

Cœur à l'ouvrage



Fjord : la passion qui venait... du froid !

Nathalie et Stéphane perpétuent la tradition du bon goût scandinave au Port. Saumons, harengs, blinis... faits maison, sont les gros poissons de cette famille à cheval entre Nice et la Norvège

Le fumé, c'est leur truc. N'empêche que leur saumon et leur hareng n'enfument pas le chaland. Nathalie et Stéphane Tობалем sont les trois incarnant les forces naturelles de Fjord. À la fois boutique et restaurant mythique du port. Double gastronomique spécialisé depuis 1983 dans les délices scandinaves. Ils en vendent. Ils en fabriquent. Et les clients patientent dans une file d'attente qui, en période festive, déroule sa queue d'excellence jusque sur le trottoir. « C'est oral, les gens doivent patienter, mais il y a la maintenance, la sauce à expliquer, les conseils à donner. C'est du temps. On est là pour faire découvrir les choses », argumente Nathalie. Évidemment, sous l'enseigne au drakkar, le tarama n'a pas la couleur du dégoût de chat ! Une merveille d'onctuosité savoureuse faite à la main. À l'instar des harengs à l'aneth, marinés dans le vinaigre blanc et le sucre. À l'instar du reste. « Que des spécialités nordiques apprises par ma mère ».

Car tout commence avec les parents de Nathalie. Yvkeka, la mère. Jacques Caisotti, le père. Elle est d'Hammerfest, au nord de la Norvège. Il est de Nice, descend du comte Caisotti, qui œuvra en faveur de la franchise du port de Nice. Soleil de minuit et soleil du Midi. Un amour de chaud-froid exquis. Après un périple en Suède, où Jacques lance notamment, le pain français, le couple revient sur Nice en 1978, avec ses enfants, Daniel et Nathalie. Yvkeka rêve de chaleur et de lumière à la niçoise... Sur les conseils d'un Suédois, les époux ouvrent le magasin Fjord, rue François-Guisot. À l'époque, à Nice, les spécialités scandinaves n'existent pas. La glace est vite brisée et le bras du fjord s'étend de plus



Dans le garde-manger festif du Père Noël, l'équipe de Fjord se met en quatre pour que la passion culinaire familiale perdure et face recette. Du tarama appétissant aux harengs marinés en passant par le saumon cuit au torchon, les blinis aériens et moelleux saisis et cuits à point dans leur poêle individuelle, et les autres spécialités scandinaves, les saveurs polaires réchauffent les papilles. Quant au saumon coupé à la main, on se paye une tranche de fumé subtil.

(Photos Jean-Sébastien Gino Antomarchi)

en plus...

Un couple après l'autre

Nathalie reprend le flambeau. Assistée de son époux, Stéphane, Nissart pur jus, fana de l'OGC Nice, ex-commercial en voitures. Il apprend sur le tas. Conversion facile pour ce mordu de cuisine et de valeurs : « Ce qui m'a plu, c'est le rapport de ma femme à son héritage culturel. Elle s'est investie à fond, toutefoits, dans ce genre d'affaire, il faut un couple. C'est un métier familial où on doit être attentif à tout. C'est aussi pour

cela que l'on n'a pas souhaité se développer ».

À quatre, car il y a Tony, cuisinier vélocé et Ève, serveuse, ils animent une adresse culte, où la passion, bien que venue des glaces, ne refroidit pas la motivation d'un authentique savoir-faire. Ici, le saumon fumé, venu d'Écosse, Norvège, Danemark, bio ou sauvage, est tranché à la main. « C'est tout à la coupe ». Le poisson destiné à la cuisson et à la marinade débarque quotidiennement. Les fournisseurs n'ont pas changé depuis des années.

Chaque jour, un saumon prouve que le torchon vaut mieux qu'une serviette. « Il arrive cru avec la tête et la queue, explique la patronne. On le désarête, on le route dans le torchon comme un traversin pour conserver son jus. Il cuit dans l'eau. Ensuite, on enlève le tissu. Le saumon est alors assaisonné et enduit de gelée, maison, également ». Plus long : le saumon gravelas. « Trempé dans un mélange d'aneth et d'épices, durant quelques jours pour obtenir la même texture qu'un saumon fumé ».

Des pommes de terre cuisent en permanence dans leur peau cabossée. Accompagnement festif de plats nordiques. Les partenaires fondantes des assiettes composées à la demande, à consommer sur place ou à emporter. « Alors, on a investi dans un four à patates ».

Un à un à la poêle

Torchon. Marinade. Poêle en fonte. Mini. Pour les blinis. Cuits chaque jour, un à un. Une pâte à crêpe avec levure, lait chaud, jaunes d'œuf séparés des blancs... Appareil fluide saisi dans une poêle hyper chaude, selon une technique rôdée : « La pâte, légère, doit se relever sans brûler. L'intérieur est cuit et moelleux. Lorsqu'on prépare les blinis, on ne parle plus. On reste concentré ». Bien sûr, rien à voir avec les galettes compactes, sèches et dures, déballées à la chaîne, dans des moules ».

Nathalie... Aux yeux bleu glacier riens et au tempérament de braise. Volubile. Parlant couramment le suédois et le norvégien au service d'une clientèle scandinave importante. Friande, à l'instar des Azuréens, des plats cuisinés et de toute l'épicerie fine du cercle arctique : renne fumé, anguilles, creus de poisson, caviar, biscuits, bûles polaires, bonbons, vodka, akvavit... « Je fais ainsi découvrir mon pays natal. J'ai souvent l'impression d'être là-bas. Même si je ne sais pas en Norvège ou en Suède fêter Noël, je le célèbre ici et je le partage ». En disant god jul (prononcer goud you) - Joyeux Noël - et en sifflant un verre de glögg, vin chaud magique, qui fait voir des barbus en rouge voltigeant sur des traîneaux tirés par des saumons...

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr