

# SMOKEHOUSE LIFE

N°1, OCTOBRE 2019



## NOTRE « OLD SMOKY » TOUJOURS AU TOP APRES 40ANS UN GRAND MERCI A TOUS

La Connemara Smokehouse célèbre ses 40 ans durant lesquelles elle n'a cessé de vous apporter les meilleurs produits fumés avec finesse et délicatesse, de l'indomptable Océan Atlantique. Les parents de Graham Roberts, Bridget and John ont fondé l'entreprise familiale sur la côte sauvage Atlantic en 1979, cette longévité nous a permis d'acquérir une notoriété qui reflète la fidélité des clients de l'entreprise sur une période de cinq décennies. « Beaucoup de nos clients connaissent l'entreprise depuis longtemps, ils apprécient nos produits depuis des décennies. Nous devons notre succès à la satisfaction de notre clientèle. Graham rend hommage à toute l'équipe de la Connemara Smokehouse pour la longévité et le succès de l'entreprise familiale. « La satisfaction des clients est aussi due au personnel qui met tout en œuvre pour apporter un service à la hauteur de la qualité de nos produits. Tous les employés de la Connemara Smokehouse sont notre colonne vertébrale, ils font avancer la compagnie avec dévouement et enthousiasme pour l'excellence. Les efforts de chacun ont joué un

rôle important à la réussite de la Connemara Smokehouse au fil des années».

« Notre entreprise a connu des hauts et des bas – nous avons supporté un incendie, une sérieuse inondation et tous les aléas qui en ont découlé. En effet notre activité a beaucoup évolué, mais notre priorité a toujours été de produire la meilleure qualité et de nous assurer que nos clients soient toujours satisfaits. »

La Connemara Smokehouse, la plus ancienne fumerie du Connemara, est l'une des plus anciennes d'Irlande. Depuis 1979, elle a reçu multiple témoignage de reconnaissance par le biais de nombreux Awards et recommandations qui lui valent aujourd'hui une reconnaissance mondiale.

Comme Graham dit, « Le goût parle pour lui-même » c'est ce qui a été le fondement des progrès de l'entreprise.

Que ce soit pour le saumon, le thon, le maquereau ou les autres prises de l'Atlantic, notre méthode de transformation reste traditionnelle et assure la fidélité de notre clientèle. « La Connemara Smokehouse a toujours évolué avec son temps en adoptant de nouvelle technologie.



**« La satisfaction des clients est aussi due au personnel qui met tout en œuvre pour apporter un service à la hauteur de la qualité de nos produits. Tous les employés de la Connemara Smokehouse sont notre colonne vertébrale, ils font avancer la compagnie avec dévouement et enthousiasme pour l'excellence. Les efforts de chacun ont joué un rôle important à la réussite de la Connemara Smokehouse au fil des années ».**

L'équipe connaît l'importance des traditions ancestrales (filetage à la main, salage à sec avant fumage). Nous utilisons toujours « Old Smoky », notre bon vieux fumoir pour fumer nos poissons au bois de hêtre et obtenir la perfection » dit Graham.

La Connemara Smokehouse a fourni certaines des plus grandes enseignes de vente au détail toutes ces années comme les prestigieux Harrods, Fortnum et Mason des rues réputées de Londres.

« À tous ceux qui nous ont rejoint dans notre voyage, nous nous réjouissons de continuer l'aventure pour ces 40 prochaines années, » rajoute Graham.

## LES DERNIERES NOUVELLES DE LA SMOKEHOUSE

Bonjour de toute l'équipe de la Connemara Smokehouse. C'est déjà la période de l'année où nous aimons vous rappeler à votre bon souvenir nos produits fumés primés.

Pensez à votre commande de Noël, afin d'éviter tous désagréments dus aux ruptures de stock, nous vous encourageons à passer commande pour les fêtes de fin d'année au plus tôt.

