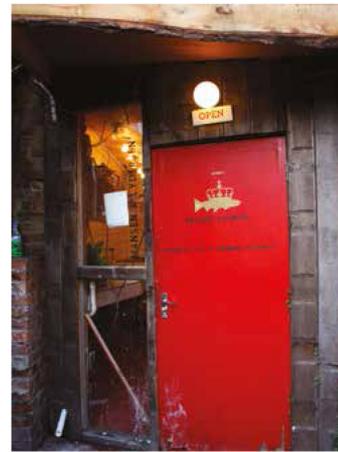


→ TABLES PAR CÉLINE BRISSET

HANSEN & LYDERSEN: SMOKE ON THE WATER



Il y a un monde entre la musique conceptuelle et le saumon fumé, mais Londres est la ville des destinées improbables. Arrivé dans la capitale anglaise il y a une dizaine d'années pour devenir *sound artist*, Ole Hansen est devenu par la force des choses l'un des meilleurs fumeurs de saumon de la ville. Cependant, notre jeune dandy norvégien n'en serait certainement pas là aujourd'hui – sollicité par les meilleurs restaurants de la ville, par les journalistes et par les éditeurs – si à l'époque il n'avait pas eu à chercher un petit boulot pour gérer ses fins de mois difficiles. Ce n'est pas parce que la Norvège produit l'un des meilleurs saumons fumés du monde que les Norvégiens se passionnent tous pour les salmonidés, mais chez Hansen & Lydersen, le saumon fumé est une histoire de famille qui se perpétue depuis plus de 80 ans.

Tout commence en 1923 avec l'arrière-grand-père de Ole, Lyder-Nilsen Lydersen pêcheur et fumeur de saumon à Kirkenes, suivi par son fils, Leif qui reprendra l'entreprise familiale jusque dans les années 1960. Ses deux filles choisissent d'autres chemins mais elles sauront transmettre à leurs enfants la mémoire de ce savoir-faire familial. Pour Ole, le saumon fumé c'est toute son enfance, un goût qu'il n'a jamais retrouvé à Londres. Quand il décide de se lancer dans cette petite entreprise, son ambition est simple: arriver à fumer un saumon aussi bien que celui de ses souvenirs. Comme il a grandi au bord des fjords, il connaît le poisson, il sait le pêcher et le choisir, mais le fumage demeure un grand mystère. Tout d'abord, il lui faut un local approprié qu'il trouve dans son immeuble, une ancienne imprimerie. La chaufferie abandonnée, avec sa cheminée en brique typique des vieux bâtiments londoniens, est l'endroit idéal. Ensuite, pierre après pierre, il démolit des murs, monte des cloisons, construit un toit, une salle de fumer, installe un système de tuyaux digne du film *Brazil*, invente un système de ventilation... Tout ça avec seulement 300 £ en poche et sans jamais être certain du résultat. En parallèle, il se renseigne auprès d'amis scientifiques, se concentre sur la ventilation, la température et l'humidité, s'aide des carnets de notes de son arrière-grand-père, s'inspire énormément des souvenirs de sa mère. Après six mois de recherches et de travaux, il est prêt à faire son premier essai de fumage.

En pleine nuit, à l'ouverture du marché de Billingsgate, il va chercher son premier poisson qu'il rapporte chez lui en bus. Un savant fou, il s'enferme dans son fumoir. De la préparation des filets au fumage, il note tout: les gestes, les quantités, les températures, le degré d'humidité, l'intensité des ventilateurs... pour ne rien loucher de la transformation. Le résultat est encourageant: deux mois plus tard, il vend son premier saumon. Il avoue que les résultats qu'il obtient aujourd'hui sont bien meilleurs. Car depuis les balbutiements du

début l'ambition de Ole n'est pas de se diversifier dans différents types de fumage ou autres produits, mais bien de ne s'occuper que du seul saumon et de le faire le mieux possible en progressant sans cesse: « *I don't want to do different salmons, I just want to do the best I can.* »

