



Fabrication artisanale

DEPUIS 1988

Dossier de Presse 2023

SALON GOURMET SELECTION - STAND G005





ÉDITO

Le Fumet des Dombes est une entreprise familiale et artisanale, dont le cœur de métier repose sur le **fumage de poissons et de volailles**.

La famille Rolland est impliquée depuis 4 générations dans le terroir dombiste. La société a été créée pour **dynamiser et valoriser les poissons des étangs de la Dombes**, notamment la carpe, par le fumage.

Puis, de fumoirs en fumoirs, la gamme s'est étendue pour offrir aujourd'hui une large offre de poissons fumés d'eau douce et de mer. Comme l'explique Edouard Rolland, le fondateur : « Mon projet était de donner une valeur gastronomique à la carpe. »

Nos chiffres clés

- 35 ans d'expérience
- 40 salariés
- 13 espèces de poissons travaillées chaque jour
- 265 tonnes produit en 2022
- 7,9 millions d'€ de chiffres d'affaires en 2022



Elaboré en France
Sans colorant
Sans conservateur



La Dombes, un territoire d'exception

Mêlant savoir-faire piscicole traditionnel et biodiversité remarquable, la Dombes est la 1^{ère} région piscicole avec 1 200 étangs (moy. 10ha) produisant 1 200 tonnes par an.

Nous sommes acteurs dans les filières régionales pour le développement, la valorisation, la promotion et la protection de notre patrimoine et des productions piscicoles.





SOMMAIRE

PAGE 2

ÉDITO

Le Fumet des Dombes, en bref

PAGE 6

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Procédés de fabrication

PAGE 10

IDÉES DE RECETTES

PAGE 4

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Le Fumet des Dombes et son histoire

PAGE 8

PRÉSENTATION DE LA GAMME

Produits fumés & cuisinés

PAGE 12

CONTACT PRESSE

Le Fumet des Dombes, une histoire de famille et de poissons

Le Fumet des Dombes a été créé en **1988** par Edouard Rolland et sa sœur Chantal Rolland. Situés à Saint-André-de-Corcy, dans l'Ain, au cœur des milles étangs de la Dombes, ces deux entrepreneurs ont choisi de **valoriser les produits locaux par le biais du fumage**.

Leur produit emblématique est la carpe, élevée, pêchée et transformée en Dombes. En sublimant la carpe grâce au fumage, ce poisson prend une nouvelle dimension gastronomique.

L'entreprise a ensuite élargi sa gamme en appliquant son procédé de fumage à d'autres poissons d'eau douce comme la **truite**, l'**esturgeon**, l'**anguille** et l'**omble**. Elle a également ajouté à son assortiment, des poissons de mer traités par le même procédé, les **incontournables saumons de Norvège**, d'**Écosse**, d'**Islande** et **sauvages d'Alaska**.



En 2016, l'entreprise a diversifié ses activités en instaurant un atelier de cuisine. Aujourd'hui, elle concocte une multitude de recettes raffinées, telles que des **rillettes** en conserve, des **terrines fraîches**, des **soupes**, des **quenelles**, etc.

Depuis sa création, elle a mis en place un procédé de fumage artisanal. Inscrite au répertoire des métiers, elle possède le titre de **Maître Artisan depuis 2017**.



En 2021, l'entreprise obtient le **Prix d'Excellence du Concours Général Agricole** dans la catégorie Produits de l'Aquaculture, grâce à ses bons résultats depuis plusieurs années. En fin d'année, Le Fumet des Dombes lance également la fabrication de **cuisse de grenouilles cuisinées à la persillade**, prêtes à déguster.

L'augmentation de l'activité a nécessité l'ouverture d'un **second atelier** : Le Viviers des Dombes. Depuis 2022, il est dédié à la transformation des poissons vivants.



PÊCHE D'ÉTANG EN DOMBES

Ancrage dans une filière locale et régionale

La famille Rolland est établie dans l'Ain et est investie dans la pisciculture, ce qui ancre naturellement le Fumet des Dombes au sein de cette région riche de ses mille étangs.

La philosophie d'entreprise est de **garantir aux consommateurs la traçabilité du poisson, de son lieu de pêche à l'assiette**. En privilégiant les circuits de distribution locaux et régionaux, ils respectent cet engagement, adhérant à une approche de distribution qui leur permet d'honorer leur promesse.

