

Dossier de Presse

LE SAUMON DE NORVÈGE

en habits de fêtes

p.2

Le Saumon de Norvège :
une fierté nationale

p.4

Le Saumon de Norvège :
un élevage de qualité

p.6

Jean-François Rouquette
Recettes festives



EDITO

Le Saumon de Norvège a la place d'invité d'honneur pour les fêtes de fin d'année

Comme chaque année, il y a les produits stars, les incontournables que l'on retrouve pour notre plus grand plaisir sur les tables de fêtes. Parmi eux, il y a bien évidemment le Saumon de Norvège. En cœur ou en filet, le Saumon de Norvège se déguste sous un éventail de formes et de textures pour notre plus grand plaisir.

Le saumon frais offre une inspiration plurielle en termes de recettes : en papillote, en croûte de sel, cuit à cœur, poché ou au court-bouillon, il se décline de mille et une manières.

En version fumée, à déguster du bout des doigts, avec du pain à peine grillé ou sur un blini tiède. Avec quelques gouttes d'huile d'olive, un tour de moulin de poivre aux 5 baies, voire un peu de crème au raifort.

A l'occasion des fêtes, le Centre des Produits de la Mer de Norvège a fait appel au talent du Chef étoilé Jean-François Rouquette, du restaurant PUR' - Park Hyatt Vendôme - pour imaginer 4 recettes créatives et raffinées à base de saumon frais et fumé de Norvège qui rapportent un twist aux repas de fêtes de fin d'année.

Le Saumon de Norvège

Un emblème national



Curriculum Vitae

Le Saumon Atlantique reste le produit emblématique du pays. La Norvège assure 54% de la production mondiale. On le célèbre dans le monde entier pour sa saveur et ses propriétés nutritives incomparables.

54%

L'astuce, le conseil du pro

Penser à assaisonner le poisson avant de le cuire, avec un peu de sel et de poivre et quelques herbes comme de l'aneth, du thym ou du romarin. On peut également enduire le saumon au pinceau d'huile d'olive, de marmelade d'orange ou de vin blanc, le saupoudrer de sucre ou l'arroser d'un trait de citron. Chacun a son petit secret pour rendre ce poisson irrésistible !



Saison

Toute l'année



En cuisine

Facile à préparer, délicieux et sain, le saumon se décline à l'infini pour le plaisir de toute la famille. En papillote, mariné, fumé, frit, grillé, à l'eau, au wok ou encore cru, il se plie à tous les désirs et s'adapte à toutes les traditions culinaires.

A B12

Valeurs nutritionnelles

Le saumon d'élevage présente de grandes vertus sur le plan nutritionnel. Riche en acides gras oméga-3 ainsi qu'en vitamines A, B12 et D, c'est l'allié idéal des régimes alimentaires équilibrés.

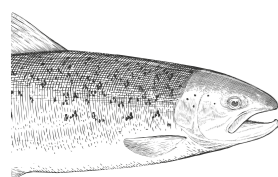
Le saviez-vous ?

Le saumon est le poisson préféré des Français et de leurs enfants*. Près de 80% des saumons frais consommés en France sont d'origine norvégienne.

* source : OFIMER / France Agrimer

Le Saumon de Norvège

Un élevage de qualité



La Norvège se distingue par son engagement exemplaire pour ses élevages de saumons de qualité. Le gouvernement norvégien applique des règles drastiques afin que la sécurité alimentaire, les normes sanitaires, le bien-être des poissons et le respect de l'environnement soient assurés.

UNE ACTIVITÉ TRÈS ENCADRÉE PAR LA LÉGISLATION

Le gouvernement de Norvège a imposé – par les efforts conjoints de 4 ministères – un système de contrôle exigeant qui garantit une parfaite conformité du saumon aux normes de la réglementation.

Les fermes aquacoles sont soumises à des inspections régulières des autorités sanitaires impliquant - pour ne donner que quelques exemples - des analyses en laboratoires des échantillons de poissons, des fonds marins à proximité des fermes et de la qualité de l'eau. Des contrôles de qualité rigoureux sont également effectués sur les saumons à tous les stades de leur développement.

DE L'ESPACE POUR LES SAUMONS

De bonnes connaissances sur les conditions de vie des saumons permettent un élevage respectueux de leur santé et de leur bien-être, notamment en termes d'espace. En Norvège, les saumons sont élevés dans de grands enclos flottants en pleine mer. Leur densité d'occupation est de 2,5% de poissons maximum pour 97,5% d'eau.

UN RYTHME DE CROISSANCE RESPECTÉ

Les aquaculteurs norvégiens refusent unanimement tout actif destiné à accélérer la croissance des saumons. Les saumons ont besoin d'environ 3 ans pour atteindre un poids moyen de 5 kg. Leur cycle de vie naturel est respecté. Par exemple, lorsque la température de l'eau baisse en hiver, les saumons mangent moins et leur croissance ralentit et les aquaculteurs respectent ce processus naturel.

