

Monsieur Émile le caviar des saumons fumés

Écrit par Yanick Villedieu

Vendredi, 27 Décembre 2013 15:20 -



Cathy Poirier et Alain Méthot, du fumoir Monsieur Émile. Leur saumon, vendu frais, est l'un des plus recherchés par les grands chefs. – Photo : Guillaume D. Cyr

L'histoire de Cathy Poirier et d'Alain Méthot, producteurs du fameux [saumon fumé Monsieur Émile](#), à Percé, tient du jeu de l'amour et du hasard.

C'est par hasard qu'Alain a attrapé le virus de la pêche au saumon dans les belles rivières de sa Gaspésie, en 1988. « Après ton premier saumon, tu ne parles que de ça, de mouches, de cannes à pêche. C'est une obsession, une drogue. Comme je n'aime pas le goût du saumon frais, j'ai dû apprendre à le fumer. Mais j'en ai brûlé beaucoup avant de maîtriser la technique et d'en produire régulièrement. »

Monsieur Émile le caviar des saumons fumés

Écrit par Yanick Villedieu

Vendredi, 27 Décembre 2013 15:20 -

Et c'est par amour que 12 ans plus tard, en 2000, Cathy a commencé à partager sa passion — et ultérieurement sa vie. « J'avais débuté en physiothérapie à Gaspé. Je me suis convertie à la restauration à Percé. J'ai mis son saumon à ma carte. Les clients ont aimé. Le bouche-à-oreille a fait le reste. »

Tellement que, au bout de quelques années, il et elle décident de faire le saut en créant leur entreprise. Le fumoir s'appellera Monsieur Émile, en hommage au père d'Alain.

Le premier saumon fumé en sortira le 23 juin 2006. Commencera un patient travail de mise au point de la production. Et de mise en marché dans des restaurants de Québec et de Montréal.

Petit à petit, des chefs seront séduits. Un jour, Jérôme Ferrer, du très chic Europea, à Montréal, dira à l'émission *Des kiwis et des hommes*, à la télé de Radio-Canada : « Le saumon fumé de Monsieur Émile est le meilleur au monde. »

La recette ? La fraîcheur du poisson, acheté au Nouveau-Brunswick, livré à Percé le lendemain de l'abattage et immédiatement fileté et désarêté. La marinade aussi, un secret d'Alain. Puis le fumage comme tel, à froid, à température et humidité minutieusement contrôlées, à l'érable « pour le petit goût de sucré ».



Monsieur Émile le caviar des saumons fumés

Écrit par Yanick Villedieu

Vendredi, 27 Décembre 2013 15:20 -

Photo : HLPhoto / Fotolia

Tranché — au début à la main (un travail épuisant), aujourd’hui avec un bijou de machine —, mis sous vide, vendu toujours frais et jamais congelé, le Monsieur Émile est aujourd’hui un saumon fumé des plus recherchés. L’été, les touristes avertis ne manquent pas de passer au fumoir, sur les hauteurs de Percé. Le reste de la production, plus de 20 000 kilos par an, est écoulé surtout à Montréal.

Et peut-être un jour ailleurs ? « Au Salon international de l’alimentation 2011, à Toronto, nous avons eu une demande énorme d’une quinzaine de pays, raconte Cathy. Plus récemment, nous avons rencontré un distributeur chinois, qui voudrait une exclusivité pour des restaurants très haut de gamme de son pays. Mais nous restons prudents dans nos objectifs de croissance. » Pour préserver leur qualité de vie, beaucoup. Et pour maintenir la qualité de leur produit. Comme dit Alain, « le jour où je ne pourrai plus faire du Monsieur Émile comme je l’aime, je n’en ferai plus ».

Cet article [Monsieur Émile : le caviar des saumons fumés](#) est apparu en premier sur [L’actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Monsieur Émile le caviar des saumons fumés](#)