

MAGAZINE

Jérôme Maugin est fumeur à Feneu. Il fume du poisson, du fromage, du filet mignon de porc, du canard, mais aussi de la viande AOP Maine-Anjou, qui se déguste en apéritif.

De la Maine-Anjou au goût fumé



L'activité de fumage est en général assurée par des pêcheurs ou des éleveurs. Jérôme Maugin, lui, achète la matière première, le plus souvent localement, et la transforme.

Le fumage représente un nouveau marché de niche pour certains morceaux de viande AOP Maine-Anjou, comme le gîte de noix et le rond de gîte.

L'aventure a débuté comme ça. Commercial dans le domaine des matériaux composites, Jérôme Maugin, 42 ans, a été séduit par le goût d'un filet mignon fumé acheté il y a une quinzaine d'années, sur un marché. Voilà comment il s'est mis à fumer lui-même de la viande, à l'aide d'un fumoir artisanal. Il en a vendu à des connaissances, et de fil en aiguille, a monté un 2^{ème} fumoir. Depuis avril 2014, ce passionné de gastronomie s'est installé sous le statut d'auto-entrepreneur, tout en conservant son activité principale. Il a monté un petit laboratoire cette fois professionnel, où il fume donc du filet mignon, mais aussi du filet de canard, du saumon (Label Rouge et bio uniquement), du maquereau, du bar, de l'aiglefin, des fromages, des champignons... et de la viande AOP Maine-

Anjou, livrée par le Domaine des Rues à Chenillé-Changé. À partir de ce mois de juin, il franchit un pas supplémentaire, se lançant dans le fumage à temps plein : « mon objectif, développer les ventes, et me sortir un salaire. Cela correspond aussi à une volonté de travailler seul ». Aujourd'hui, Jérôme Maugin vend à des particuliers, des épiceries fines, des cafés, des bars, des brasseries, des traiteurs et sur quelques marchés de producteurs.

UNE RÉGULARITÉ DE PRODUIT

La priorité, dans ce métier, c'est évidemment « la sécurité sanitaire », souligne le fumeur. Des contrôles sont effectués régulièrement par les services vétérinaires. Vient ensuite la qualité, car mettre au point des produits réguliers dans le temps est un vrai

déf. Pour y parvenir, Jérôme Maugin travaille de façon très méthodique : il s'est constitué une banque de données pour ajuster au mieux les temps de saumurage et de fumage, comparer les effets des différents bois et herbes aromatiques utilisés... Car le temps de fumage va dépendre de plusieurs paramètres, comme la température et l'hygrométrie extérieure. La maîtrise d'un tableur Excel fait donc partie des compétences requises pour être un bon fumeur. Et bien sûr, le choix d'un produit de base de qualité demeure essentiel.

SAUMURAGE AU SEL DE GUÉRANDE

Pour la viande Maine Anjou AOP, seuls deux morceaux sont sélectionnés pour le fumage, le gîte de noix et le rond de gîte : « c'est une viande que les éleveurs ont du mal à écouler. Il en est fait habituellement du haché ou du pot-au-feu,



À CHAUD OU À FROID ?

Il existe deux principales techniques de fumage : l'une dite à chaud entre 50 et 90°C et l'autre dite à froid, à une température inférieure à 25°C. C'est cette technique "douce" que Jérôme Maugin a privilégiée : « elle dégage moins de composés vola-

« j'utilise de la sciure ou des copeaux de hêtre ». Entre l'étape de saumurage et celle du séchage, un gîte de noix perd pas moins de 30 % de son poids. Acheté entre 10 et 13 euros le kilo, il sera commercialisé entre 40 et 50 eu-

peut se disposer sur des pâtes fraîches ou encore entrer dans la composition d'une salade. Jérôme Maugin transforme entre 100 et 150 kg de viande AOP Maine-Anjou par an, et il réalise en ce moment des tests organoleptiques et financiers