

ALASKA SEAFOOD

# DES SIGNAUX

de fumée en provenance  
de l'Alaska sauvage



*Sauvage, Naturel & Durable\**



# QUATRE bonnes raisons



# 1

## NATURELLEMENT SAUVAGE

Les poissons d'Alaska grandissent dans leur milieu d'origine sans influence humaine. Ils doivent leur arôme authentique à leurs sources naturelles de nourriture, puisées dans les mers froides et claires au large des côtes de l'Alaska. La couleur et la texture de leur chair font preuve de la grande qualité de ces produits qui, grâce à leur goût délicieux, trouvent de multiples usages en cuisine et sont également idéaux pour fumer.

# 2

## UN REGARD TOURNÉ VERS L'AVENIR

La nature a toujours été placée au premier plan en Alaska. Cette vision s'applique également à la pêche et l'utilisation responsable des stocks de poissons. Ces priorités sont d'ailleurs inscrites dans la constitution de l'État. Le développement durable et les actions orientées vers l'avenir sont les priorités absolues des pêcheurs. Cette conviction et cette manière de travailler sont confirmées et reconnues par des certifications indépendantes telles que le Marine Stewardship Council (MSC) ou le Responsible Fishery Management Seal (RFM).



Sauvage, Naturel & Durable\*

# de choisir l'Alaska

# 3

## SAIN & RICHE EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

Le poisson et les fruits de mer issus des eaux glacées de l'Alaska regorgent de nutriments essentiels et sont un choix idéal pour une alimentation saine et équilibrée. Riches en protéines et en acides gras oméga-3, avec peu de matières grasses et un apport calorique très faible, ils s'intègrent parfaitement aux régimes alimentaires des consommateurs modernes. Choisir de consommer des poissons d'Alaska, c'est donc opter pour un mode de vie sain et durable.



# 4

## LA PROMESSE QUALITÉ DE L'ALASKA

L'Alaska est synonyme de produits de la plus haute qualité et fournit aux producteurs du monde entier, des matières premières de premier rang, pour produire des poissons fumés d'exception. Grâce à la sécurité maximale des produits et à la gestion stricte de la qualité tout au long de la chaîne de production, les fumeurs, les cuisiniers et les consommateurs du monde entier font confiance à l'Alaska.

Le poisson est transformé et surgelé immédiatement après avoir été pêché, afin de conserver parfaitement son arôme, sa texture, sa couleur et ses nutriments. Grâce aux installations de production les plus modernes et à une logistique hautement développée, la pêche en Alaska peut garantir une qualité exceptionnelle et constante et répondre aux plus hautes exigences des clients internationaux.



# Quand la **TRADITION** rencontre **l'innovation**



Depuis des siècles, les habitants de l'Alaska vivent de la pêche. Avant l'invention de l'électricité et des comptoirs réfrigérés des magasins, ils avaient déjà trouvé des moyens de conserver le poisson plus longtemps, notamment en le fumant. Au fil des siècles, cet artisanat traditionnel a été développé et perfectionné grâce aux connaissances des colons norvégiens et écossais.

Fumer du saumon sauvage en famille et entre amis est toujours un élément important de la vie sociale et relie la culture moderne à l'héritage des générations précédentes. Dans les lois étatiques et fédérales, la pêche à des fins personnelles est donc fortement encouragée. L'objectif est de maintenir vivantes les anciennes méthodes de pêche et de fumage, pour que les résidents de l'Alaska, perpétuent ainsi leur histoire et leurs traditions.

En raison de sa grande qualité et de son goût noble, le poisson sauvage fumé d'Alaska était traditionnellement réservé aux repas de fête et aux occasions spéciales. Mais, pour le bonheur de tous, le saumon sauvage fumé et autres produits dérivés, sont aujourd'hui disponibles toute l'année, rien ne s'oppose donc à en faire un plaisir quotidien.

Riche en nutriments précieux, le poisson fumé d'Alaska est un élément important pour une alimentation équilibrée. Pouvant être utilisé de maintes façons en cuisine, il ajoutera une touche raffinée aux salades, soupes, sandwiches et plats de pâtes, ou pourra simplement être dégusté seul. Avec son goût unique, il convainc les gourmets du monde entier et transforme chaque occasion en une fête culinaire.

