



BELLE RENCONTRE

Philippe Fromantin Saurisseur

À BOULOGNE-SUR-MER

TEXTE ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTELLET

Boulogne-sur-Mer est l'eldorado du hareng saur, aussi connu sous le nom de gendarme. Et les établissements J.C. David y cultivent l'art de la fumée.

“ Nous fumons comme autrefois pour garantir un hareng saur à la chair tendre. ”

Philippe Fromantin



Des harengs dits bouffis sur la tringle. Contrairement aux kippers, ils sont fumés entiers, leur goût est moins fort.

La mer du Nord et le ciel se confondent dans la grisaille. Une odeur de feu de cheminée réchauffe l'atmosphère. Le port de Boulogne-sur-Mer se réveille avec le déchargement des bateaux de retour de la mer. Les monettes s'affolent et s'agrippent au-dessus de ce festin matinal de harengs frais. Le bel argenté est comme attaché au port de Boulogne-sur-Mer. Depuis des lustres, chaque année, la fin de l'été venue, ils frétilent au départ de la Scandinavie pour larguer leur laitance le long de la côte d'Opale et se reproduire. Les harengs n'ont toujours pas compris qu'ils étaient

les poissons de la farce ! Les pêcheurs bouonnais, comme de juste, les attendent et lancent leurs filets. De retour au port, les harengs ne restent pas longtemps frais. Ils sont salés puis fumés. Ils deviennent kippers, gendarmes ou encore poulets de Carême, comme on les désignait chez les catholiques, interdits de viande les jours de jeûne précédant Pâques.

Un métier artisanal

À Boulogne-sur-Mer, les fumeurs de harengs ne sont plus légion. Philippe Fromantin, à la tête de la maison J.C. David, est le dernier à travailler le poisson comme

“Le sel et la fumée sont les deux seuls conservateurs naturels de la saurisserie.”

Philippe Fromantin

autrefois. L'homme n'a pas toujours été saurisseur. Ce métier existe depuis la découverte par l'être humain qu'en salant puis en fumant le poisson frais celui-ci pouvait se conserver sans problème pendant plusieurs mois. La saurisserie est au hareng ce que le fromage est au lait, la charcuterie aux cochons, et la confiture aux fruits. Il y a encore deux ans, Philippe Fromantin travaillait dans la publicité pour un groupe de presse parisien. Aurait-il entendu l'appel du hareng saur ? “À l'époque, je ne connaissais rien à ce métier, avoue-t-il humblement. J'étais en pleine reconversion professionnelle, je voulais investir mes économies dans une affaire artisanale. Et il y a eu le hasard de cette rencontre avec une entreprise un peu unique, fondée au siècle dernier par Jean-Claude David.” Dans les étages de la petite fabrique, rien n'a changé, ou presque, si ce n'est la réglementation sanitaire. Et, malgré la charlotte en ouate en guise de coiffe et le masque obligatoire sur le visage, les gestes restent d'un autre temps pour conduire le hareng à bon port.

Le savoir-faire d'autrefois

Dans les fosses, les poissons entiers baignent dans une eau autrement plus salée que leur mer d'origine. Pendant quelques semaines, au contact de la saumure, la chair du hareng se charge en sel, un conservateur naturel. C'est le début de la saurisserie. Ensuite, un par un, les poissons sont ouverts par le dos et on leur retire les entrailles et l'arête centrale. Les harengs comme des livres ouverts sont suspendus par deux crocs à des tringles, elles-mêmes employées sur un chariot épousant la forme

verticale du fumoir. “Ce détail a de l'importance, signale Philippe Fromantin. La logique voudrait que l'on fume les poissons à plat pour gagner de la place, ce que font du reste la plupart des saurisseurs. Mais suspendus, et c'est encore un précieux savoir-faire hérité, les poissons sont traités avec plus de délicatesse.”

Un patrimoine vivant

Derrière l'allignement des portes à battants rouge corail se trouvent les coresses, les fours traditionnels de cette maison labellisée “Entreprise du patrimoine vivant”. Elles ressemblent à de hautes armoires



Les harengs séjournent dans un bain d'eau salée avant le passage dans les fumoirs.



Joël, le maître fumeur, alimente les fours en sciure de bois pour produire de la fumée.



La saurisserie est un métier de gestes. Ici, le givage des filets avant de les enfumer.



Philippe Fromantin, devant l'une des coresses, les fours traditionnels pour le fumage des poissons à froid.

sauf qu'il s'en échappe une fumée dense et épaisse à faire pleurer. Les harengs vont y rester plus d'une vingtaine d'heures. C'est le temps long, nécessaire pour obtenir une chair à la fois tendre et au goût de fumée discret. Dans les coresses, la chaleur varie entre 24 et 30 °C. Les saurisseurs parlent d'un fumage à froid. Pour souffler ce drôle de froid, un homme est aux commandes dans les antres de la fabrique depuis l'aube. Joël a des moustaches gourmandes et des yeux vifs comme de la braise. Le “maître fumeur”, comme on le nomme, n'entretient pas le feu mais la fumée. Devant la gacule des fours, il promène sa brochette tantôt chargée de sciures, tantôt de copeaux. Tout est dosé à l'instinct. “On ne fume pas de la même façon qu'il pleuve ou qu'il fasse chaud”, explique Joël, en allumant le feu avec un chalumeau, seul tribut payé à la modernité. Mais le gendarme (ou le kipper) ne lui en tient pas rigueur. ■



La Liégeoise

À la table de ce restaurant étoilé de Willemerus, une station balnéaire située à proximité de Boulogne-sur-Mer, on goûte non seulement la splendeur de la côte d'Opale et le large argenté de la mer du Nord, mais aussi et surtout la cuisine tout en finesse de Benjamin Delpierre dans laquelle les poissons ont une place de rois.

La Sardine

À Saint-Valéry-sur-Somme, dans la baie de Somme, l'un des plus beaux endroits de France, Anne-France Roussel a eu la très bonne idée de transformer un ancien local de mareyeur en une boutique consacrée à la mer (du Nord, toute proche, et l'océan Atlantique). Comme le nom du lieu l'indique, les boîtes de sardines sont à l'honneur.

La Paysanne des mers

Cette poétique appellation renseigne bien sur le métier de Myriam Pont. À marée basse, du côté de Colais, elle pêche à pied les moules et les coques sauvages nourries par la mer du Nord. Elle vend ses coquillages sous abrite, près du bassin du Paradis, à Colais.



Chouette

LES BONNES ADRESSES

de Philippe!

Fromagerie Philippe Olivier

Romain, le fils, a pris la succession de son père Philippe, qui a été l'un des plus grands défenseurs des fromages du Nord (de la boulette d'Ivresnes au dauphin, en passant par le vieux-gris de Lille, le crayeux de Roncq... et le bouchon du brasseur. Amateurs de fromages de caractère, vous êtes les bienvenus. Retrouvez les adresses des boutiques (Boulogne-sur-mer, Colais, Lille...) sur le site.



L'Idéal

À Lille, Amantine Moris, Julie Meigneux et Zoé Godenne, trois copines, conjuguent l'utopie au quotidien dans ce lieu, à la fois café, épicerie et cantine, alimenté par des produits cultivés et fabriqués dans la région. Avec des prix justes, c'est local et équitable.

Au Petit Mousse

Située dans le centre de Lille et dirigée par Albane Haquette, voici une poissonnerie familiale comme on les apprécie. Le banc offre en fraîcheur et en diversité des poissons et des coquillages venus des criées du littoral du nord de la France, principalement.