

Dossier de Presse

LA TRUITE DES FJORDS

p.2

Là où l'eau fraîche des glaciers
et l'eau limpide des Fjords
se rencontrent

p.4

Élevage
d'un trésor

p.6

Tour de France
de la Truite des Fjords



EDITO

Du soleil de minuit estival à la nuit polaire hivernale, la Norvège offre une vision extrême de nature vierge et imposante, un spectacle de lumière dans un théâtre de nature grandiose.

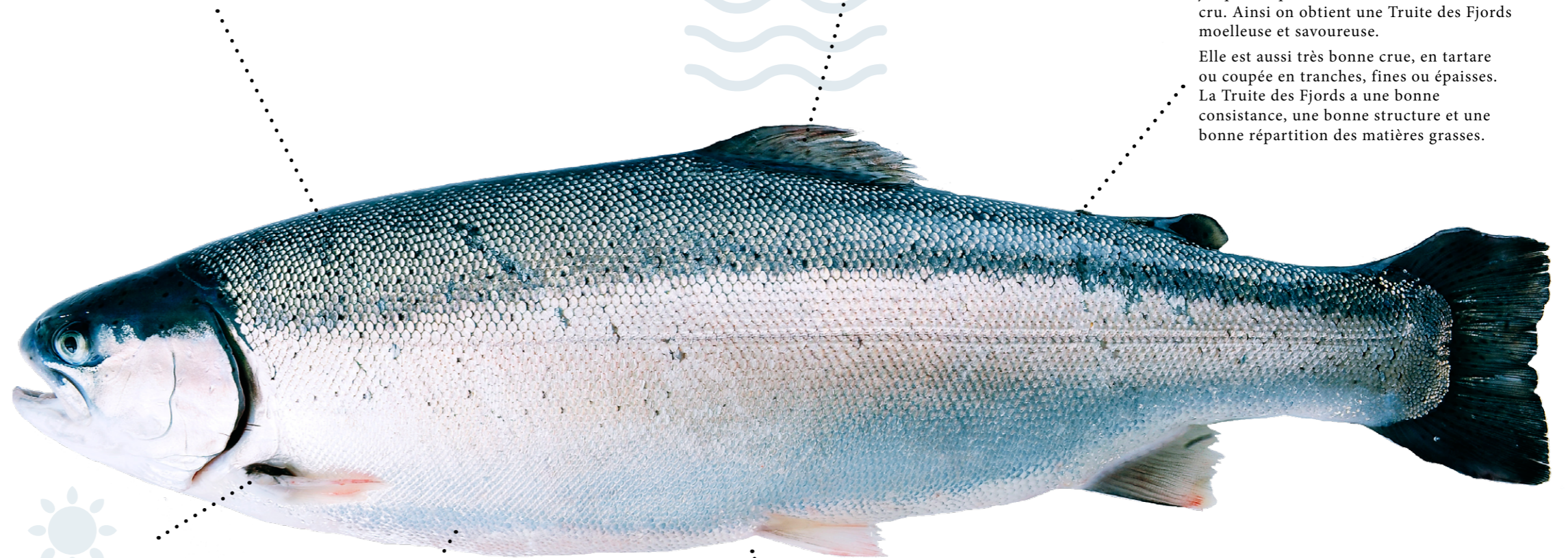
La nature semble y dicter une vie au rythme de la lumière. Depuis les eaux limpides des fjords jusqu'aux paysages de plaines désertiques de Laponie, peu de lieux dans le monde offrent un environnement si préservé et une telle symbiose avec la nature. En Norvège, culture et nature semblent avoir tissé des liens particulièrement étroits.

Alors... est-ce la poésie des aurores boréales qui insuffle aux nuits norvégiennes cette énergie pétillante ? De l'avis des voyageurs, l'expérience de cette lumière autre participe d'un art de vivre bien à part, fait de bains nordiques, de balades en ski de fond sous la lumière rougeoyante à minuit, et... de recettes à base de Truite des Fjords !

