

Fumaison Occitane : bonjour saumon, truite et esturgeon !



Fumaison Occitane : bonjour saumon, truite et esturgeon !

Née en 2017 des cendres de la société Moose Smokehouse, la Société Coopérative d'Intérêt Collectif Fumaison Occitane diversifie désormais sa gamme de produits, et surprend toujours plus les amateurs.

Au départ était le saumon. Arrivé d'Écosse, il était fumé et transformé dans les locaux de la société auscitaine, où travaillent désormais quatre employés, dont trois anciens de Moose Smokehouse. Puis vint le Brexit, et les incertitudes quant au prix et l'approvisionnement.

Il était temps alors de se lancer vers de nouveaux produits, comme par exemple la truite, sollicitée par la clientèle. Et le succès fut au rendez-vous.

Il faut dire que les truites – bio - proviennent des Viviers Cathares, après avoir été élevées de façon raisonnée, dans un environnement idéal, à la ferme aquacole du Plantaurel, située sur le lac de Montbel, entre Aude et Ariège.

Plus maigres que n'importe quelle viande, riches en oméga 3, en vitamines et oligo-éléments, ces truites Arc en Ciel ont une chair blanche, car elles ne contiennent aucun colorant, à la différence de leurs cousines saumonées.

Sur cette belle et bonne lancée, les salariés remettent alors une idée déjà évoquée de longue date sur le tapis : fumer de l'esturgeon. Heureuse coïncidence, il se trouve qu'à Riscle « Les Esturgeons de l'Adour », classés au 6e rang mondial des producteurs de caviar, en élève depuis plus de trente ans. D'autant que la technique de fumage à chaud n'est pas vraiment différente de celle du saumon.

Nouvelle initiative donc, qui permet encore plus à la société de se démarquer de ses concurrents. Il ne restait plus qu'à présenter « le petit dernier » aux consommateurs. D'abord curieux, puis très vite convaincus. À tel point que Fumaison Occitane est amenée aujourd'hui à se fournir en esturgeons dans la région, notamment en Dordogne.

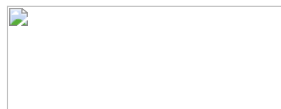
En vente directe à l'entreprise, ou en magasins, les produits - dont la renommée de certains a déjà franchi les portes de l'Elysée - seront également proposés au prochain Salon de la Gastronomie, de la culture gasconne à Samatan, du 22 au 24 novembre.

De quoi donner des idées de menus pour les fêtes de fin d'année, mais aussi surprendre ses invités quelle que soit la saison, avec cette nouvelle version de la cuisine traditionnelle gasconne.

<https://fumaison-occitane.fr>

<https://www.facebook.com/fumaisonoccitane>

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici





fumaison 2.jpg



Photos JBW