

Un saumon d'Écosse mais salé et fumé à Pertuis

Les amateurs se refilent l'adresse comme si c'était un trésor. Il faut dire que la boutique "La Saumoneraie Saint-Martin" n'est pas visible depuis la route très passante qui traverse la Zac Saint-Martin de Pertuis. Peu importe, elle est située dans un mini-centre commercial à côté d'un chocolatier réputé et d'un magasin bio, dans une rue adjacente. Hervé et Claire Cordonnier, anciens restaurateurs, ont repris cette affaire alors basée à Grambois, presque par hasard. Le but ultime : travailler de manière artisanale et à l'ancienne le salage et le fumage du saumon élevé exclusivement en Écosse.

Ici, chaque saumon est traité individuellement, il a été sélectionné frais (et non congelé comme c'est quasiment toujours le cas), salé à sec au sel de Guérande, délicatement fumé à froid au bois de hêtre sans additif ni conservateur. Et l'alimentation des saumons est garantie sans sous-produits animaux d'origine terrestre et sans nourriture à base d'aliments OGM.

Sur place, vous avez donc l'atelier de production mais aussi une boutique qui met l'eau à la bouche pour tous ceux qui aiment les produits fins de la mer. Et il n'y a évidemment pas photo entre leurs produits et ceux vendus en grande distribution. Les prix ne sont évidemment pas les mêmes aussi mais quand on aime, on ne compte pas... Comptez entre 48 et 65 € le kilo pour le saumon fumé supérieur d'Écosse, conditionné en plaques

sous-vide (entre 180 et 250 grammes pour 2-3 personnes, équivalent à 4-6 tranches par exemple)... On aime aussi le cœur de filet (entre 400 et 600 grammes)... Il existe aussi les saumons marinés et fumés (de 51 à 58 € le kilo) conditionnés en plaque sous-vide aux saveurs "pastis et fenouil", "vodka & aneth" et "bourbon & poivre".

A.F.-P.

Saumoneraie Saint-Martin : 270, rue François-Gernelle, Zac Saint-Martin, Pertuis 04 90 778 681.



Claire et Hervé Cordonnier, anciens restaurateurs, travaillent de manière artisanale et à l'ancienne le salage et le fumage du saumon élevé exclusivement en Écosse.

/ PHOTO SERGE MERCIER