

RILLETTES ET
TERRINES DE POISSONLES REINES
DE L'APÉRITIF

L'apéritif ne fait pas que se boire, il se mange aussi ! Finis les crackers et les cacahuètes, place aux tartinables. Et dans cette catégorie, le poisson est roi !



À en croire les professionnels, producteurs et épiciers, le consommateur a fait de l'apéritif un véritable moment de convivialité et de partage. À tel point qu'il remplace désormais l'entrée dans un repas. Le grignotage a donc fait place aux tartinables dont la gamme ne cesse de s'étendre, avec en tête de liste ceux à base de produits de la mer. Poussé par un flexitarisme ambiant, le consommateur se détourne en effet peu à peu de la viande au profit du poisson, rillettes et produits de la mer ayant une image plus healthy que les produits carnés.

QUE DIT LE LÉGISLATEUR ?

La fabrication de rillettes, terrines et mousses de poisson est très encadrée : identification précise des matières premières, respect des règles sanitaires, usage d'additif et de colorant interdit, réglementation du

taux de poisson et de matière grasse... l'artisan doit se plier à des règles extrêmement strictes. Concernant la composition, la proportion de poisson doit être supérieure à 50 % du produit fini. Pour être précis, on retiendra que la quantité de poisson, de crustacé ou de mollusque indiqué comme ingrédient principal, doit être supérieure à celle employée en complément ; la somme des deux devant toujours être supérieure à 50 % du produit fini. Ce qui ne pose aucun problème à l'artisan dont la priorité est de gérer la qualité et non la quantité. Quant à l'usage de matière grasse, il est lui aussi réglementé : la teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 30 % pour les rillettes, 25 % pour les terrines. En ce qui concerne l'appellation "rillette", elle définit un produit tartinable ayant un aspect fibrillaire important ; la terrine est quant à elle un mélange "tranchable", avec ou sans marquants. Concernant l'étiquetage, l'ingrédient inscrit doit être celui présent en quantité la plus importante.

UN PRODUIT D'UNE GRANDE COMPLEXITÉ

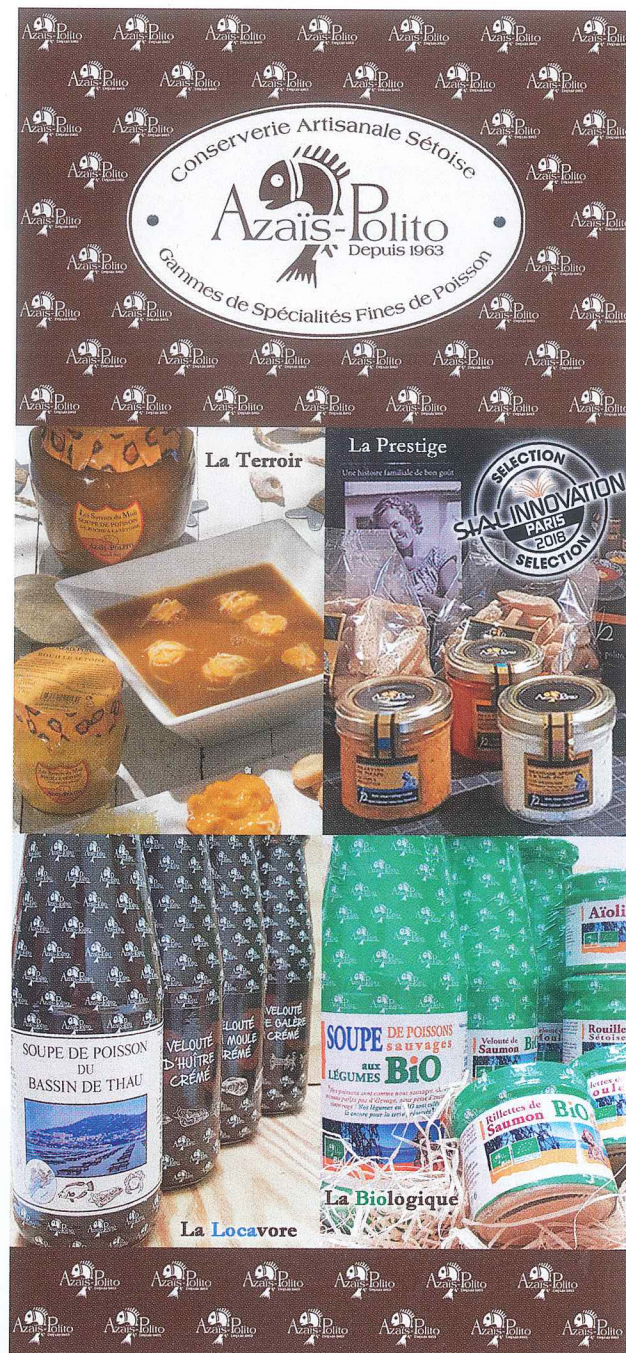
En matière d'artisanat, produire des tartinables de la mer n'est pas une mince affaire, le procédé de stérilisation infligeant à la conserve une température supérieure à 100° durant plusieurs minutes ayant la fâcheuse tendance de malmener les ingrédients de base. Il est par conséquent impératif de maîtriser cette technique au risque de n'obtenir qu'un produit sec et sans saveur. C'est donc sur cet aspect que se penche chaque professionnel, Marie Furic, codirigeante de La Compagnie Bretonne, insiste sur l'importance du respect de l'équilibre entre saveurs et texture. "Le goût du poisson doit être la première chose que le dégustateur identifie" précise-t-elle, insistant sur le rôle de l'assaisonnement et des ingrédients ajoutés pour offrir un produit non seulement savoureux mais agréable en bouche. Éric Le Mélinaire, directeur général de L'Atelier du Poissonnier, décrit la dégustation idéale comme une succession de saveurs en bouche, avec en finale un "twist" d'épices ou d'herbes venant titiller les papilles.

