

# « Sans antibiotique et sans hormone », ce saumon est cuisiné à toutes les sauces dans les Mauges

Tout l'été notre série « Productions décalées » part à la découverte d'une entreprise du Maine-et-Loire. Ce dimanche 21 août, rendez-vous à Champtoceaux dans les allées de la boutique du Fumoir, là où le saumon est roi.

 Ouest-France

Publié le 21/08/2022 à 09h00



Patrice Garoff, artisan fumeur, dans sa boutique au Fumoir à Champtoceaux. | DOMINIQUE DROUET/ ANJOU TOURISME

Fondé en 1984, [le Fumoir](#) est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon. [Cet établissement se situe à Champtoceaux](#), commune déléguée d'Orée d'Anjou, en bord de Loire, entre Nantes et Ancenis.

Autrefois, le fleuve royal était un lieu de passage important pour la reproduction du saumon sauvage en Europe. Alain Deltombe, passionné de pêche et de cuisine, créa le Fumoir et confectionne une recette de fabrication du saumon fumé, gardée secrète.

C'est en 2013 que Patrice Garoff a repris les rênes de l'entreprise. Un parcours d'entrepreneur atypique : après des études de comptabilité, il se lance dans une

première entreprise spécialisée dans la distribution d'articles de natation. Puis il rencontre Alain Deltombe avec qui il partage une passion pour la pêche et pour les produits de qualité exceptionnelle. Une rencontre qui conduit tout naturellement ce Breton d'origine, fin gourmet, vers le métier d'artisan fumeur.

## Des saumons d'Europe du nord

Mais victime de la surpêche, le saumon se fait rare dans la Loire. Sa pêche est interdite depuis 1994.

Les saumons traités dans l'entreprise de Patrice Garoff viennent désormais de plusieurs pays. D'abord, les îles Féroé, possession danoise entre la Norvège et l'Islande. Ces saumons « **haut de gamme** » sont élevés « **dans la nature, sans antibiotique et sans hormone** ». Chaque phase de sa croissance est naturelle. « **Les pratiques innovantes et humaines vont bien au-delà de ce que l'industrie considère comme durable** », explique le gérant.

En plus du saumon d'Écosse, Patrice Garoff met à l'honneur le saumon d'Islande « **élevé et pêché dans les fjords du nord-ouest de l'île** ». Les saumons sont très rapidement filetés pour préserver la texture de leur chair. « **Cette méthode assure une réputation mondiale auprès de chefs sushi** », complète le gérant.

## Valoriser un savoir-faire

Sous l'impulsion de ce dernier, en 2015, le Fumoir développe la vente directe auprès des particuliers et se positionne dans les salons de la gastronomie du Grand Ouest.

La boutique, située à Champtoceaux, propose à la vente une gamme de conserves de poisson, de soupe artisanale et d'accessoires, comme par exemple un couteau à trancher le saumon. Le visiteur y trouve également toute une gamme de rillettes : à base de maquereaux, aux deux saumons, au saumon badiane, etc... « **Nous avons souhaité valoriser une partie des poissons fumés non transformés en créant un velouté aux deux saumons** », souligne, sur son site internet, Patrice Garoff.

En 2017, pour davantage de visibilité vis-à-vis des particuliers, l'entreprise adhère au réseau « [Visitez nos entreprises](#) » mis en place par la région Pays de la Loire. Le but de cette animation est de développer et promouvoir des visites d'entreprises de qualité et accueillir le public. « **Les prochaines auront lieu les 6 et 7 octobre** », précise Patrick Garoff.

Au cours de l'été, le Fumoir propose des dégustations [à bord d'une toue navigant sur la Loire](#).

Enfin, proposée par Osez Mauges, l'opération « [C'est quoi ton entreprise](#) », qui existe depuis dix ans, propose également gratuitement de découvrir les coulisses des entreprises ainsi que des savoir-faire parfois méconnus. Parmi lesquelles le Fumoir.

**Pratique.** Le Fumoir, ZI des Taillis, 49270 Champtoceaux Orée d'Anjou.

Tel : 02 40 83 50 76. La boutique est ouverte le mercredi, vendredi et samedi de 10 h à 12 h 30. Site web : <https://www.le-fumoir.com/contact/>

## **Une idée de recette : le saumon roulé pamplemousse**

Laver les pamplemousses et prélever le zeste d'un des pamplemousses. Peler les pamplemousses à vif, récupérer les suprêmes (quartiers sans la peau) et les couper en dés.

Dans un saladier, mélanger le chèvre, les zestes du fruit, les trois quarts des dés de pamplemousse, les trois quarts des baies roses et la moitié de la coriandre ciselée.

Préparer la marinade d'herbes en mélangeant l'huile d'olive, le reste de coriandre ciselée, la fleur de sel et le poivre.

Disposer les tranches de saumon sur un film alimentaire, les assaisonner sur les deux faces avec la marinade puis déposer la préparation à base de chèvre et les tranches de pamplemousses dessus. Enfin, les rouler avec le film alimentaire. Réserver deux heures au frais.

Dérouler le rouleau de saumon et le posez sur un lit de jeunes pousses de roquette. Agrémenter du reste des dés de pamplemousse. Arroser de marinade d'herbes et saupoudrer de quelques baies roses avant de servir.

Ingrédients : de quatre à six tranches de saumon fumé, quatre pamplemousses, fromage de chèvre, baies roses, fleur de sel, poivre, pousses des roquettes. Pour la marinade : huile d'olive et coriandre.