Trésor des Fjords de Norvège, cette Truite était jusqu'ici peu exportée, comme jalousement gardée et dégustée principalement par les Norvégiens et quelques connaisseurs. Aujourd'hui disponible en France, les producteurs de Truite des Fjords continuent de soutenir un élevage respectueux du poisson et de son environnement, pour le plus grand plaisir des gourmands et gastronomes.

La Truite des Fjords

Un trésor né de la rencontre entre l'eau des glaciers et celle des fjords



Saison

Toute l'année

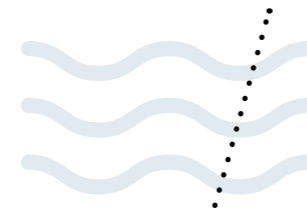


En cuisine

Sa chair rose-orangée, à la fois ferme et moelleuse, révèle toute sa saveur dans les préparations crues (tartares, sushis...), marinées ou fumées. Mais une cuisson douce saura également libérer ses saveurs délicates.

Curriculum Vitae

La Truite des Fjords affiche des spécificités facilement reconnaissables. Elevée dans les eaux froides et limpides des fjords norvégiens, elle présente peu d'arrêtes, peut mesurer jusqu'à 1,20 m et peser jusqu'à 25 kg (de 2 à 6 kg dans le commerce). Sa chair marbrée, alternant bel orangé et blanc, est unique ; sa texture ferme et délicate en fait un mets raffiné.



A 03

Valeurs nutritionnelles

Riche en oméga-3, la Truite des Fjords est également une bonne source de vitamines A et D.

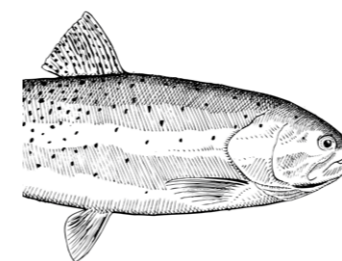
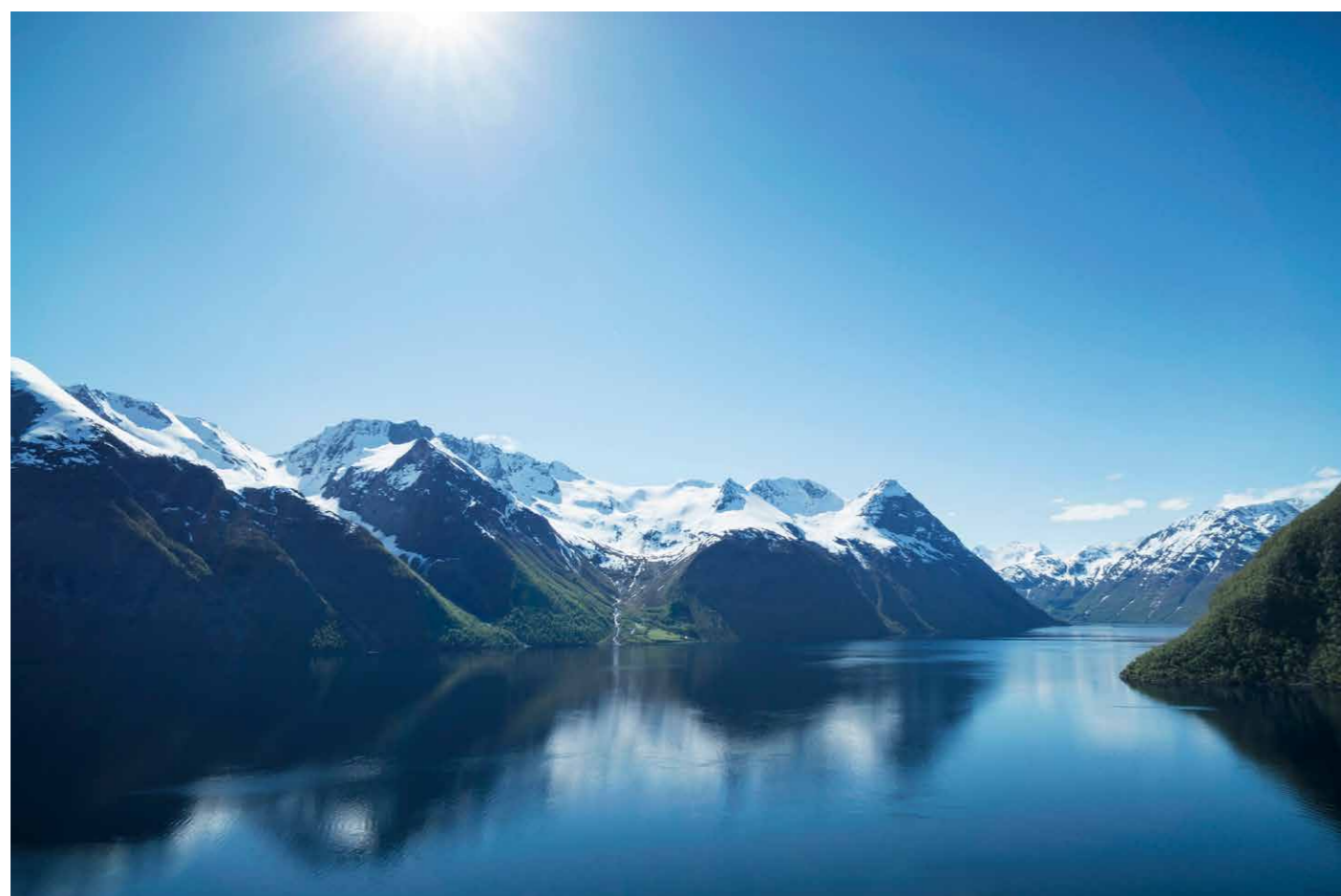
L'astuce,
le conseil du pro

