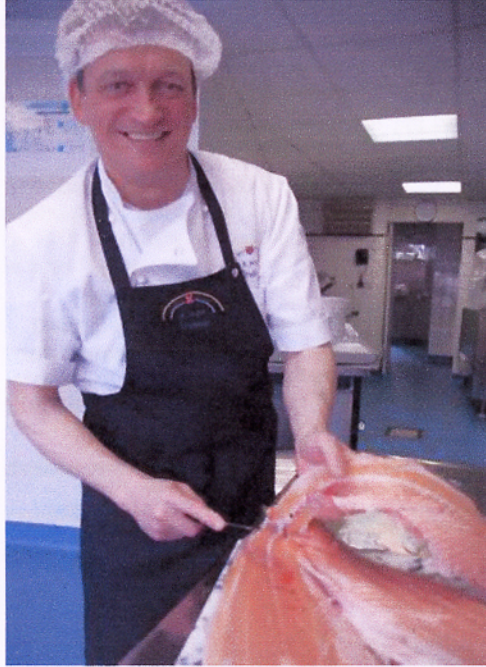


Roi du saumon en principauté de Salm



Raymond Jaeger travaille à la main son saumon frais. (Photo DNA)

Naguère traiteur de la jet-set parisienne, Raymond Jaeger est revenu en son royaume de La Broque (principauté historique de Salm). OÙ, sous la marque Les Délices de Salm, il vous concocte un de ces saumons frais marinés dignes d'un palais princier.

Né à La Broque de père charcutier -« j'ai baigné dans cette ambiance de bonne chère »-, Raymond Jaeger a fait son « petit tour de France » des assiettes, avant de faire comme le saumon : « Je suis revenu aux sources. » Pendant 13 ans, il a dirigé à La Broque le restaurant Le Sabayon, trois fourchettes au Michelin, avant de mettre le pied dans d'autres plats.

Johnny s'excuse « avec gentillesse » d'avoir éteint un mégot de cigarette dans un tournedos Rossini

Petit avant-goût du personnage : il aime raconter. Et il a de quoi dire, puisque dès 1982, il faisait « à manger pour les invités d'Europe 1. » C'est là qu'il rencontre Jean-Claude Brialy, acteur et fin gourmet récemment disparu, qui l'emmène à Cannes servir les stars au festival du film. Des paillettes plein l'assiette, Raymond croise alors Gérard Depardieu, Sophia Loren ou Jerry Lewis. La vie parisienne de Raymond Jaeger se poursuit auprès de célèbres particuliers, chez qui il cuisine et fait le service : c'est Francis Bouygues, qui prétendait lui enseigner comment cuire le homard, ou Johnny Hallyday s'excusant « avec gentillesse » d'avoir éteint un mégot de cigarette dans son tournedos Rossini. Sans oublier ces 21 000 couverts servis à l'hippodrome de Longchamp, pour le lancement de la Renault 9.

A cheval entre l'Alsace et les Vosges, plus question maintenant de régaler l'hippodrome. Depuis 2000, Raymond Jaeger a démarré son activité de traiteur à La Broque, « dans un ancien laboratoire de pharmacie » : « Du soin des gens, on est passé au soin de leur palais et de leur estomac. » Car, fustigeant la malbouffe, Raymond Jaeger et son adjoint Dominique Sponne ne font ici que du frais pour cocktails et réceptions gourmandes.

« Comme on faisait autrefois avec les jambons, je masse pour faire pénétrer la saumure dans la chair du saumon »

Mais son activité « la plus prenante » est aussi la plus surprenante : le saumon mariné, sous la marque Les Délices de Salm. « Depuis une dizaine d'années, j'expérimentais le processus de marinade des saumons », explique-t-il. Avant de trouver le bon dosage d'herbes et de baies naturelles, pour qu'« en aucun cas, ça n'emporte sur le goût du saumon. » Le tout, bien sûr, sans additif ni produit chimique.

Sa méthode ? « Comme on faisait autrefois avec les jambons, je masse pour faire pénétrer la saumure dans la chair du saumon. » Tout en parlant, il caresse la chair vive d'un beau saumon d'Écosse : « Par respect de la matière : il faut la toucher, la sentir. » Et aussi la livrer bien fraîche, pour qu'elle se retrouve, « Le plus tôt possible sur les étales des Grands magasins »

Début décembre 2007, il a lancé sa gamme de saumons bio, grâce à laquelle il compte passer, en production, de 2,5 à 3,5 tonnes par an. Objectif : « Supplanter l'activité traiteur. Parce qu'aujourd'hui, on doit toujours se battre pour faire du prix. Et lorsqu'on travaille des produits frais, nous aussi on paie le prix fort »

Dernière question : quel rapport entre les Vosges et le saumon ? Réponse de ce grand pêcheur de truite « natif du Poisson » : « C'était un défi pour moi de redonner ses lettres de noblesse à un produit largement banalisé. » Pari tenu : servi en fines tranches sur un subtil pain aux algues, son saumon est tout simplement royal.