



UNE HISTOIRE D'ÎLE

Groix, île au large de Lorient, a longtemps été le premier port français de la pêche au thon. Il subsiste un esprit naturellement tourné vers la mer. La pêche et la transformation du poisson sont toujours au cœur de la culture groisillonne, et c'est avec l'intention de perpétuer cette tradition maritime que nous nous sommes lancés dans cette aventure.

Less Fumaisons de l'île de Groix s'inscrivent ainsi dans une démarche réfléchie et durable : nous travaillons de manière saisonnière les poissons de la pêche de petit bateau, de manière artisanale. Fumer le poisson permet de valoriser les prises en leur assurant une seconde vie, et en permettant à des pêcheurs de vendre leur marchandise en dehors de la saison touristique.

NOTRE PHILOSOPHIE

Nous privilégions au maximum l'achat de produits de ligne ou de casier, en travaillant en direct avec les pêcheurs de Groix et les mareyeurs de Bretagne - Sud.

Ces mareyeurs ont la même démarche que nous sur les pêches qu'ils nous proposent, et nous travaillons de concert pour proposer des produits issus d'une pêche durable.

S'il nous arrive de travailler des poissons de filet, nous sélectionnons avec soin les bateaux qui nous fournissent : des petits traits qui permettent de garantir une qualité optimale du poisson, et des départs à la journée qui assurent la qualité de vie des pêcheurs.

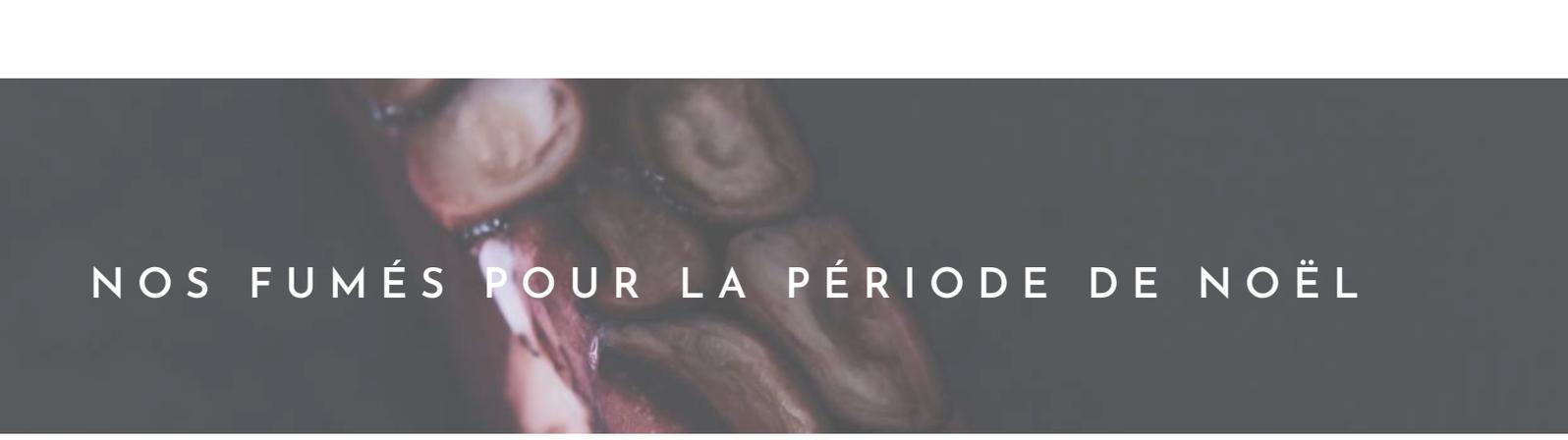
Nous travaillons des espèces locales comme le mullet, le poulpe, le lieu jaune et le thon germon. Nous proposons aussi du saumon, mais nous croyons en la qualité de toutes les espèces, quand elles sont traitées avec respect.

Chaque poisson est travaillé en fonction de ses caractéristiques, et le temps de salage et de fumage sont ajustés pour respecter au maximum les qualités du produit.

Notre sel AOP, vient d'un atelier de paludiers indépendants de Guérande, et le bois que nous utilisons est issu d'exploitations forestières durables.

Nous choisissons nos emballages, nos fournisseurs et nos transporteurs dans une démarche consciente de réduction d'impact environnemental.

Enfin, nos méthodes artisanales de production ont été reconnues à l'unanimité par le Collège culinaire de France pour qui nous sommes référencés producteur artisan de qualité.



NOS FUMÉS POUR LA PÉRIODE DE NOËL

En raison de la forte demande pendant la période de Noël, nous réduisons la liste des espèces disponibles pour assurer le bon fonctionnement de l'atelier. N'hésitez pas à nous recontacter directement après les fêtes pour obtenir la liste complète des espèces travaillées.

LE LIEU JAUNE

Pêché à la ligne ou au filet, le lieu jaune est un poisson blanc à la chair ferme et délicate, aux notes d'amandes et de noisettes. Nous privilégions exclusivement les gros individus qui se sont déjà reproduits, pour garantir le renouvellement des stocks en Bretagne sud.

LE POULPE

La pêche du poulpe a été exceptionnelle, voire inquiétante cette année le long de la côte Atlantique. Une véritable invasion qui laisse craindre une diminution des stocks des coquillages et crustacés en Bretagne. Il reste néanmoins excellent en fumaison, cuit pendant de longues heures et fumé succintement ensuite pour ne pas dénaturer son goût si entêtant. Apprenez le geste qui sauve les caseyeurs, mangez un poulpe.

LE THON GERMON

L'île de Groix a été pendant de longues années l'épicentre de la pêche au thon, en tant que premier port thonnier de France. Il nous a semblé naturel de travailler ce poisson d'excellence, au goût délicat et à la texture ferme. Pêché exclusivement à la ligne sur la façade Atlantique.

LE THON ROUGE

Retour en grâce d'un géant. Depuis 3 ans, les stocks de thon rouge se sont largement reconstruits. Nous pouvons donc vous proposer du thon rouge issu d'une petite pêche côtière respectueuse de l'environnement. Une chair à la texture inégalable, quasi carnée. Attention, stocks très limités : un seul poisson pêché aux abords de Groix par un professionnel de l'île.

LE SAUMON D'IRLANDE (BIO)

Le saumon d'Irlande correspond à un souhait de proposer une gamme accessible et qualitative pour le poisson fumé emblématique, en refusant de condamner toute une filière. Les stocks de saumon sauvage sont au plus bas, il nous a paru important de valoriser un élevage respectueux de l'environnement et du bien être animal.

LA POUTARGUE

Poche d'oeufs de mullet noir du large salée et fumée. Avec son goût profond et puissant, elle s'utilise comme un condiment ou simplement avec du beurre sur une tartine. Une production confidentielle, produite dans quelques villages de pêcheurs du Sud de la France, et désormais à Groix.

LE FOIE DE LOTTE

Le foie gras de la mer : fumé et cuit, il remplace avantageusement le foie gras de canard et s'utilise de la même façon. Aujourd'hui moins consommé, il fut un mets de choix dans les repas de pêcheurs. La fumaison permet là encore de valoriser une denrée fragile, et d'apporter un goût puissant et marin.



VOTRE COMMANDE DE NOËL 2021

AVANT LE 15 DÉCEMBRE

FUMÉS NON TRANCHÉS	Prix TTC/KG	Cond.	Type	Quantité
LIEU JAUNE	70,00	120g +/- 20gr	pavé (ou filet entier de 700g à 900g)
POULPE	98,00	120g +/- 20gr	Tentacule entière ou demi selon poids
THON GERMON	69,00	120g +/- 20gr	portion ou longe entière (600g à 900g)
THON ROUGE	98,00	120 +/- 20gr	pavé (stocks limités)
SAUMON D'IRLANDE	78,00	120g +/- 20gr	pavé (ou filet entier d'environ 800g)
POUTARGUE	177,00	150 +/- 30gr	Portion entière (deux lobes) ou demi
FOIE DE LOTTE	57,00	150 +/- 50gr	Lobe de 100g à 200g env.

NB : Pour le saumon de France, prévoir une semaine de délai après réception de la commande

FUMÉS TRANCHÉS	Prix pro HT/KG	Cond.	Type	
LIEU JAUNE	92,00	120gr +/- 10gr	planche de tranché
SAUMON IRLANDE BIO	95,00	120gr +/- 10gr	planche de tranché

DLC STANDARD : 20 JOURS (SAUF POUTARGUE 3 MOIS)

Nom :
Prénom :
Numéro de téléphone :
Email :

LES FUMAISONS - ILE DE GROIX

Quai de Port Tudy
56590 Groix
07 80 55 68 23