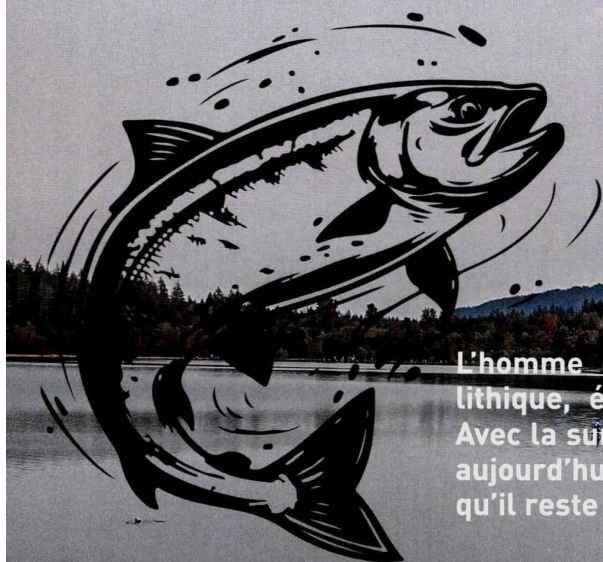




# 1 PRODUIT, 3 RECETTES

## *Le Saumon*



**L'homme consomme du saumon depuis le Paléolithique, époque à laquelle il était très abondant. Avec la surpêche, il a peu à peu disparu pour devenir aujourd'hui principalement un poisson d'élevage, bien qu'il reste le poisson le plus consommé en France.**

Le saumon est un poisson anadrome, il naît en eau douce, puis migre vers l'océan pour atteindre sa maturité sexuelle, avant de revenir frayer, entre une et trois années plus tard, en eau douce pour se reproduire. Ce phénomène n'est pas anodin, puisqu'il implique de profondes modifications physiologiques afin que son organisme s'adapte au large gradient de salinité auquel il doit faire face durant son existence. Ce périple signifie pour les saumons de devoir parcourir des centaines, voire des milliers de kilomètres, parfois au risque de leur vie. Car si certains meurent d'épuisement, tous doivent éviter les filets des pêcheurs, les barrages, les chutes ou les rapides, et échapper aux aigles, aux loutres ou aux ours.

La plupart des saumons adultes meurent après avoir pondu, offrant ainsi, dans le cycle de la nature, une source importante d'oligoéléments d'origine marine favorable à la biodiversité. Et si la majorité des jeunes saumons prennent la direction de la mer, d'autres, en raison de leur isolement

géographique – saumons des grands lacs par exemple – ou parce qu'ils fréquentent des bassins fluviaux de très grande taille (bassins du Danube, de la Volga, etc.) sont exclusivement dulçaquicoles.

En Europe, le saumon atlantique (*Salmo salar*), autrefois très commun dans une grande partie de l'hémisphère nord, et notamment les fleuves français – la Loire, l'Allier, la Seine, l'Adour ou encore la Dordogne, s'inscrivait même parmi les poissons les plus consommés par les populations vivant près des cours d'eau. Mais au XX<sup>e</sup> siècle, depuis la révolution industrielle et agricole, la pollution des rivières, la construction de barrages et la surpêche ont entraîné une raréfaction de la population de saumons sauvages. Le saumon est alors devenu, dans les années 1970, un produit d'élevage, principalement en Norvège. Aujourd'hui, le saumon atlantique que nous consommons est à 93 % issu de l'élevage. Seul le saumon du Pacifique provient toujours de la pêche.

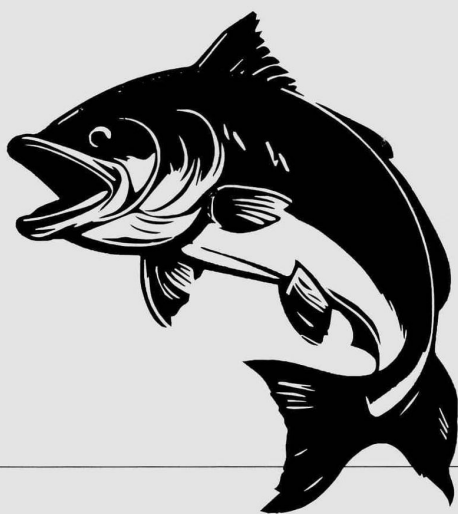
© PETER ROBBINS



### LA NORVÈGE, PREMIER PAYS PRODUCTEUR

Les Norvégiens ont développé depuis longtemps une expertise en matière d'aquaculture, profitant de leurs eaux froides et limpides pour élever le saumon. L'aquaculture norvégienne s'est développée dans les années 1970 avec l'élevage des premiers saumons de l'Atlantique dans des cages flottantes. Et, chose peu connue, la Norvège est le pays à avoir introduit le saumon dans la préparation des sushis. La « délégation Listau », conduite par l'ancien ministre norvégien de la Pêche Thor Listau, a su proposer le saumon aux Japonais, qui rencontraient dans les années 1980 des difficultés à s'approvisionner en thon en quantité suffisante. En 1980, la Norvège a vendu deux tonnes de saumon au Japon, ce chiffre s'élevait à 45 000 tonnes 20 ans plus tard.

Aujourd'hui, la Norvège détient près de 53 % du marché mondial du saumon et l'exporte vers 113 pays, suivie du Chili et de l'Écosse.



### TECHNIQUE D'ÉLEVAGE

Le cycle d'élevage dure entre deux et trois ans : les œufs éclosent en eau douce avant que les jeunes saumons (smolts) soient transférés dans de grands bassins en mer où ils atteindront l'âge adulte. Les fermes norvégiennes, situées dans les fjords aux eaux froides et oxygénées, offrent des conditions idéales pour la croissance du poisson.

Avec le temps, les pratiques se sont nettement améliorées en matière d'alimentation, de densité d'élevage et de suivi sanitaire, avec des contrôles stricts de traçabilité et d'impact environnemental.



### CHRISTOPHE RAOUX CHEF DU ROYAL CHAMPAGNE À CHAMPILLON

Né à La Roche-sur-Yon, Christophe Raoux se formera à Châteauneuf-en-Thymerais, puis au Château de Divonne-les-Bains. À l'issue de son service militaire au Mess de La Tour-Maubourg, il intègre le Ritz où il découvre le monde des compagnons, les grands classiques de la cuisine, la rigueur, et le titre de Meilleur Ouvrier de France auprès de Michel Roth et Jean-François Girardin. Suivront Le Jasmin de Joël Robuchon, le Louis XIII de Manuel Martinez puis trois ans auprès de Gérard Besson dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris pour apprendre la cuisine du gibier. Il se formera aux techniques de traiteur chez Lenôtre, puis prendra une place de chef exécutif dans le groupe Ducasse où il restera cinq ans. Il sera ensuite durant sept ans le chef du Café de la Paix à Paris, où il obtiendra son titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2015. Chef du Peninsula Paris pendant quatre ans, il passera trois ans en Suisse avant de rejoindre le Royal Champagne il y a un an et demi.

Le chef définit sa cuisine comme « classique », mais il y apporte toutefois une touche de modernité. Il aime une cuisine d'instinct, inspirée du produit, et sait toujours être à l'écoute de son équipe.

### LE SAUMON

Le chef considère le saumon comme une valeur sûre. Il l'apprécie fumé au moment des fêtes et met en garde concernant le soin à apporter en termes de cuisson.

Pour lui il est important de trouver un produit de qualité, de lui appliquer une cuisson parfaite, et un assaisonnement juste. Reste ensuite à l'associer avec des ingrédients de saison pour le sublimer au maximum.

Textes : Michel Beau-Tanguy.