



10 TERROIR D'Auvergne

FUMAGE ARTISANAL DU SICHON

Du saumon d'exception au cœur de l'Allier

L'Allier est souvent assimilé à la remontée des saumons. Même si ces derniers se font de plus en plus rares, il est une entreprise située à Brugheas, à quelques kilomètres de Vichy, qui a fait de ce poisson la signature d'un savoir-faire artisanal. Fumage artisanal du Sichon apporte dans les assiettes des Auvergnats un saumon divin grâce à une sélection des meilleurs poissons.

Impossible de se passer de ce saumon durant les fêtes en Auvergne. Le saumon du Sichon a su donner à ce poisson d'exception une dimension locale. Dans l'esprit du circuit court, les Auvergnats peuvent consommer ce mets préparé sur leurs terres, du côté de Brugheas, à quelques kilomètres de Vichy. Bien sûr, les poissons ne sont pas élevés sur place, « car il leur faudrait de l'eau de mer, qu'on n'a pas vraiment ici », au pays des volcans, signale Daniel Bono, à la tête de l'entreprise depuis 2004. Ils sont achetés en direct auprès des producteurs, sans passage par la case centrale d'achat. Les intermédiaires n'existent pas. Les poissons frais sont ensuite découpés, salés, fumés



Daniel Bono dirige l'entreprise depuis 2004.

tout simplement ». Pendant un an, Daniel Bono va travailler à ses côtés pour apprendre le métier, et finalement racheter l'affaire en 2004. À l'époque, il ne reste que deux employés, et les saumons de Norvège sont achetés via une plateforme à Lyon.

Saumon d'Écosse : le fournisseur de la reine d'Angleterre

À la reprise, l'atelier fait 60 m². Aujourd'hui, quinze ans plus tard, il en fait 500. La société emploie 15 salariés à l'année et ce chiffre monte à 22 ou 23 durant les fêtes de fin d'année. Le secret de ce développement : « Il faut aimer ce qu'on fait. » Et pour aimer, il faut soigner. La matière première reste la pierre angulaire du succès de Fumage artisanal du Sichon. En direct avec les producteurs, les poissons arrivent entiers, frais, enveloppés de glace. Ils viennent d'Écosse, du Loch Duart, « le même fournisseur de la reine d'Angleterre », et de Norvège « où l'on a sélectionné les fermes pour leur régularité sur la qualité », assure Daniel Bono. Sans

oublier les saumons sauvages, issus de la pêche en Alaska, en Suède, au Danemark, en Pologne ou en Écosse. Dernièrement, l'entreprise auvergnate a parié sur le made in France en travaillant avec Saumon d'Isigny, en Normandie, élevage où les poissons ne sont nourris que de... poissons! Quant au bio, il représente 40 % de la production totale, qui s'élève à 90 tonnes de poissons fumés, soit 160 tonnes de poissons frais traités sur place l'an dernier. « On sélectionne nos fermes en fonction de la nourriture », détaille Daniel Bono. Car, là, réside la signature gustative du produit fini. Un saumon d'Alaska qui se nourrit de crabes rouges, de petits homards et de crevettes avec son petit goût beurré, crustacé, très long en bouche, n'aura pas la même saveur qu'un saumon sauvage de Suède, au caractère plus « poisson » et à la chair plus blanche. Chaque sorte de saumon détient ses particularités qui font son charme. Fumage artisanal du Sichon propose également du dos de cabillaud fumé, de la truite française fumée et quelques produits dérivés, comme des saucisses, des merguez, des rillettes ou

des boudins de saumon. « La dimension traiteur est d'ailleurs une piste de développement pour l'année 2018 », précise le dirigeant.

Une production 100 % artisanale et naturelle

Filetés, parés, désarêtés à la main avec une pince d'électricien, « question de précision et de confort », les filets sont salés avec du sel sec de Guérande non traité et ramassé manuellement. Durant cinq à dix heures, le poisson reste dans le sel. Ici, on ne parle ni de machines ni de saumures pour cette étape primordiale. Puis les filets sont douchés

La Rotonde, Les Caudalies, l'Auberge de la Fontaine, mais aussi à Paris à l'Ambassade d'Auvergne par exemple. Sur place, la boutique draine beaucoup de passage. Au mois de décembre, ce sont plus de 3000 personnes qui font le déplacement jusqu'à Brugheas pour venir chercher le savoir-faire du saumon du Sichon. Devant le client, les filets sont tranchés à la main, qu'importe le temps que cela prend! Une matière première de premier choix, des procédés qui reposent sur l'artisanat et le fait-main, la recette du saumon du Sichon fonctionnelle. L'augmentation du chiffre d'affaires est en constante hausse,



Dans l'atelier, les filets de saumon fumé sont tranchés à la main.

avant de passer au four. Là aussi, l'entreprise préfère prendre le temps qu'il faut pour obtenir, in fine, un produit optimal. Un premier passage se fait avec une fumée issue de la sciure de hêtre durant huit heures, puis, après une nuit au réfrigérateur, les saumons reviennent pour un fumage différent durant une à deux heures, « avec de la fumée sans feu », sourit Daniel Bono. Un processus issu de la friction d'une roue qui tourne contre le bois de hêtre « cueilli » dans les forêts bourbonnaises. Enfin, une période de maturation de six jours est observée entre 0 et 2° avant le tranchage à la main dans l'atelier. Le salage et le fumage marquent la différence des saumons du Sichon, car c'est grâce à ces étapes que le poisson n'a pas besoin d'arômes pour être conservé. « On n'utilise ni conservateurs, ni saumure, ni sucres, ni sel nitré. C'est 100 % naturel », affirme Daniel Bono.

En 2004, l'entreprise comptait 17 clients, aujourd'hui, elle traite avec 650 clients sur le territoire français. Des grandes et moyennes surfaces, des revendeurs, des transformateurs mais aussi des restaurateurs qui viennent chercher la qualité. À Vichy,

malgré l'explosion du coût de la matière première (+ 45 % depuis 2015). « En 2016, nous avons observé une croissance de 8,5 %, qui sera sensiblement la même cette année », indique Daniel Bono. Une réussite qui se traduit en une phrase prononcée par un client



Le saumon fumé du Sichon est vendu en grandes et moyennes surfaces en Auvergne.

fidèle : « On allait chercher très loin ce que l'on avait chez nous. » Un saumon fumé premium au prix abordable, le saumon du Sichon réussit à se faufiler dans les assiettes des Auvergnats, en quête d'authenticité, en lien avec leur territoire. ■

Mathilde Jarlier



Les filets sont fumés deux fois.

et taillés sur place. Avec une signature particulière : tout, absolument tout, est fait à la main. « Il existe bien des machines pour faire ce que l'on fait, mais nous tenons absolument à garder ce côté artisanal. » Nous, ce sont Daniel et Jocelyne Bono. Lui était chef d'atelier dans les produits carnés, elle était poissonnière chez Leclerc, à Vichy. L'artisanat, c'est leur terrain de jeu depuis toujours. Après deux licenciements, Daniel Bono entend parler d'une possibilité de reprise d'un des fournisseurs de saumon de sa femme : Fumage artisanal du Sichon, un atelier monté par un retraité de la SNCF, Jacques Vernet, qui, pour son plaisir, travaillait les produits fumés, « c'était un truc qu'il aimait,



Les saumons sont désarêtés puis salés avec du sel de Guérande non traité.