



POUR NOËL UNE SMOKEHOUSE SPEAKEASY OUVRE À MARSEILLE

Une boutique de poissons fumés éphémère et cachée dans une épicerie ouvre dans le quartier de Vauban à Marseille. Du 7 au 31 décembre 2024, Stéphane Chevé, fondateur de Maison Matthieu et Maître saurisseur, fumant poissons et crustacés, installe en effet son banc de produits fumés chez Francette.

Maison Matthieu chez Francette, quartier Vauban
13006 Marseille

Dans une atmosphère au design industriel et brut, de béton, de fer forgé et de bois, les marseillais-es et touristes pourront se ravitailler de produits d'exception issus majoritairement de pêche locale, et transformés dans l'atelier de la Maison Matthieu dans le 15^{ème} arrondissement avant d'arriver sur l'étable de cette adresse vaubannaise.

« Au-delà de l'incontournable saumon fumé, j'ai choisi de réaliser des recettes ancestrales avec une touche d'originalité, notamment les beaux poissons de Méditerranée que je suis le seul à traiter en fumaison. Notre savoir-faire est très précis, artisanal et humain, nos produits sont issus des meilleures origines et des pêches les plus vertueuses. Afin qu'avec ces choix revendus, nos poissons fumés restent accessibles à toutes et tous. Le choix est fait de n'utiliser que des poissons frais, en direct de la pêche locale ». Stéphane Chevé.

Quant au saumon, qui est fumé à Marseille, il est bien élevé en Ecosse, par Loch Duart, le fournisseur officiel de la couronne.

Le fumage des saumons est réalisé selon une méthode ancestrale : "à la ficelle". C'est une vieille tradition et le signe d'un authentique savoir faire.

Le principe est simple, les filets de poissons sont enfouis dans le sel, puis suspendus dans une pièce particulière, où les volutes de fumées les caressent doucement durant leur élévation dans les airs. Les poissons plus petits ou plus fragiles sont posés sur des grilles mises directement à l'intérieur du fumoir. Et c'est également ainsi que les coquillages et crustacés, tel que les noix de Saint-Jacques, sont fumés.

Pourtargue, saumon, maquereaux, noix de St Jacques, poulpe de roche, tout est fumé (même la concurrence !) et rien n'arrête Stéphane et ses équipes. Jusqu'à proposer du saucisson au poulpe fumé, et des sardines fumées au pastis. Autant d'idées gourmandes qui devraient étonner et faire sensation sur les tables des fêtes.

Des recettes avec des chef-fes marseillais-es et des dégustations sont prévues. La programmation sera annoncée sur le compte Instagram:
<https://www.instagram.com/maisonmatthieu/?hl=fr>