

LES TERRINES DE LA MER REFONT SURFACE...

Multiplées et goûteuses, elles sont de retour sur les tables.

Les produits traiteurs de la mer semblent à nouveau portés par le « vent » de la consommation. Les produits de la mer sont venus enrichir la palette des charcutiers et traiteurs, il y a un demi-siècle à peine, au travers des terrines de la mer...

Fiche d'identité

Les terrines sont des préparations cuites dans des récipients en terre, alors que les pâtés sont cuits dans une pâte (pâtés en croûte). Les terrines de la mer sont préparées à partir de légumes, herbes, poissons et crustacés et toutes les combinaisons sont possibles. Certains professionnels privilégient la couleur (poissons à chair blanche ou chair rouge), d'autres préfèrent « jouer » sur les textures et les saveurs, avec les sels (Guérande, Noirmoutier, Himalaya, fleur de sel...), les poivres, les baies, les épices, les

herbes aromatiques, voire les alcools. La diversité des produits obtenus s'explique aussi par la nature des matières premières (poissons, mollusques, crustacés...), les modes de préparation (aromates, marinades, crèmes, assaisonnements, farces...) mais également les techniques de fabrication et de transformation (hachage, cuisson...). L'histoire des terrines a bénéficié de l'évolution des moyens de conservation, d'abord avec l'appertisation (stérilisation



par la chaleur et emballage étanche) inventée au début du XIXe siècle par Nicolas Appert, confiseur-inventeur français. Puis, vinrent les boîtes en métal et les récipients en verre ou en plastique. Aujourd'hui, on assiste à une « explosion » de créativité, au niveau des recettes comme des conditionnements. Parmi les grands classiques figurent les terrines de saumon (frais ou fumé), Saint-Jacques, homard, écrevisses, langouste, aux deux ou trois poissons, naturelles ou associées à divers accompagnements...

Production et consommation

Les terrines et charcuteries de la mer sont des produits fabriqués à partir de chair d'animaux marins, en proportion supérieure à 25% voire à 30% si la dénomination de vente comporte un

qualificatif de supériorité. Au départ, elles ont été le fait de cuisiniers de renom. En 2006, la consommation française de produits traiteur de la mer était d'environ 93 800 tonnes et les terrines de la mer, bien qu'en hausse sensible, comptaient pour moins de 5%. La fabrication artisanale de terrines de la mer représente un tiers de la production nationale. ■

(Source CICT / Le [DeLas](#))

Matthieu Noli

Sur le marché de Rungis

**Selon M. Antoine
Boucomont, p-dg
de l'enseigne Le
Delas,**

**« La qualité des ter-
rines de la mer
s'est beaucoup
améliorée depuis
vingt ans. Nous en
vendons de 500 à
600 kilos par
semaine, à nos
clients restaura-
teurs et traiteurs.
Ce marché est
stable et à
maturité... »**