

Le gravlaks Kézako ?

Dégustation à la Fumaison Occitane



Le gravlaks Kézako ?

Hugues Le Bourlay (HLB Traiteur) était à la **Fumaison Occitane** pour réaliser sa première production de **gravlaks**.

Point de saumon sans vin blanc, c'est pourquoi "**Minercave**" de Frédéric Bidart (Gimont) était là pour parfaire la dégustation.



C'est quoi le gravlaks ?

Le gravlax comme son nom l'indique est un saumon enterré sachant que laks veut dire saumon en danois et grav enterré, donc on est dans un processus de saumon enterré. Le processus est simple il s'agit d'associer du saumon (la protéine crue) dans un linge avec sel et sucre, et de l'enterrer afin de le faire dégorger. On assistera donc à une concentration de couleur et un contraste des saveurs, le gravlax c'est ça.

Pourquoi du saumon d'Ecosse ?

Le saumon d'Ecosse est très peu gras, fin en bouche et beaucoup plus ferme. Il a une tenue beaucoup plus agréable, c'est la raison pour laquelle nous souhaitons valoriser la recette danoise avec du saumon d'Ecosse et en prenant en plus la meilleure partie de saumon.

Quel débouché pour le gravlaks ?

Le chiffre d'affaire du saumon fumé en France avoisine les 565 millions d'euros, et 12% soit 66 millions d'euros pour du saumon transformé haut de gamme. Le gravlaks est un produit de niche, vendu dans les épiceries fines, aux restaurateurs, aux traiteurs et à certains poissonniers.

A l'origine, le gravlaks est un produit de terroir issu du cœur du Domaine de Valhalla et traverse ainsi l'histoire des Vikings depuis le Xème siècle. La recette mise au point par Hugues Le Bourlay se distingue par son exclusivité gustative et sa longueur en bouche. Le gravlax offre une texture confite avec des subtilités suggérant la réglisse et l'anis ... puis noisette quelques minutes plus tard. En Scandinavie, le Gravlaks est largement consommé et tient une place de choix. Recommandée par l'Ambassadeur du Danemark en France, la recette originale de l'Ô Gravlaks de Hugues Le Bourlay a reçu le Premier prix du Challenge Innovations en 2017.



Hugues Le Bourlay avec l'équipe de la Fumaison Occitane



La fumaison occitane

Création

Karl Moose un rugbyman gallois a décidé, en 2012, de lancer une activité de fumage de poissons dans le Gers. 5 ans après, l'entreprise ferme ses portes malgré une clientèle croissante. Les salariés décident de poursuivre l'aventure de leur entreprise sous forme coopérative : c'est ainsi qu'est née **Fumaison Occitane** en septembre 2017.



Sous forme de SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif), cette nouvelle entreprise a été portée à sa création par les 3 anciens salariés (Christelle, Fabien et Katya) détenteurs du savoir-faire et une coopérative travaillant sur les fonctions supports de l'entreprise. La première année fut semée d'embûches mais la société coopérative a su trouver les solutions au fil des mois pour être aujourd'hui dans un tourbillon ascendant plein de promesses.

Activité

L'activité de Fumaison Occitane est le saurissage de poissons, tout type de poissons. Nous recevons dans nos locaux des filets que nous salons et fumons. Après un temps de maturation variable selon les poissons, ces filets sont transformés selon les besoins des clients avant d'être mis sous-vide. Ils sont coupés en pavé ou tranchés (si fumé à froid). Sécurité alimentaire oblige, tous les paquets sont étiquetés dès leur transformation pour assurer leur traçabilité. Du filet au paquet que vous trouvez dans votre magasin, tout l'historique du produit que vous avez entre les mains peut être retracé.

NOS PRODUITS





Saumon fumé à froid également  
En provenance de fermes en Ecosse labellisées Global G.A.P., notre saumon est fumé au bois de hêtre après salage à la main. Il vous est proposé en pavé ou tranché.

Saumon fumé à chaud

également  
Saumon fumé puis cuit lentement à basse température, il se déguste à température ambiante, aussi bien avec un accompagnement froid que chaud (tagliatelles, lentilles, pommes de terre, fondue de poireaux, etc).



Truite bio fumée à froid  
En provenance du Lac de Montbel en Ariège, "un élevage raisonné dans un environnement préservé", les truites labellisées **BIO** vous sont proposées en pavé ou en tranché. Par l'absence totale de colorants (même naturels), cette truite Arc en Ciel garde sa couleur nacrée d'origine.

Esturgeon fumé à chaud

Petit dernier de notre collection, nous vous proposons depuis mai 2019 l'esturgeon fumé à chaud en provenance d'élevages de Dordogne et du Gers.



Souscrivez des titres participatifs.

Fumaison Occitane lance en avril 2020 une campagne de financement participatif avec le soutien de Wiseed, leader et pionnier du crowdfunding en France (www.wiseed.com) avec la souscription de titres participatifs.



Frédéric Bidard de la Minercave de Gimont et ses vins blancs.



Les dégustateurs conquis par le délicieux gravlaks.