## Poisson fumé d'Alaska – Toujours un **BON CHOIX**



**GRAVLAX DE SAUMON  
KÉTA D'ALASKA AU GIN  
ET AUX BAIES ROSES ;  
AUX CONCOMBRES  
MARINÉS ET CRÈME  
FRAÎCHE AU RAIFORT**

**ALASKA SEAFOOD**  
Sauvage, Naturel & Durable®



# LE FAVORI des fumoirs – Le saumon sauvage d'Alaska

L'Alaska abrite certaines des plus grandes populations de saumon sauvage au monde. Cinq espèces différentes sont originaires des mers propres du nord des États-Unis, faisant du Pacifique Nord et de la mer de Béring l'une des eaux les plus riches en poissons de la planète. Afin de maintenir ce réservoir naturel, les pêcheries de l'Alaska suivent des exigences strictes en matière de gestion durable des ressources. Ces mesures permettent de préserver la bonne santé des populations de saumon royal, argenté, rouge, rosé et kéta. Même si ces cinq espèces de saumon sont toutes caractérisées par un arôme puissant et leur richesse en nutriments, chaque espèce a ses propres qualités et est donc plus particulièrement adaptée à certains procédés de fumage et de préparation.



## SAUMON KÉTA

**22 g de protéines • 4 g de matières grasses • 130 kcal • 683 mg d'oméga-3**

Le saumon kéta se reconnaît à la couleur orange naturelle de sa chair qui est conservée après transformation. En raison de son arôme fin et de sa teneur en matières grasses relativement faible, il est recommandé de le fumer à des températures basses. Les mélanges d'épices légers et fruités qui ne masquent pas le goût du poisson sont idéaux.



## SAUMON ARGENTÉ

**20 g de protéines • 4 g de matières grasses • 120 kcal • 900 mg d'oméga-3**

Sa chair ferme de couleur rouge-orange peut être fumée sans perdre sa qualité ni son goût. En raison de la proportion supérieure à la moyenne de graisses saines, le saumon argenté peut également être transformé à des températures élevées. Son arôme intense se marie à merveille avec des épices et des herbes fortes.



## SAUMON ROUGE

**23 g de protéines • 5 g de matières grasses • 130 kcal • 730 mg d'oméga-3**

Avec sa chair rouge foncée et sa texture ferme, le sockeye est l'un des poissons fumés les plus populaires au monde. En raison de sa teneur en matières grasses, il reste tendre et moelleux et peut être transformé à n'importe quelle température. L'arôme authentique du saumon sockeye se marie bien avec de fortes notes épicées et fumées.



## SAUMON ROYAL

**22 g de protéines • 11 g de matières grasses • 200 kcal • 1476 mg d'oméga-3**

Le meilleur de tous les saumons sauvages d'Alaska séduit par sa chair ferme de couleur rouge vif. Grâce à sa haute teneur en matières grasses, le poisson peut être fumé à chaud, mais convient tout aussi bien à la transformation aux températures les plus basses. Avec son goût unique, le poisson peut être assaisonné avec des épices du monde entier et ouvre de nouvelles possibilités culinaires.



## SAUMON ROSE

**21 g de protéines • 4 g de matières grasses • 130 kcal • 524 mg d'oméga-3**

Le saumon rose se caractérise par sa faible teneur en matières grasses et son goût doux. Il doit donc être fumé avec précaution et uniquement à basse température et associé à des épices douces pour ne pas masquer le goût pur du saumon sauvage.

Le saumon sauvage d'Alaska est le plus souvent fumé sur du bois de pommier, cerisier ou de chêne. Le chêne est la meilleure option pour les températures plus élevées. Pour fumer des filets de poisson plus épais comme le saumon royal et avec des mélanges d'épices fortes, nous vous recommandons de choisir des bois qui développent un arôme de fumée plus marqué. Avec des mélanges d'épices moins relevés par contre, il est recommandé d'utiliser des bois moins parfumés. Cependant, il n'y a pas de règles fixes : Le saumon sauvage d'Alaska est un met de première qualité qui convient à tout type de fumage.





## CHARBONNIER DE L'ALASKA/ MORUE CHARBONNIÈRE

15 g de protéines • 17 g de matières grasses  
210 kcal • 1476 mg d'oméga-3

Le charbonnier convient à presque toutes les formes de préparation et convient également au fumage. Afin de flatter l'arôme fin et délicat du poisson, des épices douces, fruitées et sucrées et des bois plutôt légers avec une faible note fumée sont recommandés.



# Un **SECRET** culinaire – le charbonnier de l'Alaska

Le charbonnier (ou morue charbonnière) est l'un des trésors les mieux gardés de l'Alaska, qui ne peut être trouvé que dans certains magasins. Les amateurs de poisson ne pourront qu'être séduits par son goût incomparable.



Sauvage, Naturel & Durable\*



# Des possibilités culinaires **INFINIES**



Les fruits de mer et les poissons de l'Alaska sont appréciés dans le monde entier pour leur qualité et leur goût. Le saumon sauvage d'Alaska fumé est un met classique apprécié en entrées et au petit-déjeuner, mais ce poisson a bien plus à offrir. Que ce soit dans des plats de pâtes crémeux, dans des omelettes légères ou comme garniture sur une pizza - les possibilités sont infinies, car il procure à chaque plat une touche spéciale. Pour avoir un vrai goût d'Alaska, vous pouvez associer le saumon fumé à de la tendre morue du Pacifique ou au colin d'Alaska.

Un autre conseil d'initié : les œufs de cabillaud d'Alaska fumés à déguster sur des toasts chauds avec du fromage à la crème ou un œuf à la coque et un trait de jus de citron. C'est d'ailleurs l'ingrédient principal du tarama. Dans ce cas, il est transformé en une pâte avec du pain blanc, de l'huile d'olive et du citron, souvent servie en entrée froide dans les pays du sud.



Sauvage, Naturel & Durable®

# Montrez de quoi **VOUS ÊTES FAIT**



Les bienfaits se cachent à l'intérieur. C'est au moins partiellement vrai pour les poissons et fruits de mer d'Alaska. Bien qu'ils séduisent également par leurs qualités externes telles que la couleur, la texture et bien sûr l'arôme, ils regorgent également de nutriments précieux. Ils ne contiennent presque pas de graisses saturées, sont une source de protéines de haute qualité et fournissent également au corps des vitamines et des minéraux essentiels. Leur teneur élevée en acides gras oméga-3 anti-inflammatoires est une autre raison pour laquelle le poisson d'Alaska devrait figurer dans vos menus de chaque semaine.

Photo: © Michael De Young, michaeldeyoung.com



L'Alaska abrite certains des plus grands stocks de poissons sauvages de la planète. Des règles strictes pour une pêche durable et une utilisation responsable des ressources naturelles garantissent la santé des stocks et le maintien de l'équilibre écologique. Cela fait de l'Alaska un fournisseur digne de confiance et fiable en poissons et fruits de mer de la plus haute qualité et pêchés de manière durable.



*Sauvage, Naturel & Durable\**

Pour en savoir plus sur l'Alaska et la pêche durable, rendez-vous sur le site [www.alaskaseafood.eu](http://www.alaskaseafood.eu).

L'Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) s'est donné pour mission de fournir des informations sur l'Alaska, ses diverses espèces de poissons et fruits de mer, l'histoire de la pêche et ses principes : sauvage, naturel et durable.

## Coordonnées :

**ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE**

Représenté par : mk<sup>2</sup> gmbh

Oxfordstr. 24 · 53111 Bonn

Tel: +49 228-94 37 87-0

[www.alaskaseafood.eu](http://www.alaskaseafood.eu)

Facebook: [AlaskaSeafoodFrance](https://www.facebook.com/AlaskaSeafoodFrance)

Instagram: [alaskaseafood\\_fr](https://www.instagram.com/alaskaseafood_fr)

