

## LE FUMAGE

Une pratique très ancienne.

Dans l'Antiquité, le poisson frais était très cher, beaucoup plus cher que la viande de mouton ou de bœuf par exemple.

Les hasards de la pêche, les difficultés de transports en faisaient une denrée avant tout réservée aux populations côtières. Tout naturellement, là où il y avait du poisson et du sel, on trouvait des centres de salaison pour la conservation des poissons.

Le fumage, déjà connu des Gaulois, associé au séchage et au salage peut aussi augmenter la durée de conservation, mais surtout il donne aux aliments une saveur particulière et très raffinée. (sources « L'ART de VIVRE AU TEMPS JADIS » - sélection du READER'S DIGEST 1983).

Je fume poissons (anguille, mullet, silure, carpe, saumon) et viandes (magret de canard, filet mignon, côte de lard, poitrine) depuis 1989 et j'ai pratiqué tous types de fumoir, y compris le fumoir électrique professionnel avec bac à sciure. J'aime échanger sur ces pratiques et j'explore la TOILE depuis quelques temps. J'ai pu trouver une mine d'informations (construction de fumoirs, recettes).

Cependant, certains fumoirs sont complexes à réaliser pour un bricoleur débutant, trop techniques ou alors trop approximatifs, trop peu renseignés. L'an dernier, j'ai pu trouver un descriptif de ce type de fumoir réalisé avec deux bidons superposés mais sans plan, ni photos.

J'ai donc décidé d'explorer cette piste et de me lancer – avec succès – dans la construction. Le résultat est très intéressant et j'ai testé avec bonheur les recettes que je vous propose.

**A vos bidons, à vos outils, bon fumage pour le plaisir de vos familles et de vos amis !!**

WILLIAM ALBERTIER

*Educateur et pêcheur amateur aux engins et aux filets en Loire (49).*

Remerciements à Mlle JULIETTE PERRIN, *éducatrice scolaire*, pour sa précieuse collaboration (photos, mise en forme du texte).



## CONSTRUIRE SON FUMOIR

***Le fumoir (deux) bidon(s) : c'est pas du bidon !***



Avec trois bidons de récupération (bidon de 50L ou de 200L : vous choisissez la taille de votre fumoir, pas de soudure à faire).

Avec un jeu d'outillage et quelques euros de quincaillerie, nous vous proposons de réaliser en peu de temps (1 à 2 heures maximum) votre fumoir, sans qu'il faille être un grand bricoleur !

Ce fumoir, simple d'utilisation et très pratique dans la mise en œuvre, vous permettra un fumage à froid (ex : saumon – température maximale de 30°C) ou un fumage à chaud (ex : anguille, filet mignon, magret de canard – température entre 80 et 100°C).

### OUTILLAGE

### QUINCAILLERIE

**Visseuse** (prix BRICO DEPOT novembre 2012)

**Scie sauteuse (lame métal)** - vis tôle Az 0,07€ l'unité

**Meuleuse** (4,2\*19mm) \* 20 = 1,40€

**Perceuse (forêt métal)** - tuyau alu 0,50m = 3,50€

(diamètre : 125mm)

- Cornière EPOXY noire 2 mètres = 7€

(largeur 30mm)

- rondelles \* 20 = 0,80€

- 2 paumelles 140\*55 = 2,30€

(soit 1,15€ \* 2)

