

Fjord toujours en « pôle » position des saveurs froides !

Moitié niçoise, moitié norvégienne, la maison familiale basée au Port fête ses 30 ans de denrées scandinaves. Une réussite sur fond rose... saumon

Trente ans de Fjord. Trente ans que cette maison familiale nico-scandinave, ancrée rue François-Guisol, cuit le saumon au torchon, met en scène la version fumée façon gravelax, cuit tous les jours un à un, à la poêle, des blinis à tomber par terre. Toujours avec la même passion. Toujours en recherchant le produit le plus exquis, le plus inédit. Produit pêché des mers froides. Frétilant le long d'un bras de mer de 5 000 km, s'étirant du port de Nice à celui d'Hammerfest, en Norvège. Nice, terre natale de Jacques Caissotti. Hammerfest, ville d'origine de son épouse, Viveka. Entre les deux, une belle histoire mêlant soleil du Midi et soleil de minuit.

L'histoire, elle démarre en 1968. À Nice. Jacques Caissotti, descendant du comte du même nom (1700-1774), qui œuvra pour obtenir la franchise du port de Nice - un signe... - croise le regard bleu et franc de Viveka, Norvégienne, en vacances. La glace est vite brisée. Jacques veut connaître la Scandinavie : « Nous y avons passé un hiver, mais en Suède, à Stockholm, où habitaient les parents de Viveka. » Pour vivre en Suède, il faut se marier. Les fiancés se di-



1 Le saumon tranché à la main, à la demande : le « plus » dont raffole la clientèle. 2 Nathalie et son époux Stéphane : à la vente ou en cuisine pour mitonner du froid qui réchauffe les palais délicats. 3 Viveka, Jacques, leur fille Nathalie et leur gendre Stéphane : le saumon peut se la couler douce, la relève est assurée ! 4 Viveka, Jacques et le saumon : c'était il y a 20 ans...

(Photos Jean-François Ottonello et DR)

sent ou en 1970. À Stockholm, où le couple s'installe, Jacques lance le pain français.

« La baguette, dont les Nordiques sont très friands. » Quelques années plus tard, parlant couramment le suédois, il se convertit aux produits laitiers.

Dix ans de Suède et de mai-

son de bois. Viveka a le mal du pays, mais pas le sien. Elle rêve de Nice, de son climat, de sa chaleur. Retour en Baie des Anges en 78, avec Nathalie et Daniel, les enfants. Jacques décroche un job dans les cafés Jéricho. Un Suédois lui conseille de vendre des produits scandinaves : « A Nice, ce

type de négoce n'existait pas. »

Papilles réchauffées

Osé, le pari ? Oui, sauf que Viveka a le saumon dans les gènes : « Mon grand-père était contrôleur de poissons en mer du Nord pour l'exportation en France. » Autre signe...

Le magasin Fjord est créé en novembre 1983. « On a commencé à importer des poissons fumés et d'autres articles, qu'on revendait alors au magasin Ikéa d'Ivry. L'affaire a pris de l'ampleur. Les clients affluaient, voulaient déguster sur place pour découvrir nos denrées. »

En 1985, jouxtant la boutique, la partie restauration est lancée. Double enseigne se frayant un chemin, à l'année, dans les délices festifs. Saumon d'élevage du Cap Nord, bio ou sauvage (en moyenne 98 € le kilo), œufs de poissons, gamme de harengs marinés, lavarets, anguilles... Un régal ! D'autres spécialités grossissent la ronde arctique : baies polaires (mûres sauvages), biscuits à la cannelle (pepparkakor) et vin chaud (glögg) au moment de Noël, bonbons sucrés-salés, vodka, akvavit... Stéphane Tobaillem, le mari de Nathalie, pur Niçois, rejoint le clan.

Ce sont eux qui, à présent, ont repris les rênes de l'affaire. À la vente ou en cuisine, indifféremment, pour préparer plateaux et assiettes à consommer tout de suite ou à emporter, figoler les marinades, confectionner des tartes au saumon, trancher la chair moelleuse à la main...

La clientèle afflue de partout : Monaco, Menton, Nice, Marseille... Les générations se succèdent. À Noël, on fait la queue sur le trottoir. L'attente vaut la peine : « Ici, avec ma famille, argumente Viveka, je donne le meilleur de mon pays... »

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr