



LA FRAÎCHEUR SANS GLACE

Pour un renouveau des métiers de la poissonnerie : bienvenue à la Poissonnerie Viot, pionnière de la conservation sans glace

POISSONNERIE VIOT

6 RUE LOBINEAU, 75006 PARIS
www.poissonnerie-viot.com



« PAS D'ODEUR DE POISSON
DANS L'AIR NI DE BOTTES AU
PIED DES POISSONNIERS »

Ouverte en avril 2021 au cœur du Marché Saint-Germain, la poissonnerie Viot étonne. Ici, pas de glace sur les étals, pas d'odeur de poisson dans l'air ni de bottes au pied des poissonniers. Les poissons sont en effet conservés au sec, dans des vitrines réfrigérées à la technologie spécialement développée pour garantir une préservation optimale de leur goût et de leur texture. Une innovation au service du produit, mais aussi de l'impact environnemental et social du commerce de poisson.



Cette démarche innovante est née de l'engagement et de la passion d'Arthur et Marie-Victoire Viot. Un duo bien décidé à reconnecter le métier de poissonnier au bon sens afin de le rendre plus beau, plus vivant et plus durable. Et qui n'a pas hésité à repenser toutes les méthodes traditionnelles de conservation du poisson pour le préserver de façon plus responsable.

« COMMENT UN POISSON SI ECLATANT SOUS L'EAU POUVAIT PERDRE AUTANT SON ECLAT SUR L'ÉTAL DU POISSONNIER »

Pas encore trentenaires, rien ne semblait prédestiner Marie-Victoire et Arthur Viot à mettre sur pied la poissonnerie Viot ainsi que ses méthodes.

À l'origine juriste en assurances, Arthur est depuis tout jeune passionné de plongée sous-marine, qu'il pratiquait dans la carrière de Grez-en-Bouère en Mayenne, fosse de 20 m de fond, ou bien à Lorient. Fasciné par les poissons, il se demandait déjà comment un poisson si éclatant sous l'eau pouvait perdre autant son éclat sur l'étal du poissonnier... Au point de se former à la poissonnerie traditionnelle entre 2019 et 2021, travaillant notamment à l'Avant-Comptoir de la Mer d'Yves Camdeborde, voisin de leur poissonnerie.

De son côté, Marie-Victoire, ingénieure, a embarqué dans l'aventure en choisissant la cuisine : formée par Cuisines, mode d'emploi, elle imagine et réalise soupe de poisson, gravlax ou tarama à déguster sur place ou à emporter.

Quentin Garo, ingénieur en halieutique passé par Terroirs d'Avenir, œuvre à leurs côtés.

« La fromagerie et la boucherie ont attiré les reconversions. Un tel phénomène n'a pas été observé sur le métier de la poissonnerie, physiquement pénible, où l'on travaille dans le froid et l'humidité », souligne Arthur. Ces conditions de travail difficiles l'incitent à naturellement se questionner sur l'un des fondements du métier jamais remis en cause : pourquoi conserve-t-on le poisson dans de la glace ?

REPENSER LA CONSERVATION DU POISSON SANS GLACE

L'eau est indispensable à la vie... mais nuit à la conservation des aliments. Historiquement, toutes les techniques de conservation du poisson visaient à l'assécher au maximum : salage, séchage et fumage sont utilisées depuis des siècles pour retirer l'humidité du produit afin de le préserver. En échangeant avec Bruno Goussault, ingénieur agronome et microbiologiste spécialiste mondial de la cuisson sous-vide, Arthur Viot a pu remettre en cause l'omniprésence de l'eau sous forme de glace dans les poissonneries. « On persiste à vouloir présenter le poisson après sa mort comme dans le milieu naturel où il évolue.



Pourtant, un milieu humide est favorable au développement des bactéries : viandes et fromages sont toujours conservés bien au sec. Les mêmes lois biologiques s'appliquent au poisson lorsqu'il est sorti de l'eau et se fait aliment : sa chair n'a aucunement besoin d'eau, et même, cela nuit à sa conservation optimale. »

En milieu humide, le poisson perd de sa fermeté, ses saveurs s'atténuent et le développement des bactéries génère une dégradation des chairs, créant des odeurs désagréables aussi bien pour les clients que pour les poissonniers.

Voilà pourquoi Arthur a développé des vitrines spécifiques, faisant l'objet d'un brevet, permettant la conservation des poissons à sec, dans des conditions d'humidité régulées... et ça change tout !



Alors que les fromagers et les bouchers ont su mettre en avant leurs savoir-faire de professionnels de la conservation et même de l'affinage ou maturation des denrées alimentaires, l'emploi de glace dans les poissonneries n'avait pas permis au secteur de démontrer son expertise. La technique de conservation à sec développée par Arthur au sein de la poissonnerie Viot change la donne. Elle se fonde sur deux expertises : la préparation préalable minutieuse du poisson et la mise au point de stockages réfrigérés conçus sur mesure pour l'affiner. Matériel d'exception parfaitement adapté à la maturation/affinage du poisson et nouvelles pratiques de préparation vont ainsi de pair.