UNE ALIMENTATION SÉLECTIONNÉE

La Norvège interdit toute utilisation d'antibiotiques ou autres médicaments à titre préventif dans les élevages de saumons. Elle refuse également de nourrir ses saumons avec des produits issus d'animaux terrestres ou avec des aliments issus des OGM. L'alimentation des saumons se compose de poissons, de végétaux, vitamines et minéraux, pour s'adapter à leurs besoins naturels.

Le saviez-vous ?

LES PRODUITS DE LA MER DE NORVÈGE SONT SÛRS, SAINS ET CONSTITUENT UNE NOURRITURE NUTRITIVE.

Riche en acides gras oméga-3, la consommation régulière de saumon permet de réduire les risques de maladies cardio-vasculaires.

Riche en vitamine A et en sélénium, le saumon nourrit et protège les membranes des cellules, c'est un allié idéal pour avoir une belle peau !



Jean-François Rouquette

Une cuisine signée

Depuis 2005, Jean-François Rouquette est à la tête des cuisines du Park Hyatt Paris-Vendôme. Son restaurant Pur' a une étoile Michelin et 4 toques aux Gault&Millau.

Cet aveyronnais d'origine a fait ses classes dans les cuisines des plus grandes tables françaises. Il a été le second de Christian Constant à l'Hôtel Le Crillon, de Philippe Legendre chez Taillevent et Christian Willer à l'Hôtel Martinez à Cannes.

Sa singularité est aujourd'hui reconnaissable par son travail autour des fleurs et ses inspirations puisées dans ses Carnets de Voyages.

Cet amoureux de la nature aime proposer une cuisine bercée par les saisons où fleurs et herbes fraîches se côtoient dans ses créations de printemps, tandis que le gibier, les champignons, et les légumes d'hiver se marient avec élégance et raffinement dans sa cuisine automnale.

Il a pu trouver au Park Hyatt Paris-Vendôme un écrin qui lui ressemble.

Comme il aime le dire

*« L'ennemi du goût,
c'est l'ennui »*

et cela l'incite à rester toujours
en ébullition...





01

Saumon de Norvège confit

bouillon fermenté aux cèpes et son râpé de beurre noisette

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 portions de 120g de cœur de Saumon de Norvège
- 1 l de bouillon de volaille
- 4 champignons Shiitaké
- 4 champignons de Paris
- ½ blanc de poireau
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de farine de tempura
- 1 jeune oignon (ou oignon cebette)
- 100g de beurre
- 100g de noisettes torréfiées et concassées
- Fleur de sel

Rouler dans du film alimentaire chaque morceau de saumon afin de leur donner une forme arrondie. Chauffer l'eau à 45°C (feu très doux), plonger les morceaux de saumon et les laisser cuire durant 20 minutes.

Bouillon fermenté : chauffer le bouillon de volaille dans ½ litre d'eau et ajouter les champignons émincés et le poireau. Assaisonner avec la sauce soja. Laisser infuser 30 minutes puis filtrer.

Diluer la farine de tempura avec de l'eau. Napper ensuite les jeunes oignons de tempura et les frire à 180°C pendant 2 minutes.

Mélanger le beurre pommade avec les noisettes concassées. Assaisonner avec de la fleur de sel. Rouler le beurre dans un film et mettre au congélateur. Puis le râper.

Poser le saumon au fond du bol et ajouter les copeaux de beurre de noisettes. Verser le bouillon de champignons, chaud.

Suggestions de finition

- Grandes feuilles de shizo rouge
- Copeaux de noisettes fraîches
- Copeaux de cèpes

Réaliser des copeaux de noisettes et de cèpes à l'aide d'une mandoline. Ajouter des feuilles de shizo pour la décoration.

02

Bûche de Saumon fumé de Norvège

à la parisienne, eau de tomates, mimosa

Ingrédients pour 4 personnes

- 300g de cœur de saumon fumé de Norvège
- 1 pièce de cœur de laitue
- 10g de crème Philadelphia
- 50 ml de crème liquide
- 300g de tomates
- 10ml de vinaigre balsamique blanc
- 3 feuilles de gélatine
- 2 œufs
- 1 radis rouge
- 2 carottes jaunes
- 1 céleri branche
- 10 ml de jus de citron
- 10 feuilles de salade sucrine

Tailler le cœur de saumon en environ 4 bandes. Garder au frais.