FUMÉ À L'AIR DE PIANO

Aussi simple que cela puisse paraître, le plus important pour faire un bon saumon fumé, c'est avant tout d'utiliser un poisson de très bonne qualité. Le saumon doit avoir été élevé dans des eaux non polluées, ne pas avoir été nourri avec des produits chimiques et ne pas avoir été congelé ou mal conditionné durant son transport. Ole travaille désormais avec une entreprise familiale (Hiddenford) située dans les îles Féroé qui fait de l'aquaculture de pointe et lui livre les poissons 48 heures après qu'ils ont été pêchés. Arrivés à destination, les poissons sont sortis des caisses un à un pour être vidés, nettoyés et découpés en filets. Tout est fait à la main et pour l'anecdote, à ses débuts Ole a même été jusqu'à se filmer pendant des heures pour perfectionner ses gestes. Une fois les filets levés, ils sont recouverts de sel. Là, tout est question de dosage entre les parties les plus fines et les plus

épaisses de la chair, afin de répartir uniformément la salaison sur l'ensemble du filet. Comme les sels réagissent très différemment au contact de la chair du poisson, après plusieurs essais il a fini par adopter un mélange de saumure et de sel de Guérande, choisi pour son goût, ses qualités de conservation et ses propriétés d'absorption de l'eau. Six à sept heures plus tard, les poissons sont rapidement passés à l'eau claire. La chair du saumon est une éponge: plus on l'imbibe d'eau, plus elle l'absorbe et perd sa fermeté et son goût. Les filets sont alors suspendus pendant deux heures dans le fumoir ventilé à froid, de façon à être complètement secs pour pouvoir commencer le fumage. À l'origine, Lyder-Nilsen Lydersen suspendait ses filets à l'extérieur pour les faire bouger dans le vent du grand Nord. Même si l'animal était bel et bien mort, il croyait qu'une sorte de migration de protéines et de flux d'énergies se développait dans la chair du saumon et lui donnait son goût incomparable... Croyance à la limite de l'alchimie, mais Ole, à sa manière, essaye avec son système d'être le plus proche possible des conditions climatiques du petit port de Kirkenes. À l'instar de son arrière-grand-père, il a aussi ses petites croyances: il ne fume jamais ses saumons avant de leur avoir joué un petit air de piano qu'il a installé à cet effet juste à côté du fumoir. Pour la fumée, Ole utilise une sorte de barbecue de jardin, rond et ouvert sur le devant qui ressemble un peu à une cheminée Focus. Comme le faisait son arrière-grand-père il y a plus de 80 ans, il utilise un mélange de copeaux de hêtre (70 %) et de buisson de genévrier (30 %), qui donne au poisson son

goût très léger et si particulier. La fumée conduite par un tuyau arrive alors dans le fumoir, où elle est refroidie par un système de ventilateurs qui régulent à la fois la température et l'humidité de la pièce. Tout comme le saumon, les copeaux viennent d'une scierie familiale allemande qui ne produit que du hêtre et qui lui fait un mélange de copeaux sur mesure: 100 % pur bois sans traitements chimiques. Le fumage dure environ douze heures, au bout desquelles les filets sont emballés dans du papier sulfurisé et livrés aux restaurants et aux marchés locaux. Ole ne met jamais son poisson sous vide ni sous film plastique; cela altérerait sa qualité – par conséquent il ne se conserve pas plus de deux semaines. Comme c'est la tradition dans son pays, il le coupe en petites tranches verticales dans l'épaisseur de la chair pour permettre pleinement la subtilité du goût, qui est plus fumé à la surface du filet et plus frais au niveau de la peau.

UN UNIQUE PRODUIT

Fidèle depuis le début à la recette originale de son arrière-grand-père, Ole a aujourd'hui le privilège de pouvoir choisir les chefs et les clients avec qui il a envie de travailler. Mais perpétuer ce savoir-faire complètement artisanal en toute intégrité n'a pas été sans difficultés. Transformer soi-même une ancienne salle de chaudière en fumoir à saumon c'est une chose, mais de là à en avoir l'autorisation, c'en est une autre. Pour mener à bien son projet, Ole a dû choisir entre les vérités et les non-dits: « *If you're going to ask for permission, it will take years, so do it and after ask. Sometimes you need to do something. If you have good intention, you do it. Don't listen to people, they kill your enthusiasm.* »

Rétrospectivement, il sait que c'était la meilleure solution. Encore maintenant, par exemple, quand le service d'hygiène vient faire sa visite d'inspection trimestrielle, il s'empresse de cacher son billon en bois qu'il a fabriqué lui-même. En Angleterre, la loi devrait bientôt changer, mais pour l'instant l'utilisation des planches à découper en plastique est obligatoire. Pour Ole, c'est tout simplement une histoire de traditions familiales et de bon sens, jamais il ne pourra utiliser autre chose. Ce billon, dont le bois vient d'un arbre du quartier, il l'a depuis le premier jour. C'est la mémoire de ses débuts, de toutes ses longues nuits de travail et de tous ses réveils à l'aube. S'il il doit un jour le remplacer, il finira chez lui dans sa cuisine.

