

123. La technique d'abattage *ikejime* ou comment rendre le poisson plus savoureux (le 11 août 2022)

Etes-vous un amateur de poisson ? La France est non seulement riche en produits agricoles, mais aussi en produits de la mer. Vous pouvez d'ailleurs déguster de succulents plats de poisson en France. Toutefois, le poisson cru proposé en France diffère de celui du Japon. Bien sûr, les sashimis vendus au Japon ne sont pas tous forcément excellents, mais en France il faut avouer qu'il est plutôt difficile de trouver des sashimis aussi bons que les délicieux sashimis du Japon. Est-ce une question de fraîcheur ? Bien sûr, la fraîcheur est un facteur important, mais nous allons voir que ce n'est pas forcément vrai car avec une certaine préparation le poisson peut être sublimé et savouré à sa juste valeur après plusieurs jours.

Erwan RANCHOUX et son épouse Akiko MORITA s'appliquent à promouvoir l'*ikejime* en France. Non seulement ils vendent leurs poissons préparés grâce à cette technique mais ils font également des démonstrations aux personnels des ports de pêche ainsi qu'aux restaurateurs de leur région. L'*ikejime* est une méthode d'abattage utilisée pour conserver le poisson plus longtemps et pour sublimer ses saveurs. Au Japon, l'*ikejime* est pratiqué depuis la période Edo. La volonté derrière ce procédé ancestral est de pouvoir profiter d'un produit dans ses meilleures conditions, tout en respectant la vie précieuse qui est prise.

La méthode de l'*ikejime* varie légèrement selon la variété des poissons. En général, le poisson est d'abord abattu en détruisant son cerveau mécaniquement à l'aide d'un outil en forme de crochet appelé *tegaki*. Ensuite, les artères sont sectionnées et le poisson est rapidement vidé de son sang grâce aux mouvements réflexes du cœur qui continue de battre plusieurs dizaines de minutes après la mort cérébrale. Il est très important de saigner le poisson correctement, car tout sang restant dans sa chair va accélérer la putréfaction de manière conséquente.



Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

Une autre étape, le *shinkejime*, consiste à insérer une fine tige métallique après avoir vidé de son sang le poisson, afin de détruire la moelle épinière qui court le long de la partie supérieure de colonne vertébrale du poisson. Enfin, le poisson est refroidi. Mais attention, il doit être conservé à la bonne température, ni trop chaud, ni trop froid, car un refroidissement ou un réchauffement excessif réduirait sa qualité gustative.

Le stress entraîne des réactions musculaires qui consomment une molécule appelée ATP, c'est l'énergie des muscles qui influe directement sur la saveur. Si le poisson est soumis au stress, l'ATP diminue rapidement et le poisson perd de sa sapidité. L'*ikejime* minimise le stress du poisson, l'empêche de se blesser en se débattant et préserve toute sa fraîcheur en éliminant le sang de l'organisme. Avec le temps, l'ATP se décompose progressivement et permet de développer la 5ème saveur qu'on appelle : *umami*. Grâce à l'*ikejime*, les poissons pourront être maturés tout en conservant leur fraîcheur et le goût en sera meilleur. C'est la raison pour laquelle certains poissons sont même meilleurs avec une semaine de maturation plutôt que fraîchement pêchés.

Le terme *ikejime* commence à se faire connaître en France. Cependant, d'après M. RANCHOUX et Mme MORITA, le terme *ikejime* est parfois employé même lorsque la procédure n'est pas pratiquée correctement. La France est bien connue pour sa richesse gastronomique. Les Français au fin palais sauront apprécier le goût authentique du véritable poisson façon *ikejime*. Je souhaite sincèrement que la technique de l'*ikejime* se popularise davantage en France et que vous ayez ainsi l'occasion de pouvoir déguster ces savoureux poissons.