Ne pas trop exposer la Truite des Fjords à la chaleur ! Pour la servir chaude il est préférable de la cuire à l'unilatéral, jusqu'à ce qu'un côté soit cuit et l'autre cru. Ainsi on obtient une Truite des Fjords moelleuse et savoureuse.

Elle est aussi très bonne crue, en tartare ou coupée en tranches, fines ou épaisses. La Truite des Fjords a une bonne consistance, une bonne structure et une bonne répartition des matières grasses.

Le saviez-vous ?

Afin de respecter son cycle naturel, la Truite des Fjords grandit d'abord en eau douce avant d'être transférée en eau de mer. Son élevage dure entre 2,5 et 3 ans.



La Truite des Fjords

Élevage d'un trésor

Le trésor des Fjords de Norvège bénéficie d'un engagement exemplaire en termes d'élevage, appuyé sur des règles drastiques pour garantir sécurité alimentaire, respect des normes sanitaires, bien-être des poissons et respect de l'environnement.

La Truite des Fjords de Norvège est élevée par un petit nombre de producteurs qui ont fait le choix de la qualité.



© Norwegian Seafood Council

UN CADRE DE VIE RESPECTUEUX DU POISSON

Engagés dans le développement d'une aquaculture durable, les producteurs de Truite des Fjords respectent le faible taux de densité établi pour son élevage : **2,5 % de poissons maximum pour 97,5 % d'eau.**

Après les premiers mois passés en eau douce, les Truites des Fjords sont élevées dans de grands enclos flottants au cœur des eaux limpides des Fjords. Le cahier des charges impose de sélectionner les sites de production selon la qualité de l'écosystème environnant. Ainsi pour garantir le meilleur cadre de vie aux poissons, le courant, la profondeur, la qualité de l'eau et la position des enclos par rapport au trafic maritime sont minutieusement étudiés.

