

# Fumé des Gourmets

## Vienne (Isère)

Aux Saveurs de Communay, vous trouverez  
nos poissons fumés (et frais)



En partie



Je me prénomme Marc. En 2016, j'ai décidé de changer de métier et de me lancer dans le fumage de poissons.

J'ai ouvert mon propre fumoir sur la commune de Vienne.

Je travaille des poissons d'eau douce (Truite, Omble chevalier ...) ; mais aussi des poissons d'eau de mer (saumon, thon, harengs...).

Les filets de poissons sont salés au sel de Guérande, puis exposés quelques heures à la fumée de hêtre à froid. Ils sont affinés en chambre froide pendant un à plusieurs jours suivant les espèces de poissons. Ils sont ensuite tranchés à la main et emballés sous vide.