L'Atelier
du Poissonnier.



CE QU'ATTEND LE CONSOMMATEUR

Une liste d'ingrédients la plus courte possible, voilà ce que souhaite le consommateur, de plus en plus sensible à la composition des produits qu'il achète. C'est pourquoi la majorité des fabricants comme Éric Le Mélinaire de L'Atelier du Poissonnier, font le choix du 100 % naturel, n'utilisant que des ingrédients de première qualité sans aucun conservateur ni épaississant, à l'exception de l'agar-agar qui permet d'éviter l'excès de matière grasse. Le chef d'entreprise souligne au passage l'importance d'une gamme suffisamment large afin d'offrir aux gourmets la diversité qu'ils recherchent. Car si le consommateur s'attache à des classiques comme la sardine ou le maquereau, il aime aussi se laisser surprendre par une certaine originalité. À minima une rilette de thon ou de saumon parfumée à l'aneth ou à l'estragon ; mieux : des rillettes de saint-jacques au vinaigre de Xérès ou relevées par l'utilisation de poivre pour une touche plus exotique.



Tradition & Qualité
depuis 1963

www.azais-polito.fr

Conserverie Azais-Polito
34200 SETE
Service commercial 04 67 51 89 86



LA DIFFICULTÉ DE L'EXERCICE

Le premier point d'intérêt est l'approvisionnement, chaque professionnel étant conscient qu'on ne réalise pas de bons produits sans bons ingrédients. Pour ce faire, Emmanuelle Bernhardt, responsable commerciale et marketing pour Groix & Nature, travaille en direct avec deux mareyeurs. Mais une fois le poisson ou le crustacé acheté, encore faut-il le transformer, trouver la recette et surtout l'appertiser ? C'est là que les choses se compliquent car la stérilisation a tendance à gommer les saveurs autant que la texture. La parfaite maîtrise de ce savoir-faire est donc la clé de la réussite ! Marie Furic en est bien consciente : "La stérilisation dit-elle, apporte une sur-cuisson ; il faut donc trouver l'équilibre par l'assaisonnement". Véronique Britto, directrice commerciale chez Azais Polito confirme en soulignant l'expérience de la marque sétoise développée par la famille Polito depuis 1963, date de création de la conserverie artisanale. Une véritable expertise est nécessaire au respect de l'équilibre organoleptique, le graal de chaque conserveur étant que le client définisse à la première bouchée la saveur du poisson ou du crustacé inscrit sur l'étiquette ! D'où l'intérêt d'une recette la plus précise possible afin d'apporter un goût franc et une texture agréable sans avoir recours à un quelconque additif.