**Le tout pour la somme de 15 euros.**





La quincaillerie

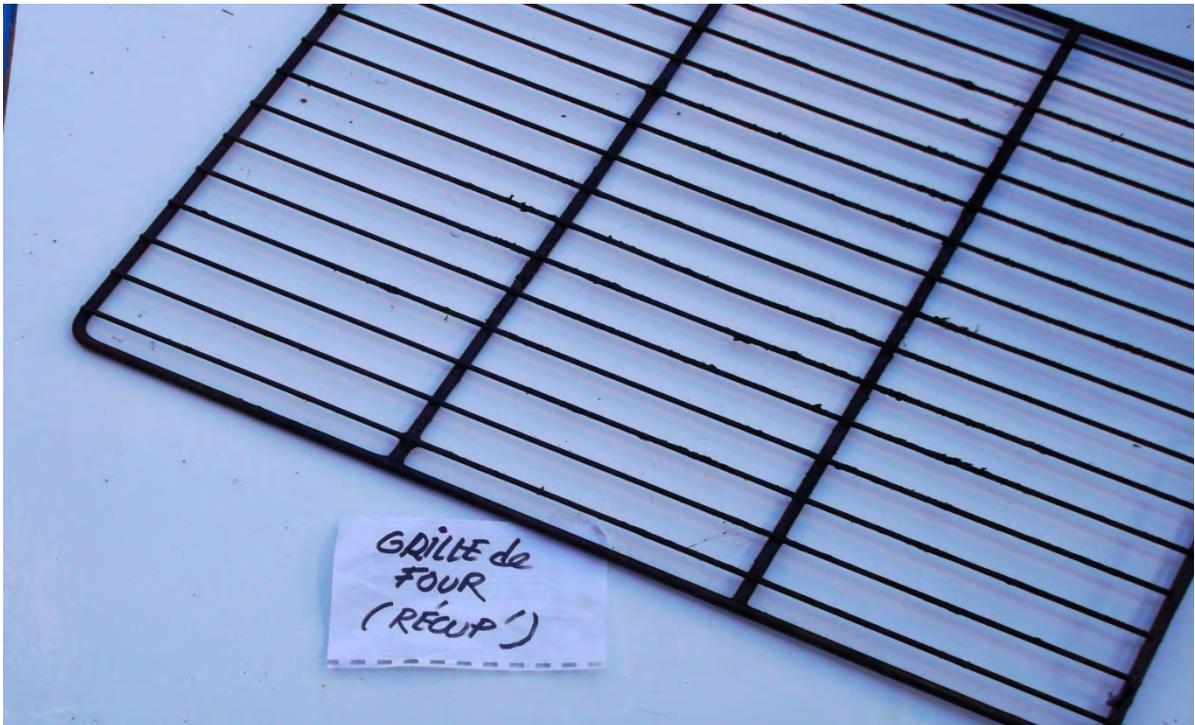


L'outillage





MORCEAU  
GRILLE  
(RÉCUP)



GRILLE de  
FOUR  
(RÉCUP)



## CONSTRUCTION DU FUMOIR

### LE FUMOIR (DEUX) BIDON(S) : C'EST PAS DU BIDON !

Il vous faudra prévoir trois bidons pour réaliser votre fumoir : dans le troisième, vous découperez vos deux portes.

Avec un peu d'outillage et quelques euros de quincaillerie (voir photos ci-dessus), vous allez pouvoir vous lancer dans cette belle aventure du fumage, qui fera plus d'un heureux dans les dégustations à venir !

#### 1- Découpage des portes à la meuleuse.



#### Traçages





Découpage des portes



- 2- Pensez à utiliser des gabarits en papier pour bien placer l'axe de votre tuyau de poêle sur vos deux bidons : quand le centre de l'axe est tracé, perçage avec un foret métal puis découpage avec la scie sauteuse (lame métal).



### Réalisation du grand gabarit





**Pose du gabarit et positionnement du centre**



**Réalisation du petit gabarit**



**Pliage en quatre et utilisation d'une paire de ciseaux pour « écorner » le centre**





Traçage



Le perçage permet le passage de la lame de la scie sauteuse





- 3- Assemblage des deux bidons : mettre en place le tuyau de poêle (distance entre les deux bidons : 40cm minimum pour permettre un fumage à froid) puis placer les cornières et utiliser la visseuse et les vis à tôle. Pour l'assemblage des cornières, vous pouvez si vous le préférez, utiliser boulons + écrous après perçage ou encore les rivets pop.



### Découpage et préparation du tuyau





**Assemblage des deux cornières**



- 4- Montage des portes : vissage des paumelles. Vous pouvez mettre un crochet inox pour la fermeture (voir photo ci-dessous).  
Placer la grille dans le bidon du dessus à l'aide de trois briques disposées dans le fond de ce bidon (briques à la verticale).



### Montage des portes





**Pose du crochet (\*2) pour la fermeture de la porte**







**Positionnement des briques pour placer la grille dessus**





- 5- Dans le bidon supérieur, penser à faire quelques encoches à la meuleuse pour permettre un dégagement de fumée nécessaire et suffisant.  
Ne pas oublier de mettre deux pelles de sable dans le bidon du bas : stabilisation du fumoir et meilleur renvoi de chaleur vers le bidon supérieur.  
Dans ce type de fumoir, vous pouvez utiliser :
- a- Soit du bois seul : bois dur, bien sec (chêne, hêtre, acacia) coupé en bûchettes et enflammé avec un cube « écolo » (sciure + huile compactée) ; vente à Super U.
  - b- Soit un mixte bois/sciure de hêtre : sur les braises vous pouvez verser quelques pelletées de sciure pour alimenter un fumage tranquille sans flamme.
  - c- Soit de la sciure de hêtre seule : après avoir disposé quelques pelletées de sciure, démarrer la combustion avec un cube puis au bout de quelques minutes : éteindre la flamme et fermer la porte. Ce type de fumage dit « à froid » est utilisé pour fumer le saumon (température maximale 30°C dans le bidon supérieur).



**PETIT RAPPEL !** Avant la première utilisation, penser à mettre le feu dans chacun des bidons afin d'éliminer toute trace d'huile ou de produit restant.







**Mise à feu des deux bidons avant le premier fumage**