Les provenances des poissons sont donc clairement identifiées, en voici des exemples :

- La Carpe, Poissons de Dombes®, est pêchée dans les étangs de la Dombes (Ain).
- La Truite fumée est élevée en Rhône-Alpes dans des piscicultures en montagne.
- L'Esturgeon est élevé en Aquitaine.
- L'anguille sauvage est pêchée dans les Pays de la Loire.
- Les ingrédients des produits cuisinés, là encore, proviennent de fournisseurs locaux (crème et beurre de Bresse AOP, piment de Bresse, et du vin du Bugey, etc.).

Un engagement associatif

APPED : Le Fumet des Dombes est membre de l'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes. Le but de cette structure est de valoriser et promouvoir les produits et l'ensemble de la filière. Pour cela, elle a créé la marque Poisson de Dombes®.

ADAPRA : L'Association pour le Développement et l'Aquaculture de la Pêche Professionnelle en Rhône-Alpes est une organisation professionnelle régionale comprenant l'ensemble de la filière aquacole.

CIPA : Le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture regroupe producteurs, transformateurs.

Un portefeuille client diversifié

Une grande partie de ses clients sont présents en Rhône-Alpes. Fidèles depuis la création de l'entreprise, certains ont évolué avec eux.

Les produits sont distribués dans plusieurs réseaux : magasins spécialisés, épiceries fines, cavistes, restaurants et traiteurs, collectivités, etc.





LES SECRETS D'UN BON FUMAGE

Nous travaillons en flux tendu, préparant nos produits en fonction des commandes que nous recevons quotidiennement.

Un savoir-faire artisanal

Le fumage du poisson passe par une série d'étapes importantes.

1. FILETAGE & PARAGE

Le **filetage** et le **parage** sont deux opérations manuelles consistant à lever les filets sur les poissons frais et à enlever les parties grasses des filets.



2. SALAGE

Le **salage** se fait par massage traditionnel à la main au sel sec ou en saumure (pour les filets des petits poissons).

3. FUMAGE & MATURATION

Une fois salés, les poissons sont entreposés dans nos fumoirs pour une durée déterminée : c'est le **fumage**. Les poissons sont exposés à une fumée par friction de bois de Chêne et de Hêtre. L'association de ces deux bois lors du fumage apporte plus de saveurs et conserve les arômes naturels de nos poissons.

La **maturación** consiste à affiner les produits en chambre froide, cette étape est importante pour une excellente qualité.

4. DÉSARÊTAGE

Le **désarêtage** a lieu avant ou après fumage, en fonction de la fermeté de la chair du poisson et de l'espèce afin de préserver au mieux sa qualité. Le désarêtage est réalisé de façon mécanique (avant fumage) ou manuellement (après fumage).



5. TRANCHAGE

Le **tranchage** est manuel, à l'aide d'un couteau. Cette technique permet d'obtenir de belles tranches bien régulières. Le produit est mieux tenu et la chair n'est pas abîmée.

Le tranchage est mécanique pour le thon, le marlin ou encore l'espadon.



BRUITS DE CUISINE



LES RILLETES & LES TERRINES

Chez nous, la **passion** et le **savoir-faire** sont au cœur de notre métier. Nos **recettes uniques** de rillettes et de terrines sont le fruit d'une création artisanale, testées et adaptées avec soin.



Chaque ingrédient est choisi avec précision, comme la carpe et la truite, dont la qualité est scrupuleusement maîtrisée. Notre équipe dédiée œuvre avec dévouement et dispose d'un matériel spécifique à la confection de ces délices. Nous investissons continuellement dans la Recherche et Développement afin de perfectionner nos recettes. Notre objectif ? Offrir au consommateur un **produit original, sain, et d'une simplicité d'utilisation** inégalée, parfait pour sublimer un **apéritif** ou une **entrée froide**. Nos créations sont plus qu'un repas, elles sont une invitation à un moment de plaisir gourmand.

Des recettes authentiques

Notre atelier de cuisine privilégie les produits régionaux pour créer des recettes saines, sans colorants ni conservateurs. Simples et originales, nos créations ne manqueront pas de vous surprendre !