À force d'enthousiasme il est passé au travers des problèmes administratifs. Mais est-ce que le fait d'être à Londres pour monter son entreprise n'a pas été son plus grand atout? Pour Ole, il n'y a aucun doute. Cette ville a une énergie incroyable, pas seulement pour les banques et les galeries d'art, mais aussi pour tout ce qui touche de près ou de loin à la gastronomie. Les gens viennent du monde entier avec leur culture et une envie incroyable d'entreprendre. Et contre toute attente, et avec la crise financière une nouvelle économie locale en pleine croissance s'est développée. Alors que dans beaucoup de pays européens les gens délaissent les commerces de proximité au profit des grandes sur-

faces, à Londres, les marchés locaux se développent de plus en plus. Une nouvelle génération de petits entrepreneurs, parfois d'anciens banquiers ou d'ex-publicitaires, se lancent dans la fabrication de fromage, de pain, de bière ou encore de glaces artisanales, qu'ils font dans un local au coin de la rue, à deux pas du marché. Ici, les réglementations sont plus tolérantes, aussi bien pour la fabrication que pour la vente et donnent plus de liberté à ceux qui veulent essayer de monter un projet. Stoke Newington, dans l'est londonien, là où Ole s'est installé, est un nid d'entreprises à échelle humaine. Ces petits producteurs partagent le même enthousiasme et la même volonté de sensibiliser les consommateurs, avides de liens sociaux et de produits locaux en lesquels ils peuvent avoir confiance. Ce n'est encore qu'un micro phénomène à l'échelle de la ville, mais les habitudes changent petit à petit. « *I love my job because I interact with people. They come and have a chat. To be local, you work for each other. I want to do something that makes the difference. I think if people eat my salmon then, they won't go back to the supermarket. It's very difficult!* »

FUMOIR ÉPHÉMÈRE

Pour Ole, produire local ne s'arrête pas simplement à faire fumer son saumon au fond d'une impasse de Stoke Newington. Plus tard, il aimerait monter un site Internet permettant à tout moment au consommateur de savoir d'où vient son saumon. Si le poisson est pêché dans les îles Féroé, le client pourrait, avant de l'acheter, connaître celui qui l'a pêché et découvrir où il l'a pêché à l'aide de photos ou de films. Avec un tel système, Ole aimerait attirer l'attention des consommateurs sur l'importance de l'origine du produit et de son environnement. Pour l'instant, ce n'est qu'un projet qu'il n'a pas encore eu le temps de développer, mais sa réussite lui ouvre déjà de nombreuses portes. Aujourd'hui, des investisseurs viennent le chercher pour monter un fumoir éphémère sous forme de contenant dans les rues de New York. Après ce sera peut-être un local à Paris, ensuite le tournage d'un documentaire en Norvège et certainement un livre pour l'année prochaine... Les projets sont nombreux et inespérés pour ce jeune Norvégien qui se lance à peine, mais ils répondent tous à la même volonté: fabriquer un produit d'exception et faire découvrir un savoir-faire.

Le produit unique, c'est sa différence et sa force par rapport aux autres. Progresser toujours et encore alors que son procédé artisanal ne permet pas de faire deux fois le même saumon, c'est aussi ce qui l'intéresse. Intégrité, respect du produit sont les motivations de ce jeune entrepreneur d'à peine trente ans, qui espère pouvoir, à son échelle, donner aux gens l'envie et la possibilité d'être plus exigeants et de manger simplement mieux.

« *I think people are so important, we are the only one who can change something. I feel like we are part of something and we are existing in something, that's good! Having something to believe in is the most important thing we have. I'm really lucky people like what I'm doing.* » ■

WWW.HANSEN-LYDERSEN.COM