

SMOKEHOUSE LIFE

NO², L'AUTOMNE 2020



NOUVELLES NORMES, MAIS TOUJOURS LA MÊME TRADITION DE QUALITÉ



Un véritable amour de la pêche coule dans les veines de la famille Roberts, une longue tradition dont ils sont très fiers.

Depuis sa plus tendre enfance, le propriétaire de la Smokehouse, Graham, a travaillé dans le milieu de la poissonnerie. Que ce soit en mer à pêcher dans les vagues tempétueuses de l'Atlantique ou encore fileter et fumer les meilleures prises sur les côtes pittoresques du Connemara. Le père de Graham, John, a été en mer dès son plus jeune âge. Ces petits enfants, tout comme leur père Graham, suivent ses traces et contribuent activement à vous apporter ces fantastiques saveur dans votre assiette. Les années ont été remplies de toutes sortes d'émotions de la crainte, du danger, de la joie et du bonheur. Tous ce que l'on peut attendre de la

“

Les ouragans, les fortes houles, les inondations côtières dévastatrices, les morsures de requins et même une rencontre palpitante avec un espadon géant n'ont jamais décourager la famille Roberts à créer certains des meilleurs fruits de mer fumés au monde.

vie et particulièrement dans une région côtière accidentée à la périphérie de l'Europe. Les ouragans, les fortes houles, les inondations côtières dévastatrices, les morsures de requins et même une rencontre palpitante avec un espadon géant n'ont jamais décourager la famille Roberts à créer certains des meilleurs fruits de mer fumés au monde. Les défis de cette année ont été très différents, mais la famille Roberts continue à faire face aux effets de la pandémie mondiale, pour vous permettre de toujours profiter du goût unique du littoral du Connemara. Tout comme vous, la famille Roberts fait face à la nouvelle norme et s'engage avec force pour vous garantir la qualité traditionnelle sans compromis.

UN PETIT PLAISIR GUSTATIF AU MILIEU DU CHAOS

La vie est peut-être devenue très différente cette année, mais nos produits de l'Atlantic fumés ont gardé leurs authenticité unique et saveur irlandaises ancestrales.

Je suis sûr qu'il y a eu des ajustements difficiles pour beaucoup d'entre vous. Nous partageons vos frustrations et vos inquiétudes. Nous pensons que dans les années difficiles, il est d'autant plus important d'apprécier et de célébrer les bonnes choses. C'est pourquoi notre équipe a travaillé dur pour que vous puissiez profiter, cet hiver, de vos petits plaisirs gustatifs préférés de la Smokehouse.

Notre établissement a enduré des périodes difficiles dans le passé. Elle a été gravement endommagée par un incendie en 1990 et par des inondations côtières sans précédent en 2014. Cette pandémie pose cependant des problèmes très différents pour beaucoup d'entre nous.

Malheureusement, en raison des directives gouvernementales, des restrictions de distance social et pour le maintien de l'intégrité de notre fumoir, nous n'avons pas pu effectuer de visites au sein de la Smokehouse cette année.

Cette année, il a également été très difficile de s'approvisionner en poisson car de nombreux bateaux de pêche sont restés bloqués au port pendant une très longue période. De plus, il a été très compliqué



d'évaluer la quantité à produire cette saison en raison de l'impact de Covid-19 sur notre industrie.

Cependant, nous sommes restés positifs.

Notre boutique dans le Connemara est restée ouverte et nous avons complètement remanié notre boutique en ligne. Cela a rendu le processus d'achat de vos produits favoris encore plus simple et pratique.

Nous tenons à vous remercier de tout cœur pour votre soutien et votre fidélité. N'hésitez pas à continuer de profiter des saveurs uniques de notre saumon, thon ou maquereau fumé et plus encore.

Il est temps de se relaxer, se requinquer et passer une saison hivernale agréable entre amis avec du bon vin et une cuisine raffinée.

Graham Roberts,
Connemara Smokehouse

A LA UNE DES JOURNAUX...

