le site fétiche des malades hypers-markettés, carroufés au possible, je me rends compte que le saumon bio « pschitt pschitt pas de marque » est à 53 euros le kg. Le slogan prend désormais tout son sens : » Avec Carrouf, je positive ! « .

L'accord magique n'était pas sur la table ce jour là, le Riesling Grand Cru, n'a, malgré toute la bonne volonté du grand-père, pas tenu sur le saumon fumé.



Une **bouteille** de **Quincy**, superbe sur le saumon. BP/Confessions d'un naturaliste.

Mais en rentrant à la maison le soir du 25, mes doigts ont malencontreusement glissé sur le tire-bouchon, puis sur la **bouteille** de **Quincy** majestueusement accordée sur les quelques tranches rosées que Maman Noël avait précieusement pour son fils emballées. Retour à l'expéditeur, accord parfait sur le Sauvignon d'Eric Louis.

Alors, du saumon pour le réveillon du 31 décembre ?