ELLE

www.elle.fr

SPÉCIAL PARIS
HUÎTRES, FOIE GRAS, BÛCHE...
NOS 80 MEILLEURES ADRESSES

KARL LAGERFELD PROF A SCIENCES-PO

CÉCILE DE FRANCE NOTRE MISS FRANCE

+

PARFUM LES NOUVELLES SENSATIONS

+

MODE DES FLEURS EN HIVER

♥ LE TRIOMPHE DE L'ESTIME DE SOI

♥ LA FOLIE DE L'AUTOPORTRAIT

♥ SELFIE, LE MOT DE L'ANNÉE

S'ADORER
LA HAPPY THÉRAPIE !

M 01648 - 3544 - F: 2,20 €

HEBDOMADAIRE. 29 NOVEMBRE 2013
FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,20 €.

LE SAUMON FUMÉ

Capable du pire comme du meilleur, ce poisson a tout bon lorsqu'il est bien choisi.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La couleur : rose ou orange, peu importe. Elle doit être uniforme et régulière, sans taches brunes ni bords secs.
La provenance : Norvège, Irlande et Ecosse sont les principales zones d'élevage. Le must ? Un saumon Label Rouge ou bio.
Sauvage ou pas : c'est avant tout une question de prix et de goût, la texture étant souvent plus ferme et moins grasse.
Le salage : on préfère la mention « salé au sel sec », qui évite l'injection de saumure qui fait gonfler les chairs.
Le fumage : l'idéal, c'est un « fumage au bois » de hêtre ou de chêne, préférable à un « saumon fumé » simple, qui sous-entend un traitement à la fumée liquide.

NOS IDÉES POUR LE TWISTER

✔ On le sort du réfrigérateur vingt minutes avant de le servir pour laisser les arômes se développer.
✔ On l'accompagne de blinis tièdes ou de pain grillé.
✔ On le parfume d'un tour de moulin à poivre, de quelques gouttes d'huile d'olive bien verte…
✔ On l'assaisonne d'une crème subtilement relevée : crème fraîche épaisse + une pointe de raifort râpé ou de wasabi + ciboulette coupée menu.
✔ On remplace le beurre classique par un beurre aux algues ou un beurre fumé de Jean-Yves Bordier (en vente dans les bonnes fromageries).
✔ On râpe un peu de zeste de combawa (en vente dans les épiceries asiatiques) ou on dispose quelques grains de citron caviar (chez les bons primeurs).
✔ On le détourne en tartare saumon-avocat-jus de citron vert.
✔ On le savoure avec un vin blanc sec (riesling, puligny-montrachet, chablis, pouilly fumé) ou de la vodka frappée servie dans de petits verres, comme en Russie.

NOS ADRESSES

✔ **Boutique Prunier** Beaucoup considèrent le Balik, fumé selon la recette des Tsars, comme le meilleur du monde. Préparé à la main, le saumon norvégien se révèle… En filet naturel, parfumé au nori, à l'orange ou à l'aneth, il devient un mets d'exception. Seul hic, le prix : environ 300 € le kilo !
■ *15, place de la Madeleine (8e). Tél. : 01 47 42 98 98.*

✔ **L'Atelier du Saumon** Ici, on vient se fournir en saumon d'Ecosse Label Rouge fumé sur place. Laurent Leymonie le propose à la coupe (66 € le kilo), au côté d'autres produits, comme le saumon à l'aneth (63 € le kilo), le saumon fumé à chaud (44 € le kilo) ou les rillettes aux deux saumons (43 €).
■ *11, rue de la Charronnerie, Saint-Denis (93). Tél. : 01 49 22 06 13.*

✔ **Autour du Saumon** Depuis 2004, ce spécialiste multiplie les adresses à Paris (cinq actuellement). Le saumon, bio ou non, provient de Norvège, d'Irlande, d'Ecosse ou des îles Féroé, avant d'être fumé à Tours et tranché en boutique. La nouveauté ? Le saumon d'élevage d'Isigny-sur-Mer, peu gras et ferme (105 € le kilo). Pour les fêtes, les saumons sont aussi vendus entiers, pré-tranchés à la main et mis sous vide.
■ *Adresses sur www.autourdusaumon.eu*

✔ **Byzance** Connu pour ses jambons espagnols, Byzance est une excellente adresse pour le saumon. Elevé en pleine mer de façon quasi sauvage près du cercle polaire arctique, il est fumé au bois d'aulne. Les connaisseurs se ruent sur le fumé « deux fois » et sur le dos de saumon (125 € le kilo).
■ *11, rue Clément-Marot (8e). Tél. : 01 47 20 03 13.*

✔ **Safa** Fondé en 1926, ce fumoir de Montreuil propose les meilleurs saumons à prix mini. Son secret ? L'absence d'intermédiaires. Pour zapper la queue, on passe sa commande début décembre. A partir de 59 € le kilo.
■ *130, rue de Rosny, Montreuil-sous-Bois (93). Tél. : 01 42 87 20 20. safa.fr*

✔ **Un saumon à Paris** Une adresse spécialisée dans les saumons sauvages de l'Adour, fumés par la maison Barthouil, connue pour ses foies gras. Neuf variétés de saumons, dont quatre sauvages et des bio, des taramas à la poutargue et au caviar, plus de cinquante variétés de vodka… A partir de 70 € le kilo.
■ *110, rue Monge (5e). Tél. : 01 43 36 78 25.*