

Les truites du Sichon



C'est à quelques encablures de l'Allier, à Brugheas, tout près de Vichy que l'atelier du fumage Artisanal du Sichon s'est installé en 1995.

La petite entreprise produit l'une des meilleures truites fumées de France.

Reprise par Daniel Bono en 2004, l'entreprise perpétue la tradition du fumage en revendiquant une démarche artisanale.



Comment cela se déroule ?

Dès son arrivée, la truite est nettoyée, brossée et grattée. La peau est conservée jusqu'à l'étape du tranchage. Puis le filetage est effectué à la main, gage de qualité, pour ne pas déchirer la chair, ne pas l'imprégner d'eau afin de garder au maximum ses apports nutritifs (notamment les oméga 3) mais également pour obtenir une truite de qualité ! Le filet de truite est ensuite rincé avant d'être salé au gros

sel de Guérande (IGP), étape cruciale pour le résultat final et la maîtrise du fumage traditionnel.

Vient ensuite le fumage.

Celui-ci débute par une première phase qui dure de 5 à 6 heures, effectuée dans un fumoir où se répandent les émanations de sciure de hêtre consumée. Après une nuit au froid, la truite est de nouveau fumée au bois, mais sans feu... Les effluves proviennent d'une bûche de hêtre posée sur une roue tournant à grande vitesse, qui par friction use le bois. Cette dernière étape permet à la truite d'obtenir un goût plus prononcé à l'extérieur, et une saveur plus douce au coeur.

La qualité dépend du savoir-faire manuel, le respect du poisson passe avant tout.

La truite repose ensuite 4 à 5 jours dans un frigo de maturation. Elle reste moelleuse mais les arômes sont plus concentrés. L'ultime étape et pas la moindre est le tranchage manuel au couteau. C'est le coup de main qui fait la différence, ainsi la chair ne chauffe pas.

La truite fumée est ensuite mise sous vide pour vous être proposée ☐