

LOIRE GASTRONOMIE

# Du saumon fumé en terre du Gier : c'est unique dans la Loire !

À Genilac, Hervé Gouttefarde sale et dessale ses saumons. Ensuite, il les fume à la sciure de bois de hêtre, un fumage à froid, avant de les passer à l'huile de noisette... Un savoir-faire unique dans le département.

Dans une autre vie, Hervé Gouttefarde a été pâtissier. Il a fait des éclairs au chocolat, des religieuses, des têtes de nègres, des cochons en pâte d'amande, des Saint-Honoré et même des Paris-Brest. D'abord à Savigneux, lorsqu'il a décroché son CAP. Puis à Balbigny et à Chazelles-sur-Lyon, avant de se poser à Rive-de-Gier en 1993 où il restera douze ans.

**Deux tonnes de saumon jusqu'au 31 décembre**

Une période durant laquelle il va passer son brevet de maître pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur et traiteur. Car déjà, Hervé Gouttefarde

de a une petite idée en tête... « Le métier de pâtissier commençait à changer, explique-t-il. Les goûts, les couleurs, les formes évoluaient en même temps que les demandes des clients. » Ce brevet de maîtrise, qu'il vient de décrocher, lui permet surtout de se remettre en question...

Car Hervé Gouttefarde a aussi fait un passage dans un restaurant réputé du Forez, celui d'Yves Thollot à Savigneux. « C'était l'époque de la bonne gastronomie, se souvient-il. L'époque de La Poularde à Montrond-les-Bains ; du Clos Fleuris à Saint-Priest-en-Jarez ; de La Re-nais-

sance à Rive-de-Gier, tenus par des gens de métier. »

Chez Yves Thollot, Hervé Gouttefarde est pâtissier. Mais il donne aussi un coup de main aux cuisiniers qui ont en charge les entrées. C'est là qu'il découvre le saumon. Pâtissier chevronné, il est recruté en 2004 pour donner des cours au CFA (Centre de formation d'apprentis) Les Mouliniers de Saint-Étienne où il a fait tout son apprentissage. C'est à ce moment qu'il décide d'abandonner les gourmandises créées pour se lancer dans le saumon.

“ Mon saumon dégage quelque chose d'unique en bouche, qui est fondant, peu salé et peu fumé ”

Hervé Gouttefarde

À Genilac, sur les contreforts du Gier, Hervé Gouttefarde a installé son petit laboratoire. C'est là qu'il sale et qu'il dessale ses saumons. Puis, il les fume à la sciure de bois de hêtre, un fumage à froid. Puis il les passe à l'huile de noisette pour conserver toute la saveur du produit.

Lorsque ses saumons sont prêts, alors il les tranche à la main avant de les conditionner sous vide.

Un travail long et fastidieux, qui permet de sa-



vouer un poisson qui ne ressemble en rien à tout ce que l'on peut trouver dans la grande distribution. Et ça, Hervé Gouttefarde y tient !

Ses saumons ne souffrent pas de la comparaison avec ce qui est vendu dans les rayons des grandes surfaces. Question qualité, il s'en explique : « Mon saumon est un saumon ferme, qui dégage quelque chose d'unique en bouche, qui est fondant, peu salé et peu fumé pour retrouver tous les arômes et surtout le vrai goût du saumon. Les miens ne sont pas piqués à la saumure ou à l'arôme de fumé. Ils sont vraiment préparés selon les traditions. »

Dans sa petite entreprise artisanale Hervé Gouttefarde emploie jusqu'à six personnes à l'approche des fêtes. Jusqu'au 31 décembre, ce sont plus de deux tonnes de saumon qui seront préparées à Genilac. Un saumon vendu 40 euros le kilo, uniquement sur commande.

Frédéric Paillass  
frederic.paillass@leprogres.fr

PRATIQUE Plus d'information sur la page Facebook d'Hervé Gouttefarde.



■ Hervé Gouttefarde sale, fume et découpe le saumon. Photo Yves FLAMMIN