

LE HARENG.

SORT EN NOVEMBRE

COMMENT ÇA MARCHE ?

LES PRÉPARATIONS À BASE DE HARENG FUMÉ S'AJUSTENT AVEC DES VINS BLANCS MORDANTS, POUR UN ACCORD TONIQUE QUI TRANCHE RADICALEMENT AVEC LE CARACTÈRE UN PEU GRAS DU PLAT. ON PENSE À UN MUSCADET, À UN COTEAUX-DE-L'AUXOIS, À UN ALSACE PINOT BLANC OU ENCORE À UN VIN DE PAYS D'OC ACIDULÉ À BASE DE SAUVIGNON. ENFIN, CUISINÉ FRAIS, LE HARENG SE MET EN HARMONIE AVEC UN BLANC ROND ET DÉLICAT COMME UN GRAVES, UNE ROUSSETTE-DE-SAVOIE OU UN LIRAC.

Au mois de novembre, le hareng passe au large des côtes de la région Hauts-de-France, où il vient se reproduire. La pêche de ce hareng côtier donne lieu à de nombreuses fêtes, dont la saison débute au Portel pour se terminer à Calais. L'une des plus importantes est la Fête du hareng, ou « l'fête à Tit Jean », de Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche de France et capitale de la Côte d'Opale. Jusqu'à la fin des années 1950, le hareng représentait plus de la moitié du chiffre d'affaires de la criée de Boulogne, pour le plus grand bonheur des marins-pêcheurs, des conserveurs et des saurisseurs. Les premiers mettent les poissons en conserves, les seconds les saurent, pratiquant le saurissage. Il s'agit simplement de saler, sécher et fumer les harengs. Une opération visant à l'origine à conserver les poissons, dont a découlé ce qui est devenu la spécialité locale : le hareng saur.

Plusieurs techniques sont employées pour son élaboration, faisant varier apprêt du poisson, temps de salage et de fumage. Essentiellement produit sous le nom de hareng saur, il peut prendre différentes appellations comme hareng pec, craquelot, bouffi, bloater, buckling, gendarme ou encore kipper. Comme la plupart des poissons fumés, il est très souvent servi en entrée, accompagné de pain de seigle, et constitue la base de l'une des spécialités, simple et savoureuse, de la cuisine de bistrot : le hareng pommes à l'huile. Un filet de hareng légèrement fumé, fondant à cœur, servi accompagné de rondelles de pommes de terre tièdes cuites à l'eau et assaisonnées d'une vinaigrette relevée de moutarde et d'échalote hachée.

Frais, ce petit poisson gras et savoureux peut être consommé grillé sur la braise, accompagné d'un morceau de pain et d'un verre de beaujolais nouveau juste sorti de cave. Il peut être frit, cuit en papillote, assaisonné d'un peu de moutarde de Dijon, ou à la dieppoise, poché dans un court-bouillon au vinaigre et au vin blanc. Il faut de plus citer les rollmops, filets de hareng roulés et marinés au vinaigre, véritable plat national pour les Néerlandais, tandis qu'en conserve le plus connu des harengs est sans doute le petit pilchard, préparé à la sauce tomate ■

En conserves

Saurissage
Pommes à l'huile
Rollmops
Fondant à cœur
Petit pilchard



Du côté de la cave

Muscadet-de-sèvre-et-maine - Loire

Domaine Michel David
Vattet (Loire-Atlantique)
02.40.36.42.88.

Coteaux-de-l'auxois - Bourgogne

Domaine Simonnet-Febvre
Chablis (Yonne) | 03.86.18.95.69.

Alsace pinot blanc - Alsace

Domaine Aimé Stentz
Wettolsheim (Haut-Rhin) | 03.89.80.63.77.

Vin de pays d'oc sauvignon - Languedoc

Domaine Laroche
Mas la Chevalière
Béziers (Hérault) | 04.67.49.88.30.

Graves - Bordeaux

Château du Cros
Mayne-du-Cros
Loupjac (Gironde) | 05.56.62.99.31.

Roussette-de-savoie cru marestel - Savoie

Cellier de Sordan
Jongieux (Savoie) | 04.79.44.02.08.

Lirac - Vallée du Rhône

Mas Isabelle
Lirac (Gard) | 04.66.50.47.98.

Tous les ans, Boulogne-sur-Mer rend
hommage à celui qui fit sa fortune.