

SAVEURS LOCALES

Du fumet dans nos assiettes !

Installé à Combs-la-Ville depuis avril 2022, Le Fumoir développe son expertise dans la préparation du saumon fumé, mets incontournable des fêtes de fin d'année, pour les assiettes des professionnels comme des particuliers.

Un sapin bariolé, des playlists pour s'enjailler, des pulls au goût douteux, mais aussi (et surtout ?) des gourmandises raffinées qui fleurissent bon la tradition. Si à l'évocation de Noël, ce doux champ lexical vous vient instinctivement à l'esprit, il en est autrement pour William Lorenzo, qui s'attend à des journées plus « *stressantes* ».

« À cette période, notre tonnage est triplé et c'est là que nous sommes jugés. Nous n'avons pas le droit à l'erreur ! », précise le responsable du site.

Installé à Combs-la-Ville depuis 2021, Le Fumoir, entreprise familiale gérée par Nicolas Cisse, PDG, et son père Gérard Cisse, DG, a débuté son activité en avril 2022 et s'apprête ainsi à vivre ses premières fêtes de fin d'année, où le saumon fumé est roi. « *C'est un challenge très excitant !* », enchérit William, qu'il s'en va relever épaulé par une équipe très expérimentée, dont le savoir-faire dans toutes les étapes de préparation du saumon assure à ce dernier une qualité incomparable.

Noblesse

C'est à Boulogne-sur-Mer que Le Fumoir se fournit en saumon, « *d'élevage uniquement* », en provenance d'Écosse et de Norvège. À Combs-la-Ville, chaque pièce est salée à la main, « *gage de qualité* » selon le responsable. Le poisson passe ensuite au fumoir, pour 12 à 16h, « *le temps nécessaire pour que le goût fumé s'imprègne dans la chair* », puis repose 3 à 4 jours à l'affinage. Une fois les commandes reçues, plusieurs possibilités de préparation : le tranchage à la machine ou à la main. Cette technique minutieuse permet « *d'éviter d'abimer les cellules de gras* », lui assurant un meilleur goût et lui conférant toute sa noblesse, jure William. Le processus s'avère un véritable travail collaboratif : « *L'équipe est primordiale pour moi, chacun est impliqué de la même façon, avec un énorme sens des responsabilités* », loue le responsable, qui met en avant l'implication de la responsable qualité (Mayssa Mehri), du préparateur commande (Tony Audouin) ainsi que l'expérience des « *trancheuses, mes anges gardiens du frigo !* » (Claudine Jondot, Maria Soares, Lorry Leblond), glisse-t-il en souriant.



Le produit fini, direction les grossistes, le marché de Rungis, mais aussi la boutique située sur site, à destination des particuliers, qui propose de la truite, des rillettes de saumon d'un autre producteur et, bien entendu, le saumon fumé, tout droit sorti du frigo. Si vous en souhaitez pour agrémenter votre menu de Noël, n'oubliez pas de passer commande au préalable. Le mets est très prisé à cette période, paraît-il...



ZAEC de l'Ormeau, Combs-la-Ville

Saslefumoir.fr

contact@saslefumoir.fr

Téléphone : 01 60 64 95 68