2019 a été une autre année bien remplie et comme toujours, nous avons eu beaucoup de plaisir à revoir des visages familiers et faire la connaissance de nouveaux visiteurs.

C'est fantastique pour notre famille de célébrer les 40ans de la compagnie.

J'ai eu beaucoup de plaisir de grandir et de participer tout au long de ces années à l'évolution de l'activité familiale, je suis heureux aujourd'hui de pouvoir transmettre, à mon tour, notre savoir faire à mes enfants qui représentent la 3ème génération. Je suis également très content d'avoir mes parents, Bridget and John, toujours présents et impliqués à mes côtés au sein de notre activité et nous nous réjouissons des prochaines années à venir.

Un grand merci à tous nos clients de leur fidélité et bien sur à notre formidable équipe pour leur travail acharné et leur engagement...Aux 40 prochaines années.

Il va sans dire que nos priorités sont et seront toujours la qualité de nos produits et notre service à la clientèle.

Nous profitons de ces quelques lignes pour vous souhaiter à vous et votre famille un joyeux Noël et nos meilleurs vœux pour une nouvelle année paisible.

**Graham Roberts**  
Connemara Smokehouse

## CHEFS DE RENOMEE INTERNATIONALE EN VISITE À LA SMOKEHOUSE

Dans le cadre de « the Food On The Edge », symposium à Galway en octobre prochain, la Connemara Smokehouse s'apprête à accueillir de grands chefs internationaux.

Les stars de la série sur Netflix TV « Chef's Table » vont se joindre à certains restaurants sélectionnés pour l'événement qui se déroulera le 21 & 22 octobre à Galway.

Le Chef Brésilien Alex Atala de D.O.M. à Sao Paulo et Le Néo-Zélandais Ben Shewry de Attica à Melbourne sont en tête d'affiche des conférenciers participants à la présentation annuelle au campus de l'Université National d'Irlande.

Se joindront à eux, Leonor Espinosa, Colombienne qui a été élue Meilleure Chef Féminine d'Amérique



ALEX ATALA



BEN SHEWRY

Latine en 2017 et Daniel Giusti, ex grand chef du Noma à Copenhague, dont le projet « Brigaid » contribue à améliorer l'alimentation des cantines scolaires aux USA. Graham Roberts se réjouit de les accueillir à la Connemara Smokehouse. « Nous allons recevoir quelques uns des plus grands génies culinaires du monde le mois prochain à Galway. Ils vont avoir l'opportunité de rendre visite aux artisans et producteurs de produits locaux et ainsi découvrir le riche héritage culinaire d'Irlande. Nous sommes très heureux de pouvoir leur présenter la Connemara Smokehouse, de partager avec eux notre expérience du traditionnel processus de fumage et de leur faire déguster notre produit fini. »

## A LA UNE...

« Situé dans un cadre idyllique, à peine quelques mètres de la mer, à côté d'une plage de sable blanc, à Ballyconneely, La Smokehouse est un représentant incontournable de tout ce que l'industrie alimentaire irlandaise propose de mieux. »

**Vanessa Berman, Sunday Business Post**

« La manière dont Graham conte avec poésie la meilleure façon de préparer le thon irlandais fumé ou encore des bouchées de saumon sur de petit pain ou une tranche soda bread' grillé avec du cream cheese, du concombre, de l'aneth fraîche et du citron ou citron vert accompagné d'un bon verre de vin, peut convaincre, les plus réfractaires aux poissons, à goûter ses produits. La prochaine fois que vous penserez au Connemara, pensez aux délicats produits frais de la mer local. C'est juste devant chez nous. »

**Yvonne Kerr, Country Living**

« Perché tout au bout de Bunowen Pier, Graham est heureux de vous démontrer son procédé de transformation artisanal (visite pendant l'été tous les mercredis à 3pm en anglais et le mardi et jeudi à 3pm en français).

