

Notre Atelier Saumon Fumé du 6 octobre 2006 a été particulièrement réussi.

Dans le beau salon baroque de son restaurant La Chaumière, Mr Richard Cressac nous avait fait dresser une superbe table qui évoquait davantage un repas de gala qu'un simple Atelier du Goût. Et c'est dans ce superbe décor que nous avons pu découvrir toute la complexité et les multiples aspects de ce magnifique produit qu'est le saumon fumé lorsqu'il est préparé selon toutes les règles de l'art.

Cet Atelier a été placé sous le signe de la haute qualité. Celle-ci était à la fois présente dans les assiettes bien sûr, mais aussi en la personne des 2 spécialistes qui nous ont présenté le sujet et commenté la dégustation : Mr Laurent Isoux, propriétaire et directeur de Gastromer, et Mr Jacques Langhardt, associé de Planet Caviar et responsable de son fumoir.



Leurs explications claires et exhaustives ont permis de comprendre toute la différence qui existe entre un produit industriel, de grande distribution, et un produit de même nom mais préparé artisanalement avec une matière première soigneusement sélectionnée selon des exigences élevées.

Dans les assiettes, cette haute qualité était indiscutable et les participants ont été unanimes à l'admettre.



D'épaisses tranches de chaque sorte de saumon ont été servies, afin que chacun puisse bien en saisir la texture et le goût, différents selon que l'on déguste un Norvégien, plus moelleux, à la saveur soutenue, ou un Ecossais, plus subtil et moins gras, ou encore un Irlandais, plus sec mais délicieusement fin, etc.

Les vins d'accompagnement se sont montrés à la hauteur de leur mission.

Il s'agissait de deux excellents crus du Domaine des Hutins, à Dardagny : le Sauvignon 2004, tout en fruit et en arômes, et le Sauvignon élevé en Fûts de Chêne 2002, moins minéral, aussi aromatique et avec le toasté de la barrique. Ainsi, amateurs et adversaires de la barrique pouvaient chacun y trouver leur bonheur.

Une petite surprise avait été réservée aux participants, sous la forme d'un troisième vin, très rare : un Pinot Meunier, de Denis Hermanjat, la Cave de la Charrue à Commugny, qui est, à ma connaissance, le seul producteur en Suisse de ce vin qui est sec, mais ample et gras avec de beaux arômes de fruits. Il s'agit en fait d'un des cépages de base du Champagne, et il était intéressant de constater qu'il s'associe lui aussi fort bien avec le saumon fumé !

Il y aurait encore beaucoup à dire sur cet Atelier, mais nous aurons l'occasion d'y revenir prochainement.

En effet, le Club souhaite offrir aux amateurs de ces magnifiques produits la possibilité de les obtenir à des conditions très avantageuses, tout particulièrement pour les membres du Club.

A l'approche des Fêtes de Noël et Nouvel-An c'est une bonne nouvelle qui réjouira tous ceux qui aiment régaler leurs parents et amis avec les meilleurs produits !

