

Gastronomie : le Fumoir du Périgord à la conquête des palais gourmets

[Le Mag Sud Ouest](#)



20 kilos de truite et 5 kilos de silure environ sont fumés chaque semaine au Fumoir du Périgord et conditionnés sous vide pour être commercialisés sur les marchés. © Crédit photo : Philippe Greiller

Par Anne-Marie Siméon

Publié le 12/06/2023 à 6h00.

Mis à jour le 12/06/2023 à 10h09.

Depuis octobre 2022, à Siorac-en-Périgord, le Fumoir du Périgord propose de savourer poissons et viandes fumés à froid. Reportage

« Bon pour le goût, bon pour la santé », tel est le mantra de Patricia Mesuré-Bouju et de son compagnon Christophe Gendreau. Rien ne prédestinait ce couple de quinquagénaires à se lancer dans la fumaison de poissons et de viandes. Si ce n'est la passion des produits de qualité. Tout a démarré lors du confinement de 2020. L'ex directrice des ressources humaines et le professionnel de la formation en entreprise ont, comme beaucoup, dû chercher à tuer le temps tout en assurant à Patricia une reconversion professionnelle.

Né sur les berges de la Dordogne en Bergeracois, le fin gourmet s'est souvenu de ses tentatives, ado, de fumer du poisson de rivière... Au pays du confit, du jambon et du magret salés puis séchés, l'idée a de quoi surprendre. Mais elle est devenue, au fil des mois, une réalité. Le Fumoir du Périgord est né en octobre 2022 à Siorac-en-Périgord, où le couple réside. Non sans tâtonnements, malgré une formation de saurisseurs (1) suivie en Bretagne... Et non sans soutiens, y compris locaux. « On a monté notre projet avec rien, mais on a rencontré des gens qui n'ont eu de cesse de nous aider. De vrais bienfaiteurs », lance éternellement reconnaissant Christophe Gendreau. De la recherche d'un local susceptible d'être aménagé en laboratoire aux normes contraignantes à la mise au point d'un fumoir répondant aux exigences du couple, le projet a avancé pas à pas.



Le marché de Périgueux est un des points de vente de leurs produits qu'ils n'hésitent pas à faire déguster. Stéphanie Claude

Restaurants et marchés

C'est ainsi qu'ils ont réhabilité partiellement un bâtiment de ferme destiné par le passé à un élevage et gavage de palmipèdes. Les propriétaires, retraités, qui habitent juste à côté sont devenus des amis. Une salle pour recevoir la marchandise, une autre pour la laver et la préparer en ne mélangeant jamais viande et poisson, le fumoir, et enfin une salle de pesage et de conditionnement, sous vide ou en bocaux. « À terme, on espère aménager la totalité du local pour ouvrir notamment une petite boutique », espère Christophe Gendreau qui adore le contact et jouer au marchand.

Le fumé permet de garder du jus et du moelleux

Aujourd'hui, les filets de truites, maquereaux, saumons, silures ou encore les magrets de canard et d'oie, se retrouvent sur la table de plusieurs restaurants du coin comme La Table de Léo à Saint-Avit-Sénieur ou Viz'Ara au Bugue. Les particuliers découvrent aussi ces produits sur les marchés de Périgueux le samedi et de Saint-Cyprien en Périgord noir, le dimanche. La gamme se complète avec des rillettes de poissons ou encore du foie de lotte fumé et conservé dans de l'huile de pépins de raisin. Pour mieux séduire la clientèle, le couple n'hésite pas à faire goûter, sans restriction. « Les Périgourdins sont plus enclins à vouloir tester le poisson que les magrets qu'ils connaissent déjà. Le fumé permet de garder du jus et du moelleux », relate le couple, l'œil gourmand.

« Notre objectif est de conserver au maximum le goût du produit. Pour cela, il ne faut ni trop saler, ni trop fumer », explique Patricia Mesuré-Bouju qui se charge de toutes les préparations. Un boulot pour lequel il ne faut pas compter ses heures. Sel de l'île de Ré, bois de hêtre issu de forêts responsables, eau de source in situ

« exceptionnelle », rien dans le processus élaboré pas à pas n'est négligé afin d'atteindre « la meilleure qualité » et viser le haut de gamme.

Et les résultats sont là : « le laboratoire départemental d'analyses auquel nous avons fait appel, nous délivre de super résultats ». Mieux, clients et commandes reviennent.



Christophe Gendreau ou l'art de la découpe avant dégustation.

Philippe Greiller

Chaleur et hydrométrie

Le choix des produits à fumer ne laisse place à aucune approximation. Les truites « de trois ans viennent de Saint-Etienne de Baïgorry dans les Pyrénées-Atlantiques » mais dès qu'ils le peuvent, les produits, tels le silure, pêché par un professionnel de Trémolat, et les magrets viennent du Périgord.

« Il y a deux critères à prendre en compte pour réussir : la chaleur et l'hydrométrie. Hormis pour le foie de lotte, on ne fume qu'à froid, c'est-à-dire entre 10 et 25 degrés. Comme ça, la chair ne cuit pas ». D'où la nécessité de la saler en amont et surtout de bien la sécher « pour éviter l'âcreté ». Patricia se souvient de ses gros filets de thon qu'il a fallu jeter lors des premières expériences. Le bois de hêtre déposé dans un générateur de fumée doit être épuré et filtré au maximum, justement pour éviter le retour de l'humidité. Christophe Gendreau ne cache pas sa fierté d'avoir élaboré, avec un artisan local, un système maison et performant pour équiper le fameux fumoir. La durée de la fumaison varie en fonction du produit mais là encore, rien n'est laissé au hasard : « On a beaucoup raté avant de mettre au point nos recettes ! » Aujourd'hui, il rêve d'expérimenter la fumaison d'autres denrées comme le cochon cul noir du Périgord ou même le poulpe. Ne reste plus qu'à se faire pousser des bras ou à trouver quelqu'un d'aussi passionné qu'eux pour les seconder.



Le foie de lotte, fumé à chaud, est conditionné en bocal dans l'huile de pépins de raisin.

Philippe Greiller

Le fumoir du Périgord - rue du couvent, 24 170 Siorac-en-Périgord. Pour commander, contactez Christophe au 06 84 81 15 33 ou Patricia au 06 12 93 32 38.