Même à distance, l'odeur du bois de hêtre, utilisé dans le fumoir, flotte dans l'air. Le Père de M. Roberts était avant tout pêcheur et savait reconnaître les meilleurs poissons. Aujourd'hui Graham fume et fait mariner du saumon, du hareng, du maquereau et du thon... Leur activité d'exportation est importante, bâtie sur une réputation de qualité minutieuse. Rick Stein a mit en vedette leur thon fumé il y a près de 20 ans et Pierre Perret, le chanteur français qui porte un enthousiasme tout particulier au Connemara, a déclaré que leur poisson était le meilleur du monde sur une chaîne de télévision nationale.

Keith Duggan, The Irish Times

"Le propriétaire de la Connemara Smokehouse, Graham Roberts, a toujours travaillé dur. A l'âge de quatre ans il comptabilisait chaque centime gagné pour nettoyer les caisses de poissons pour son père. A seize ans il était déjà très impliqué dans l'entreprise et apportait son aide pour le fonctionnement quotidien du fumoir. Aujourd'hui, c'est le patron et c'est lui qui filete tous les poissons à la main, s'occupe du salage et du processus de fumage. C'est de l'artisanat.
Galway County & City Enterprise Board

BIENVENUE DANS NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE, NOUVEAU DESIGN ET ULTRA-RAPIDE

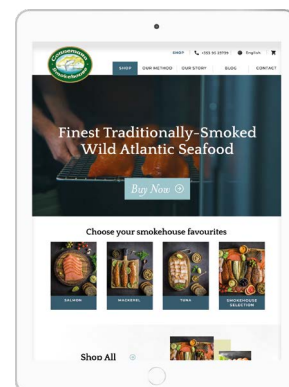
Pendant la période de confinement dû au Covid-19, notre équipe a travaillé dur pour vous proposer un tout nouveau site internet et boutique en ligne – smokehouse.ie.

A présent, passer une commande en ligne n'a jamais été aussi simple. Cette nouvelle boutique à été créée pour que vos achats, de produits fumés préférés, soient plus facile que jamais.

Notre boutique a été élaborée avec l'aide de nos partenaires numériques sur Grofuse.com ainsi que la prise en compte de vos besoins, données

indispensables à sa création. Faire venir le goût de l'Atlantic sauvage du Connemara dans votre assiette, n'a jamais été aussi simple.

Si vous souhaitez en savoir plus sur l'histoire de la Connemara Smokehouse, ou trouver des recettes créatives et alléchantes ou encore commander vos produits de l'Atlantic fumés en ligne, visitez smokehouse.ie dès aujourd'hui.



LES ROBERTS « EN PLEINE TEMPÊTE ».

MORSURES DE REQUIN ET LUTTE AVEC UN ESPADON.

A tout juste seize ans, Graham Roberts a vécu une aventure maritime exaltante et périlleuse qui fait partie de la légende du Connemara.

A tout juste seize ans, Graham a vécu une aventure maritime exaltante et périlleuse qui fait partie de la légende du Connemara.

Ce jour où ils ont été furieusement secoué dans des houles impitoyables de l'Atlantique à 150 milles de la côte. Une expédition qui lui restera en mémoire à tout jamais.

Avec son père et son parrain Paul, Graham a mis les voiles dans des conditions calmes à bord de leur bateau de 55 pieds, le Kittiwake, en compagnie de deux chercheurs du département irlandais de la pêche, BIM (Bord lascaigh Mhara).

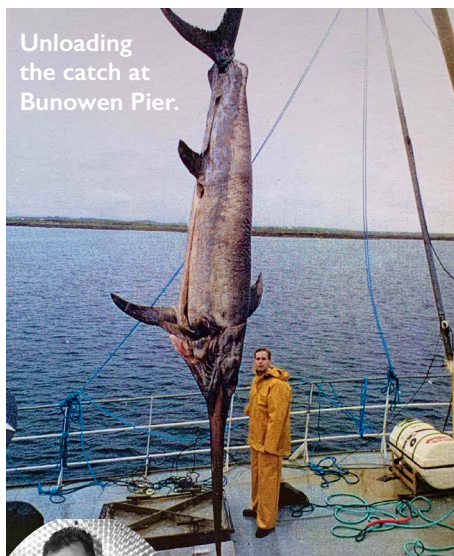
À mi-chemin d'une exploration de cinq jours pour repérer des sites de pêche au thon à la ligne, les vents ont forcé violemment et on atteint rapidement des conditions d'ouragans, des houles massives ont commencé à secouer inexorablement le vulnérable «Kittiwake».

