



# Le fumage de maquereaux

## On fume le maquereau à Port-Dielette



Par un beau matin de septembre, au large de Dielette, un banc de maquereaux se promène tranquillement à la recherche de quelque pitance, quand de belles esches bien appétissantes flottent entre deux eaux tout juste aperçues par les prédateurs. Une frénésie s'empare alors du banc et tout devient fou, les prédateurs deviennent proies !!!

Hé oui ! Dominique est au bout de la canne qui retient le fil qui retient les hameçons de la mitraille ! Et voilà comment une quarantaine de maquereaux se retrouvent dans la glacière, queues coupées, en moins de temps qu'il ne faut pour l'écrire...et c'est notre cuisinier « Kiki » qui hérite de cette pêche miraculeuse.

Rompu au fumage du maquereau avec des recettes plus ou moins secrètes, Kiki décide donc de lever les filets, puis de les mettre dans la saumure (méthode pieusaise). Après essuyage, commencent alors 4 fois 4 heures de fumage.

Après, c'est la dégustation, et selon Kiki c'est bien meilleur que tout ce que l'on trouve dans le commerce ! Pour les différentes recettes de fumage et renseignements sur les fumoirs, une seule adresse : [www.portdielette.fr](http://www.portdielette.fr)

Daniel Lagarde  
APP Dielette



### Définition du fumage

Action d'exposer à la fumée des denrées alimentaires pour les conserver.

Historique : le fumage a été utilisé dans toutes les civilisations bien avant que ne se répande le salage connu sur le littoral.

Civilisations nordiques et leurs poissons fumés : saumon, hareng, sprat, anguille.

Civilisation américaine indienne : viande séchée et fumée.

Civilisation caraïbe avec son boucan des boucaniers et des pirates : viande séchée fumée.

On trouve aussi des traces de fumage de viande dans la haute Egypte avec la bouse de chameau ! Pourquoi pas...

Aujourd'hui le fumage est toujours une question de conservation mais répond surtout à une demande de goût. Dans les campagnes où l'on tue le cochon une fois par an, cela permet de faire des conserves de saucisses, saucissons, andouilles et jambon dont la consommation s'étalera sur l'année.

### Conditions de fumage

Des viandes ou des poissons de qualité, préparés dans de bonnes conditions hygiéniques de propreté et fraîcheur pour éviter des contaminations microbiennes.

### Techniques

Les appareils de fumage : du petit boîtier inox familial, en passant par le gros fumoir pouvant recevoir une centaine de poissons ou la cheminée de la ferme...le principe est le même : un foyer dans lequel de la sciure se consume sans flamme, en émettant beaucoup de fumée. Cette fumée passe dans une case, ou chambre, en enveloppant les poissons ou les morceaux de viande pendant une durée plus ou moins longue.

a) Fumage simple à froid : de 3 à 8 h selon les morceaux, du petit poisson aux noix de jambon. Dans ce cas les pièces à fumer sont disposées, après salage et séchage, dans une partie du fumoir parallèle et non au-dessus du foyer. Pour les poissons genre maquereaux, ils sont ouverts en deux et posés sur des grilles ou pendus par la queue. Ils devront par la suite être cuits de préférence poêlés ou au barbecue.

b) Fumage à chaud : 2 heures ; la chambre de fumage se trouve au-dessus du foyer de sciure incandescente donc soumise au flux de fumée et à la chaleur dégagée en direct. Avec cette façon de fumer la consommation peut être immédiate ou après une légère cuisson sur le barbecue et un assaisonnement.

c) Méthode mixte : permettant une conservation plus longue ou une dégustation immédiate des maquereaux. Après nettoyage et ouverture en deux, pratiquer un salage d'une heure suivi d'un léger ringage et essuyage, puis d'un assaisonnement poivre fines herbes. Les poissons ouverts sont placés peau sur la grille du fumoir où ils passeront 2 heures loin de la source de chaleur de la sciure incandescente. La grille sera ensuite descendue au-dessus d'un lit de charbon de bois allumé parmi la sciure permettant une cuisson du style barbecue.

Bon appétit à tous !

PS : éviter d'employer la sciure de bois de menuiserie traitée. La meilleure sciure est celle de hêtre ou de chêne.

Merci au rédacteur : Jean-Paul Delécole  
Extrait du journal « en ligne » de l'Association des Pêcheurs Plaisanciers de l'Odet.