UN RYTHME DE CROISSANCE RESPECTÉ

Pour un élevage de qualité, le rythme naturel de la Truite des Fjords est respecté et reproduit : c'est après une première période de vie en eau douce, que les poissons continuent leur croissance dans les eaux peu salées des Fjords. **Les truites sont commercialisées au-delà de 2kg, et l'élevage dure au minimum deux ans et demi.**

UNE ALIMENTATION ADAPTÉE À SES BESOINS NATURELS

La Truite des Fjords est alimentée selon **ses besoins naturels en lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux et anti-oxydants**, sous forme de pellets composés essentiellement de matières premières séchées à **base d'anchois, merlan bleu, hareng, lançon et capelan, d'huiles de poissons et d'huiles végétales.**

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE

Depuis 2010, le Centre des Produits de la Mer de Norvège a établi une norme de qualité pour la Truite des Fjords de Norvège. Elle est enregistrée et approuvée conformément aux normes ISO, standards Norway et garantit une qualité élevée constante. Les producteurs de Truite des Fjords sont soumis au contrôle d'organismes gouvernementaux et de tiers indépendants tels que **l'organisme de certification international Det Norske Veritas (DNV)**. Les autorités sanitaires contrôlent tant les échantillons de poisson que les fonds marins à proximité des fermes et la qualité de l'eau.

RESTAURANTS PARTICIPANTS

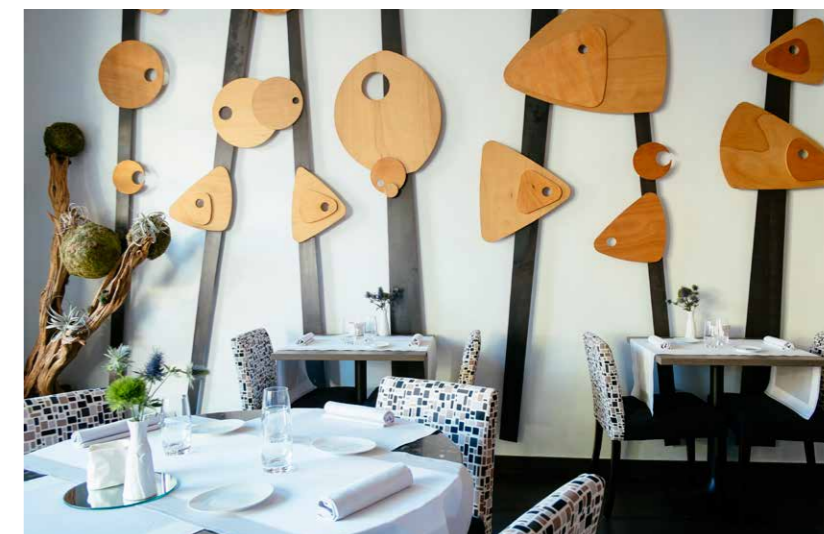
Paris

Racine 2 – Alexandre Navarro
 Itinéraires, Qualité Street – Sylvain Sendra
 Auberge de Flora – Flora Mikula
 Le Jadis, Verres de contact – Guillaume Delage
 Dans ma bulle – Norbert Tarayre
 Youpi et voilà – Patrice Gelbart



Lyon

PRaiRial – Gaëtan Gentil
 Restaurant Fond Rose – Olivier Bourrat
 (Groupe Bocuse)
 Le Moment – Alexandre Gaillot-Drevon
 M Restaurant – Julien Gautier
 Restaurant Fabrice Moya - Fabrice Moya