Nappage de laitue : laver les feuilles de laitue. Les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 1 minute environ. Refroidir dans l'eau glacée aussitôt. Les enlever et égoutter. Mettre les feuilles de laitue cuites dans la cuve d'un mixeur. Rajouter l'eau de cuisson et mixer jusqu'à obtention d'une masse lisse. Rajouter un peu de crème liquide (30ml). Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Ramollir 3 feuilles de gélatine, chauffer la crème de laitue, ajouter les feuilles de gélatine ramollies. Disposer une grille sur une plaque. Sortir le saumon du réfrigérateur et à l'aide d'une fourchette, le tremper dans la crème de laitue collée. Laisser égoutter sur la grille.

Gelée de tomates : mixer les tomates. Faire bouillir la purée de tomates. Filtrer et récupérer l'eau des tomates. Assaisonner avec du sel et le vinaigre balsamique blanc, et coller avec les 3 feuilles de gélatine.

Passer au tamis les jaunes d'œufs, préalablement cuits en œufs durs.

Tailler les carottes et le céleri en petits dés. Les cuire séparément, à l'anglaise, refroidir dans l'eau glacée. Egoutter, mélanger et garder de côté.

Crème citron : mélanger le citron, la crème liquide, la crème Philadelphia (10g) à l'aide d'un fouet. Tremper les feuilles de sucrine taillées en biseaux.

Suggestions de finition

Disposer la gelée de tomates au fond de l'assiette puis mettre le saumon, ajouter la macédoine et des points de sauce, l'œuf rapé, puis les biseaux de feuilles de romaine à la crème citron.





03

Saumon de Norvège sucré et salé

jus de betterave, radis, tuile d'algues et caviar d'aubergines

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 portions de 120g net de cœur de saumon de Norvège
- 3 petites betteraves
- 2 aubergines
- 20g de dashi (bouillon japonais)
- 100g de yaourt grec
- 10g de farine de tapioca
- 250g de laitue de mer
- 1 radis noir
- gros sel
- sucre

Lever le filet de saumon, enlever la peau, détailler le saumon en grands quartiers. Saler et sucrer le saumon avec 300g de gros sel et 100g de sucre pendant 1h. Le rincer et l'essuyer, puis le mariner dans du jus de betteraves mixé pendant 2h et égoutter.

Eplucher les betteraves et les cuire à l'anglaise, dans l'eau salée frémissante pendant 10 minutes.

Récupérer la pulpe de betteraves et la mettre à sécher pendant quelques heures puis la mixer.

Caviar d'aubergines : cuire les aubergines en papillote au four à 180°C pendant 30 minutes. Mixer la pulpe, ajouter le yaourt grec puis assaisonner avec le dashi.

Pour la tuile d'algues : cuire la laitue de mer dans l'eau bouillante. Egoutter et mixer la laitue avec un peu d'eau. Cuire la farine de tapioca avec la laitue mixée. Chauffer et remuer à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte. Etaler sur une toile de cuisson, et cuire au four à 180°C environ 10 minutes.

Tailler le saumon, mettre le caviar d'aubergines au fond de l'assiette. Disposer les betteraves cuites puis les copeaux de radis et la tuile d'algues.

Suggestions de finition

Ajouter des feuilles de betteraves pour le décor.
Ajouter des paillettes de nori en finition.

04

Saumon de Norvège cuit à basse température, coquillages et choux au pluriel

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 portions de 150g de filet de saumon de Norvège sans peau
- Huile de pépins de raisin
- 100g de coques
- 300g de coqueaux de mer
- Crème liquide
- 100g de choux de Bruxelles
- 1 chou pointu
- 100g de chou fleur
- 100g roquette
- 100g de citron confit en saumure
- 50g de beurre noisette

Poêler les portions de saumon doucement à l'huile de pépins sur les 2 faces. Cuire les coquillages à la marinère, les décortiquer, remettre les coquilles dans le jus de cuisson, mouiller à hauteur de crème liquide et cuire doucement durant 15 minutes. Passer le jus, bien assaisonner, mettre en siphon et gazer 2 fois. Garder le tout au bain-marie à 70°C.

Cuire à l'anglaise les feuilles de choux de Bruxelles et celles du chou pointu, frire les têtes de chou fleur.

Coulis vert : blanchir la roquette, la mixer avec un peu de jus de cuisson et rajouter une poignée de roquette fraîche jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.

Retirer les pépins des citrons, les mixer avec le beurre noisette chaud jusqu'à obtention d'une pulpe bien lisse.

Disposer le saumon sur la garniture. Ajouter le jus de coquillage à l'aide d'un siphon. Assaisonner de coulis vert et de condiments au citron.

Suggestions de finition

Ajouter pour le décor des pousses de fine salade, quelques fleurs comestibles et une tranche de pain fine séchée au four.



Contacts Presse

R P C A

Hyacinthe PRACHE - h.prache@rpca.fr

Séverine DUEZ - s.duez@rpca.fr

Tél. : 01 42 30 81 00