LES CUISSES DE GRENOUILLES

Plongez dans un **voyage gustatif** en plein cœur des Dombes avec nos cuisses de grenouilles finement cuisinées. Bien qu'elles proviennent d'importation, elles sont préparées selon la tradition authentique de la **région des Dombes** : une cuisson saisissante, relevée par du beurre aillé et la vivacité du persil. Leur préparation méticuleuse vous assure un plat succulent en toute simplicité. Il vous suffit de les réchauffer pour retrouver le goût inimitable de cette **recette traditionnelle** et savourer un instant gourmand d'exception. Laissez-vous séduire par cette escapade culinaire, un pur délice à portée de main.





PRÉSENTATION DE LA GAMME

Découvrez notre gamme exceptionnelle de produits, où chaque pièce reflète l'art de la gastronomie et notre engagement envers l'excellence. En combinant des techniques ancestrales avec une sélection rigoureuse des matières premières, nous parvenons à vous offrir des saveurs intenses, profondes et authentiques.

PRODUITS FUMÉS

Parfaits pour ajouter une touche sophistiquée à vos plats ou pour être savourés tels quels, nos produits fumés sont le reflet de notre passion et de notre savoir-faire. Ils invitent à un voyage sensoriel, où chaque bouchée vous transporte dans un univers de saveurs délicatement fumées. Embarquez avec nous pour cette aventure gourmande et laissez-vous charmer par la richesse aromatique de nos produits d'exception.

Recettes gourmandes



*Filet de Truite
& avocat*



PRODUITS ÉLABORÉS



Notre gamme en conserve :

Découvrez nos rillettes conservées avec soin, offrant **différents saveurs** comme le citron, le bleu de Bresse, le poivre vert, et bien d'autres. Parmi elles, la **rilette de truite chartreuse** se démarque, une pépite que nous avons mise en avant au **concours Best Of**. Laissez-vous séduire par son goût inédit



La gamme fraîche :

Découvrez notre gamme de produits frais, conçus pour ravir vos papilles. Chaque création témoigne de notre quête de qualité. Savourez nos terrines généreuses, notre pâté en croûte riche en truite, nos quenelles de carpe fondantes et nos cuisses de grenouilles à la Dombes. Une invitation à la dégustation et au partage.



Carpe fumée et sa salade de lentilles

Ingredients

- Carpe fumée
- Oignon
- Carotte
- Lardon
- Beurre
- Lentilles
- Fond de volaille déshydraté
- Ail
- Thym
- Laurier
- Sel
- Poivre



Préparation

1. Tout d'abord coupez un 1/2 oignon et une carotte en petits dés. Ajoutez des lardons et suiez le tout avec du beurre dans une casserole.
2. Puis mélangez avec 60 g de lentilles par personne.
3. Ajoutez de l'eau (1 cm au-dessus des lentilles) et une petite cuillère de fond de volaille déshydraté, une gousse d'ail, du thym ainsi que du laurier.
4. Laissez cuire (les lentilles doivent rester un peu ferme). Ajoutez du gros sel en fin de cuisson.
5. Egouttez et laissez refroidir.
6. Puis préparez une vinaigrette avec sel fin et poivre délayés dans 1 cuillère de vinaigre de xérès.
7. Aussi ajoutez une bonne cuillère de moutarde et montez avec une huile neutre et une huile de noisette, une goutte d'eau pour stabiliser.
8. Mélangez les lentilles, la vinaigrette, un peu de persil plat et une échalote en dés.
9. Enfin dressez sur l'assiette et disposez les lanières de carpe fumée et quelques feuilles de mâche.



Truite fumée sauce aux noix

Ingredients

- Truite fumée
- Noix
- Ail
- Vinaigre de framboise
- Sel
- Poivre
- Framboises

Préparation

1. Mettez dans une poêle les noix concassées, l'ail finement haché et déglacez avec du vinaigre de framboise.
2. Salez, poivrez et laissez réduire pendant 5 mn.
3. Placez les filets de truite dans un plat de service. Nappez-les d'une à deux cuillères à soupe de sauce aux noix.
4. Déposez sur les côtés du plat du coulis de framboises. Décorez avec quelques framboises entières.





CONTACT

Chantal ou Edouard ROLLAND

Le Fumet des Dombes
93 rue de l'Artisanat
01390 SAINT-ANDRE-DE-CORCY

04 72 26 44 42

contact@lefumetdesdombes.com

Service communication

Clémentine ROLLAND

communication@lefumetdesdombes.com

www.lefumetdesdombes.com



@fumetdesdombesofficiel



@fumetdesdombes_officiel



@fumet-des-dombes