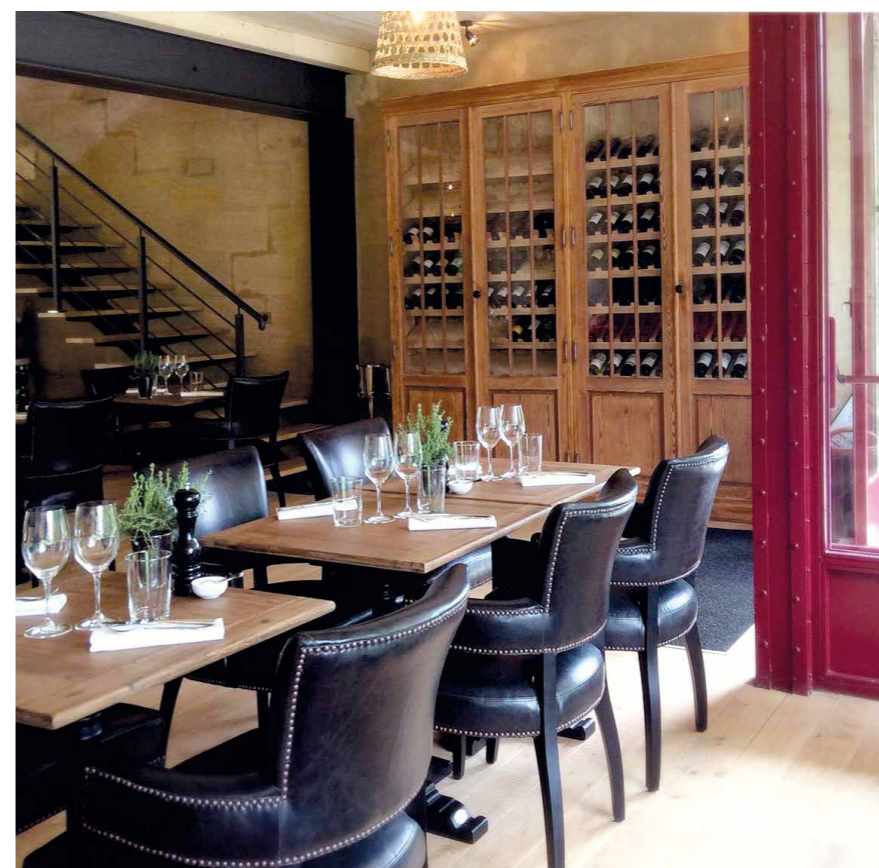


Lille

Le Rouge Barre – Steven Ramon
 La Royale – Mickaël Braure
 Le Oui – Eric Delerue
 Pessoa – Nicolas Choquet

Nice

Flaveur – Mickaël et Gaël Tourteaux
 Le Millésime – Aurélien Nourry
 Les 2 canailles – Tsumoru Takano
 L'Atelier – Stéphane Chenneveau
 Nice @rt bistro – Marc Laville



Bordeaux

Château de Léognan – Flora Mikula
 Au Bonheur du Palais – André et Tommy Shan
 Le Petit Commerce – Stéphane Carrade
 Le Prince Noir - Vivien Durand

Du 11 au 24 janvier 2016

Tour de France de la Truite des Fjords !

Encore méconnu en France, le trésor des Fjords s'invite à la carte des restaurants français ! Deux semaines pour déguster dans cinq grandes villes françaises sa chair délicate, ferme et fondante.

Cuisinée pour la première fois par la plupart des chefs participants, l'expérience promet de se tenir tant en cuisine que dans l'assiette !

DES CHEFS CURIEUX ET IMAGINATIFS

Les restaurants participants à l'événement portent haut les couleurs d'une gastronomie française qui se veut intransigeante sur le choix des produits, et dans une recherche de créativité sans borne au service du seul plaisir. Tous ont aimé l'idée de découvrir et faire découvrir à leurs clients un produit de haute qualité, insoupçonné en France.

TOUR DE FRANCE EN 5 ÉTAPES

Pour cet événement inédit, la Truite des Fjords se dégustera dans une poignée de restaurants choisis à Paris, Lille, Lyon, Nice et Bordeaux. Chaque jour du **11 au 24 janvier**, les restaurants participants mettront à leur carte une recette réalisée avec de la Truite des Fjords de Norvège. Il suffit de réserver de façon classique dans chacun de ces restaurants pour s'initier au plaisir du trésor des Fjords !



————— Contacts Presse —————

 R P C A

Hyacinthe PRACHE - h.prache@rpca.fr

Séverine DUEZ - s.duez@rpca.fr

Tél. : 01 42 30 81 00

