



# P O R T R A I T

Nathanaël Roullot, palangrier, Saint-Guérolé (Finistère)

## La fraîcheur nipponne

*A Saint-Guérolé (Finistère), le patron du Kaizen, Nathanaël Roullot, s'est fixé pour règle de ramener son poisson vivant au port. Son but : l'ikéjimité, une méthode traditionnelle japonaise d'abattage du poisson qui lui permet d'atteindre une qualité de maturation sans comparaison. Les grandes tables enraffolent...*

Leur passion pour le Japon ne les a jamais quittés. Aujourd'hui, la famille Roullot est de retour au pays, après une quinzaine d'années passées loin de la métropole. Nathanaël est désormais marin-pêcheur à Saint-Guérolé et sa femme, Stéphanie, dirige "France Ikéjimité", une entreprise spécialisée dans la production de poisson ikéjimité (ou mort vive voir encadré). N'ayez pas peur ! Il ne s'agit pas de poissons "zombies" mais de poissons dont le cerveau a été détruit, la chair saignée et la moelle épinière détruite (plus d'influx nerveux). Avec cette technique d'abattage, le poisson est bel et bien mort mais son processus chimique de dégradation est considérablement ralenti. Au point d'en sublimer le goût. Le poisson se dégrade beaucoup moins vite, il gagne en maturation. Le poisson ikéjimité connaît actuellement un succès croissant sur les grandes tables du pays. Mais rares sont les pêcheurs qui maîtrisent la technique. Nathanaël revient sur son long apprentissage.

A vingt-trois ans, bien qu'originaire de Saint-Guérolé et descendant d'une famille de pêcheurs, Nathanaël choisit de ne pas prendre la mer mais ne s'en éloigne pas trop quand même. Il décide de concilier ses deux passions, le japonais et le poisson. Il intègre une école de commerce à Quimper avec pour objectif de créer une entreprise d'export de produits de la mer vers le Japon. Il fait la connaissance

*"Au départ, tout le monde nous regardait avec un œil amusé..."*

de Stéphanie, sa future femme, et, ensemble, ils décident d'aller vivre au Pays du Soleil Levant. Kyoto, Nagoya, Tokyo... L'aventure dure huit ans. Puis c'est la Nouvelle Calédonie, l'ouverture d'un centre de plongée et des missions scientifiques pour l'une des plus grandes mines de nickel de l'île. Mais l'appel de la Bretagne est trop fort et la famille Roullot revient à Saint-Guérolé. " Je tenais à garder un lien fort avec le Japon. Je me sentais attiré par la pêche professionnelle mais seulement sur un créneau très qualitatif, donc peu quantitatif. Je me suis alors lancé comme ligneur car je voulais dès le départ faire du beau poisson ", se souvient-il.

Diplôme de navigation en poche, il achète un ligneur et se lance dans l'aventure. " Au départ, tout le monde nous regardait avec un œil amusé mais trois ans plus tard, on peut dire que l'ikéjimité a su convaincre, se félicite

Nathanaël. Nos efforts sont récompensés car nous avons fait de longs essais avant d'arriver à une méthode d'abattage qui nous donne entière satisfaction. Cela n'est cependant possible que si le poisson vivant est en parfaite

**"Le produit final est très qualitatif et 100% traçable"**

forme. Mon poisson doit d'abord sortir vivant de l'eau et en bon état. Je le stocke en vivier à bord. De retour au port, mon épouse prend le relais. A partir de là, c'est elle qui gère l'ikéjimité. Tout l'abattage se déroule donc en atelier, au calme, à terre. Stéphanie procède à l'abattage uniquement sur commande. Notre protocole est rigoureux mais le résultat vaut largement le mal que l'on se donne ! Le produit final est très

qualitatif et 100% traçable car chaque poisson est muni d'une étiquette mentionnant le secteur de pêche ainsi que la date et l'heure d'abattage."

Une valorisation produit qui séduit de plus en plus. Pour preuve, ils sont aujourd'hui une petite dizaine de bateaux à fournir France Ikéjimité en poissons vivants (et ça ne suffit pas !). Ces poissons leur sont évidemment achetés plus chers que sous criée. Bien plus qu'un phénomène de mode, l'ikéjimité permet la mise sur le marché d'une nouvelle gamme de produits, qui révèlent les vraies saveurs du poisson auxquelles on n'a habituellement pas accès en raison de sa dégradation trop rapide. " Pour nous, ligneurs, ce créneau du poisson vivant est un moyen de mieux valoriser nos captures, assure Nathanaël. En plus, à revenu égal, il y a moins d'impact sur la ressource. " Tout le monde y gagne...

**L'ikéjimité ? Pas seulement une histoire de goût...**

Cette technique est née au Japon à une époque où n'existaient ni la réfrigération ni les moyens de transport rapide. La neutralisation du système nerveux produit non seulement une chair plus savoureuse (avec la possibilité de maturation inexistante dans le cas de poisson non-ikéjimité) mais donne également une texture inédite et une durée de conservation tout à fait remarquables.

# 海 禅

Kaizen (amélioration continue), le nom du navire de Nathanaël Roullot annonce tout de suite l'exigence de la qualité.