La mise au point d'armoires et de vitrines réfrigérées de présentation et de conservation spécifiquement adaptées au poisson repose sur de réelles innovations technologiques nécessitant le dépôt de plusieurs brevets. Compactes, carrossées en inox poli miroir, munies d'un double vitrage, elles permettent d'assurer la conservation spécifique des produits de la mer. Le froid ventilé garantit une préservation optimale des denrées. Ces vitrines ne nécessitant pas de glace, l'ambiance du magasin reste sèche et sans odeur, ce qui améliore l'expérience des collaborateurs, mais aussi des clients.



CREER UNE NOUVELLE VAGUE DE POISSONNIERS

Travailler sans glace a bien d'autres impacts positifs : réduction de la consommation d'eau potable des boutiques (estimé à 2m³ de glace par étalage, soit environ 1834 litres d'eau, auquel il faut ajouter l'eau de rinçage des poissons, étals et sols souillés par la glace qui fond), abandon des machines à glace énergétivores, abandon de la manutention pénible et à l'origine de risques professionnels pour les poissonniers... Préservés au sec, les poissons se conservent 2 à 3 fois plus longtemps que selon la méthode traditionnelle. Ce qui signifie moins de pertes pour le poissonnier et une gestion quotidienne des achats plus responsable. Pour rappel, la moyenne des pertes en poissonnerie varie de 5 à 15% pour les poissonneries indépendantes et monte jusqu'à 25 à 40% pour les rayons de la GMS. Des impacts aussi économiques qu'environnementaux.



Repenser la conservation du poisson par la maîtrise des températures et de l'hygrométrie ouvre également de nouvelles perspectives pour d'autres produits alimentaires.

Véritable prototype de recherche et développement, la poissonnerie Viot est un laboratoire pour repenser le métier de poissonnier, proposant matériel, outils, formation et support technique. Afin de créer une nouvelle vague de poissonniers bien d'aujourd'hui !

RIEN A CACHER : UNE POISSONNERIE ATYPIQUE

Dans les vitrines réfrigérées, les poissons sont ainsi préservés au sec, leur chair mûrissant sans se dénaturer. Et ce n'est pas parce que leurs écailles ne brillent plus qu'ils ne sont pas frais... Selon les saisons, on y trouve de la dorade grise, de la Sébaste, du mullet noir, du bar, de la barbue ou du Saint-Pierre, ainsi que de la truite d'élevage des Pyrénées, en provenance essentiellement de mareyeurs de Saint-Jean-de Luz, de Vendée et de Quiberon. Soit une vingtaine d'espèces, assorties d'une dizaine de coquillages et crustacés, oursins, coques, huîtres, amandes, langoustines... « Pour bien se conserver, un poisson doit d'abord avoir été bien pêché, c'est-à-dire de façon responsable, sans stress ou étouffement. Certains des poissons que nous proposons ont été abattus en ikejime, technique japonaise qui neutralise le système nerveux du poisson avant de le saigner », précise Arthur. À son arrivée à la poissonnerie, le poisson est minutieusement préparé puis soigneusement séché. Il pourra ensuite mûrir à sec en vitrine réfrigérée, où il se conservera 2 à 3 fois plus longtemps que sur un étal traditionnel. De la sorte, le poisson est garanti sans gâchis, prêt à cuisiner, à son optimal de goût et de texture : du bon sens au service du bon goût !



DE LA MER À L'ASSIETTE



Sur l'étal de cette poissonnerie d'un nouveau genre, le poisson est prêt à cuisiner, et l'on ne paie que pour ce qui finit dans l'assiette. Car 30% du poids d'un poisson acheté en poissonnerie traditionnelle n'est pas consommable : écailles, ouïes, entrailles, nageoires mais aussi simplement eau absorbée par la chair due à la conservation dans la glace. Pas d'achat de filet non plus : tous les poissons arrivent entiers pour être préparés avec précision. De nombreux chefs japonais se sont intéressés aux méthodes innovantes de la poissonnerie Viot et ont même contribué à les améliorer comme Masayochi Hanada (ancien chef de Sushis B), perfectionnant les techniques de nettoyage et de découpe du poisson. Parmi les tables parisiennes qui se fournissent chez Viot, on peut citer Sushi Shunei et Yoshinori Morié, ainsi que les chefs et cheffes Pierre Toutou ou Alice Arnoux, Antonin Bonnet, Little Miss Geicha, Yves Camdeborde...

Enfin, la poissonnerie Viot est aussi un espace de dégustation. Sur place, on peut y découvrir les recettes précises et raffinées de Marie-Victoire, du gravlax au tarama sans oublier la réputée soupe de poissons subtilement épicée. Mais aussi les poissons du jour préparés en sashimis à la minute, découpés avec des couteaux yanagiba à la lame asymétrique utilisés traditionnellement au Japon pour les poissons crus. Aux beaux jours, une belle terrasse abritée s'étend sous les arcades du Marché Saint-Germain pour ajouter huîtres, poissons grillés ou coquillage à la vapeur au menu.