UN ATTACHEMENT RÉGIONALISTE

Le consommateur semble attaché à la culture et aux traditions de sa région. Difficile par exemple de trouver à Lille une rilette de poisson ; on préférera dans le nord du pays une terrine de potjevleesch ou un pâté au maroilles ! En Auvergne en revanche, les poissons de lac et de rivière sont à l'honneur. Le Fumet des Dombes se fait fort de mettre cette région aux mille étangs en avant en cuisinant la carpe, l'anguille, la truite et même l'esturgeon aquitain ; sa terrine du pêcheur par exemple associe la carpe des Dombes, la truite de la région Rhône-Alpes et l'esturgeon. Bénédicte Jolyon,

responsable communication de la marque, insiste enfin sur l'usage de crème fraîche de Bresse AOP et d'œufs des Monts du Lyonnais. Chez Groix & Nature, Emmanuelle Bernhardt joue sur les traditions locales avec l'utilisation du kari gosse, une épice typique de la région, ici adjointe aux rillettes de homard. Toujours dans cet ancrage régional, elle évoque la rilette de merlu au chorizo, association du poisson emblématique

du port de Lorient et du chorizo en hommage à la Galice, pays invité d'honneur du Festival Interceltique en 2019. Un souvenir gourmand que les touristes pourront ramener dans leurs bagages. Pour Azais Polito, il s'agit de perpétuer l'une des traditions sétoises avec ces rillettes de morue à la truffe d'été. À L'Atelier du Poissonnier, les rillettes hareng et andouille de Vire font office de signature normande !

LES NOUVEAUTÉS

Si vos clients restent attachés aux traditionnelles rillettes de sardine, de thon ou de maquereau, ils ne sont pas contre une certaine originalité et vont même souvent la rechercher pour surprendre leurs invités au moment de l'apéritif. Les conserveurs jouent le jeu et n'hésitent pas à se lancer dans des accords parfois audacieux comme cette association berniques et rouget grondin au whisky, La Paimpolaise misant ici sur le terroir breton. Les rillettes n'échappent pas à la tendance "poulpe" et se préparent même à base de moule ou d'huître. Le foie de lotte séduit de plus en plus, confie encore Marie Furic, certains clients le considérant comme le foie gras de la mer ! Et pour jouer la carte 100 % marine, elle adjoint l'algue wakamé à son émietté de thon et le kombu royal au maquereau. L'Atelier du Poissonnier lui, s'appuie sur les herbes pour faire évoluer sa gamme avec un saumon à l'aneth, à l'estragon ou au basilic. Plus exotiques, les rillettes de thon au curry rouge sont particulièrement plébiscitées par le public depuis leur mise sur le marché. Pour Le Fumet des Dombes, la carte terroir est plus que jamais d'actualité avec trois nouvelles rillettes : truite nature, au comté ou à la chartreuse.

LES TERRINES SE FONT DISCRÈTES

Elles semblent plus réservées aux rayons traiteur qu'à l'épicerie fine. Généralement fabriquées par des industriels, les terrines sont achetées en grande surface en guise d'entrée ou servies sur un buffet lors d'une réception. Cependant, deux exceptions confirment la règle : le pâté marin de Groix & Nature, une recette inédite associant le thon germon et le cochon breton en hommage aux recettes ancestrales cuisinées par les femmes de marins ; Le Fumet des Dombes proposant enfin ses terrines du Pêcheur (truite, carpe et esturgeon), des Alpes (truite, féra du lac Léman, morceaux d'abricots secs et de noisettes), de Truite mais encore de La Dombe (carpe, tomates séchées, noisettes et piment d'Espelette).

Azais Polito.



LE POINT DE VUE DE L'ÉPICIER FIN

Corinne Cadieux, gérante de "L'Épicerie Fine" à Quimper, affirme vendre ses rillettes de poisson aussi bien aux touristes qu'aux locaux. Les premiers étant plus adeptes des classiques, lorsque les seconds préfèrent les poissons et les fruits de mer de la région comme le bar, l'araignée ou le homard. La commerçante - Bretonne - conseille de déguster ses tartinables marins sur des toasts de sarrasin, beaucoup plus légers qu'un pain traditionnel toasté.

Blandine Helderma, vendeuse à "L'Épicerie" à Saint-Martin-d'Uriage, évoque quant à elle la saisonnalité des ventes : homard et maquereau à la belle saison, truite, esturgeon fumé ou langoustine, saumon et whisky en hiver !