

Le Fumage :

L'utilisation de la fumée est certainement un des premiers moyens de conservation des viandes et des poissons. Si dans les temps éloignés c'était le principal objectif, l'apparition des nouvelles techniques de conservation (froid, conserve...) n'a pas fait disparaître le fumage des traditions pour autant. Cependant, son rôle conservateur se trouve bien souvent repoussé au second plan ; actuellement, le fumage est effectué essentiellement pour donner aux produits une saveur et une présentation typiques.

La température :

Le fumage est dit « **à froid** » lorsque la température ne dépasse pas +30°C. Ce type de fumage est à appliquer à des produits fragiles ou devant subir une conservation prolongée ; le fumage est dit « **à chaud** » lorsque la température dépasse +30°C et peut atteindre +70°C ; à cette température d'ailleurs, on assiste à une cuisson partielle voire totale des préparations qui y sont soumises.

La préparation des produits pour le fumage.

Tous les produits, sans exceptions, doivent être salés avant fumage ; en effet, l'élévation de température qui se produit inévitablement peut entraîner la dégradation de la préparation et même sa putréfaction, par suite d'un développement important des bactéries putréfiantes.

Pour réduire ce risque, il faut absolument saler les produits et cette opération peut s'effectuer de 2 façons.

1. Salage dit « au sec »

Il s'agit généralement de filet de poisson ou pièces de viandes entières qui sont salés par ce procédé ; les salaisons obtenues par « sel sec » sont celles qui se conservent le plus longtemps.

2. Salage dit par « saumurage »

La pièce de viande ou de poisson est salée par immersion dans une saumure contenant sel, sucre et souvent nitrate.

Le type de combustible utilisé

L'utilisation de sciure et copeaux de bois pour la fumaison des produits de viande et de salaison correspond à une pratique ancienne et courante. Il est fréquent d'ajouter à la sciure et ou copeaux de bois, en cours de combustion, des éléments susceptibles de bonifier la saveur des préparations carnées : ce sont des feuilles, tiges, baies voire écorces de plantes et arbustes odoriférants.

Attention de ne pas utiliser des sciures issues :

- De bois fraîchement abattus : l'humidité du bois favorise la formation de composés carbonés. Il faut impérativement utiliser de la sciure sèche avec maximum 10% d'humidité.
- De bois pourris, moisissus ou provenant de matériaux de démolition.

De bois peints ou vernis qui peuvent donner lieu à des intoxications.

Le temps de fumage.

Il est difficile, sinon impossible, de donner des barèmes exacts de fumage car ceux-ci sont fonction de plusieurs facteurs notamment :

- du matériel de fumage
- du produit à fumer : suivant la nature du produit et la façon dont il a été salée, la durée pourra varié assez considérablement ;
- du degré de fumaison recherché.

Toutefois vous trouverez ci-joint un tableau des temps de préparation.

TABLEAU DE PREPARATION AU FUMAGE

| DÉSIGNATION | DÉCOUPE | SALAGE AU SEL | DÉSSALAGE | SÉCHAGE AU FROID | FUMAGE |
|-------------------|---|--|---------------------------------------|---|-----------------------|
| Saumon de 3 Kg | En filet, sans arêtes sur peau | 5 à 6 heures | Tremper en eau claire ½ heure | 12 heures | 2 à 3 heures |
| Saumon (5 à 6 Kg) | Séparer en évitant de les entailler Retirer les arêtes | 8 à 10 heures | Les laver ½ heure sous l'eau courante | Egouttage sur grille dans chambre froide 12 heures | 3 à 4 heures |
| Truite | En filet ou entière | 2 ou 3 heures | Tremper 15 à 20 mn | 12 heures | 2 ou 3 heures ½ |
| Truite saumonée | En filet ou entière | 2 à 3 heures | Tremper ½ heure | 12 heures | 2 à 3 heures |
| Anguille | Entière | 4 heures | Tremper 25 mn | 12 heures | 4 heures un peu chaud |
| Flétan | En filet avec la peau | 2 à 3 heures | Tremper 15 à 20 mn | 12 heures | 3 heures |
| Magret d'Oie | Entier | Les frotter un par un avec bouquet garni puis les laisser 7 à 8 heures | Les laver 1 mn à l'eau courante | 24 heures | 2 à 3 heures |
| Poulet | Crapaudine | 4 heures | Les laver 1 mn à l'eau courante | 24 heures | 3 heures |
| Porc | Poitrine, longe, saucisses, chipolatas | 8 à 10 heures selon épaisseur | Tremper 45 mn | 24 heures | 2 à 3 heures |
| Magret de 600 gr. | Entier | Le frotter avec un bouquet garni puis le laisser 7 à 8 heures | Enlever le gros sel avec un linge sec | 24 à 48 heures dans un endroit sec et frais | 2 à 4 heures |
| Magret de 1 Kg | Entier | Le frotter avec un bouquet garni puis le laisser 7 à 8 heures | Enlever le gros sel avec un linge sec | 24 à 48 heures dans un endroit sec et frais | 2 à 4 heures |

Après -fumage : Pour la conservation : recouvrir d'huile neutre les filets de poisson

Pour rendre la chair plus onctueuse et atténuer si besoin est, le goût du fumage, laissez macérer dans du lait ½ heure environ.