Mais ce qui m'a attiré le regard, c'est le dessin, mis au mur à côté de la caisse, des poissons dessinés par les petits enfants de Bridget (les enfants de Graham & Saoirse). C'est une entreprise familiale. »

**Pól Ó Conghaile, Irish Independent Weekend-Travel**

# QUEL JUMELAGE!

## ROSÉ DE LOIRE & SAUMON FUMÉ DU CONNEMARA



Le saumon fumé de la Connemara Smokehouse a été jumelé avec le Rosé de Loire avec grand succès à l'occasion de la Fête des Vins d'Anjou qui se déroulait en France au mois de mai dernier.

Chaque année, pendant cette célébration des meilleurs raisins pour le vin de la région d'Anjou, un vin est mis à l'honneur et associé avec un aliment choisi et approprié.

Pour la célébration des 60 ANS du festival, la Connemara Smokehouse

a été très touchée de participer à cet événement de jumelage de son saumon fumé bio avec le Rosé de Loire. Ce festival est un événement incontournable pour la famille Roberts et l'équipe de la Connemara Smokehouse depuis des années. Graham dit: « Le mariage du Rosé de Loire avec notre saumon fumé bio a été une vraie réussite et un régal. Nous ne pouvions pas manquer d'en parler. »

« Nous assistons à ce grand événement depuis 2012. Nous passons toujours un très agréable moment avec nos amis, goûtons de très bons vins et profitons de cette super atmosphère durant ce rendez-vous annuel incontournable à la Fête des Vins d'Anjou »



## LETTRE DE SAOIRSE DEPUIS « LE BOUT DU MONDE »

2019 a été une année bien remplie pour notre 'maison' nichée sur les côtes Atlantique sauvage du Connemara, surnommée par certains média « le bout du monde ». (D'où le titre de cet article).

### Certificat d'Excellence

Cet été, notre « Food Economusée » a reçu un Certificat d'Excellence suite à l'engouement des visiteurs et leur captivante expérience lors des démonstrations de notre traditionnel procédé de



### Saveur du Connemara par « Taste the Island »

Nous sommes également très heureux de jouer un rôle majeur dans le cadre du « Taste the Island » une initiative de 'Failte Ireland' (Tourisme d'Irlande) suite au succès du « Taste the Atlantic » (Sur les chemins des produits de la mer) organisé 'Bord lascaigh Mhara's' (BIM- bureau de la pêche d'Irlande) ces dernières années.

« Taste the Island » se déroulera chaque année pendant trois ans et donnera l'occasion aux visiteurs de goûter des produits (aliments et boissons) aux fantastiques saveurs d'Irlande. Nous

sommes honorés de jouer un rôle dans cette aventure culinaire.

### Selectionné pour un Award

La Connemara Smokehouse a été sélectionnée pour un nouveau prix, le « Wild Atlantic Drive - A Great Shopping Experience » qui est décerné par Inflightfix International. Inflightfix est un guide vidéo touristique présentant les meilleures choses à faire, les meilleures tables, et les meilleurs hébergements d'Irlande.

*Saoirse Roberts*

# AU COMMENCEMENT...

LA CONNEMARA SMOKEHOUSE A ÉTÉ FONDÉE PAR LE DUO, MARI ET FEMME, JOHN ET BRIDGET ROBERTS EN 1979.

« La première fois que je suis venu ici, j'ai tout de suite eu le sentiment d'être à la maison » raconte Bridget Roberts en se rappelant du déménagement avec sa famille dans le Connemara 40 ans en arrière.

Pêcheur de toujours, John a fait sa première sortie en mer en 1967. Après avoir obtenu une qualification en études maritimes, il a commencé à travailler dans le secteur de la pêche et c'est très vite impliqué dans les recherches sur la pêche en Irlande et en Grande Bretagne.

Il y a longtemps, en 1979, John et Bridget on eu une offre sur un fumoir (Afos), qu'ils ont acheté et installé dans la Smokehouse à Bunowen dans le Connemara, après l'avoir transporté de manière précaire dans le coffre de leur voiture. Cela a été le commencement de leur entreprise familiale et de la production de poisson fumé. Aujourd'hui ils sont des producteurs reconnus dans le monde entier. Le four original a subi certaines modifications et a été entretenu avec beaucoup de soin au fils des ans. C'est ce qui donne aux produits de la Connemara Smokehouse ces saveurs distinctives et ce goût unique. « Old Smoky » est la fierté de la Smokehouse.



Graham et Saoirse Roberts.



Trois générations de la Smokehouse: John, Keith et Graham Roberts

Graham, Amy et John Roberts.



Keith, Katie, Graham, John, Saoirse, Bridget, Ethan et Amy.

NOUVEAU  
PRODUIT

TRUITE DE  
MER SAUVAGE  
FUMÉE



Nous sommes heureux d'introduire ce nouveau produit à notre gamme de poisson fumé. Rendez-vous sur notre site web pour la disponibilité et les tarifs.

## TARIFS

### SPECIALITÉ EXCLUSIVE THON IRLANDAIS FUMÉ

200grm Thon fumé a froid	€25.00
200grm Thon fumé grillé au miel	€25.00

### SAUMON FUMÉ

	SAUVAGE	BIO
800grm tranché	-	€49.00
500grm tranché	€100.00	€35.00
200grm tranché	€40.00	€17.00

### SAUMON MARINÉ AU GRAVADLAX

	ORGANIC
500grm tranché	€35.00
200grm tranché	€17.00

### SAUMON FUMÉ GRILLÉ

	ORGANIC
200grm tranché	€17.00

### SAUMON FUMÉ GRILLÉ AU MIEL

	ORGANIC
200grm tranché	€17.00

### AUTRES SPECIALITÉS

Maquereau fumé (3 filets)	€8.50
Maquereau fumé au poivre (3 filets)	€8.50
Kippers (paire)	€8.50
Nouveau 300g Truite de mer sauvage fumée	€45.00
Nouveau 400g Truite de mer sauvage fumée	€60.00

## TARIFS D'EXPEDITION

LE PRIX DU TRANSPORT EST  
CALCULÉ SUIVANT LE POIDS DU POISSON

PAR LA ROUTE :

**IRLANDE:** €16 pour une boîte jusqu'à 15kg  
**CONTINENT DE LA GRANDE BRETAGNE:**

€20 pour une boîte jusqu'à 15kg

**EUROPE:** Belgique, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas - €30 pour une boîte jusqu'à 15kg

UPS PAR AVION:

**EUROPE:** Belgique, France, Allemagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas – 1er kg €29, €4 par kg supplémentaire.

Corse : 1er kg €54, €4 par kg supplémentaire

Autriche, Danemark, Finlande, Grèce, Portugal, Espagne, Suède : 1er kg €35, €5 par kg supplémentaire.

Andorre, Guernsey, Jersey, Liechtenstein, Norvège, Suisse : 1er kg €45, €6.50 par kg supplémentaire.

Ile de Man par UPS : 1er kg €52, €3 par kg supplémentaire

## NÔEL 2019

**DATE LIMITE DE COMMANDE:**

1ER décembre

**DERNIERES DATES D'EXPEDITIONS:**

L'Europe par la ROUTE : Lundi 9 décembre

Grande Bretagne : Mardi 10 décembre

Irlande : Mercredi 11 décembre

Europe par AVION : Mardi 10 décembre

T: +353 95 23739 | E: info@smokehouse.ie

[www.smokehouse.ie](http://www.smokehouse.ie)

Bunowen Pier, Aillebrack, Ballyconneely,  
Co. Galway, Ireland

 [www.facebook.com/OldSmoky/](https://www.facebook.com/OldSmoky/)

 <https://twitter.com/OldSmoky>

 <https://www.instagram.com/connemarasmokehouse/>

 <https://www.youtube.com/user/ConnemaraSmokehouse>