« C'étaient les pires conditions de mer que j'aie jamais connues – l'impression de vivre un remake du film "En pleine tempête". »

Mais les conditions météorologiques étaient loin d'être l'aspect le plus terrifiant de l'expérience exaltante de Graham, qui a survécu pour raconter l'histoire

de deux rencontres palpitantes avec un requin bleu en colère et un énorme espadon se débattant sur le pont submergé par les vagues.

Graham se souvient: «Le premier des quatre énormes espadons que nous avons attrapé m'a presque empalé sur le bateau alors qu'il tanguait méchamment. Impossible de fixer la gaffe dans ces branchies tellement il se débattait frénétiquement, du coup même l'hameçon c'est décroché de sa bouche.



C'était la toute première fois que nous avons un espadon en bout de ligne. Je me suis dit que se serait peut-être la première et dernière fois que nous aurions l'occasion d'en voir un. Je ne supportais pas l'idée de le perdre. C'était une pure folie, mais je me suis penché par-dessus la rambarde du bateau, accrochant mes pieds sous un échelon de l'échelle sur le côté du bateau et j'ai saisi son rostre d'un mètre de long, vu que sa tête était hors de l'eau.

«Je pensais:« c'est lui ou moi mais je ne lâcherais pas ». Cela m'a semblé durer une éternité, bien que ça ai été probablement que quelques secondes. Nous avons finalement réussi à passer une corde autour de lui et l'avons tiré par-dessus la rambarde. À ce moment là, je suis tombé en arrière sur le pont et cet énorme poisson était ballotté au-dessus du pont avec son rostre

balançant dangereusement juste au-dessus de mon plexus solaire pendant qu'il se débattait et que le bateau luttait dans une mer en colère. Ma plus grande inquiétude était que si le bateau penchait de trop, le poisson viendrait m'écraser de tout son poids. Heureusement, tout le monde s'est rassemblé et a réussi à le hisser sur le pont. A 16 ans, quelle expérience? Je ne l'oublierai jamais », dit Graham.

Mais l'aventure allait prendre une tournure encore plus terrifiante.

«Un peu plus tard, j'ai eu un contact encore plus rapproché avec un grand requin bleu. J'étais debout sur le pont avec les jambes écartées pour garder mon équilibre dans ces conditions de tempête et un grand requin bleu que nous venions d'attraper, c'est débattu et est arrivé à ma hauteur en une fraction de seconde et m'a mordu. Ses dents ont traversé mon pantalon étanches et mon pantalon, heureusement j'ai juste eu une coupure à l'intérieur de ma jambe », se souvient-il.

Graham n'a pas été le seul membre d'équipage à subir un coup du destin.

«Au plus fort de la tempête, l'un des gars du BIM c'est planté un hameçon dans la main, entre son pouce et son index, il a dû réfléchir très rapidement car si il ne l'enlevait pas, la ligne l'aurait tiré par dessus bord. Heureusement, il a agi rapidement. En quelques secondes, il a attrapé une gaffe et a arraché l'hameçon de sa main. Nous aurions pu être confrontés à un scénario bien plus terrible s'il ne l'avait pas fait, car aucun de nous n'aurait pu le joindre à temps.»

Inutile de dire que lorsque le Kittiwake est entré au port, après cinq jours de navigation dans ces grosses conditions, plus lourd en raison d'une excellente pêche, Graham et l'équipage ont profité d'un repos bien mérité et on célébré leurs aventures pour ce remettre au travail rapidement et vous apporter les meilleures saveurs de l'Océan Atlantique.



TARIFS

SPECIALITÉ EXCLUSIVE THON IRLANDAIS FUMÉ

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

SAUMON FUMÉ

	BIO
800grm tranché	€49.00
500grm tranché	€35.00
200grm tranché	€17.00

SAUMON MARINÉ AU GRAVADLAX

	BIO
500grm tranché	€35.00
200grm tranché	€17.00

SAUMON FUMÉ GRILLÉ AU MIEL

	BIO
200grm tranché	€17.00

SAUMON FUMÉ GRILLÉ

	BIO
200grm tranché	€17.00

AUTRES SPECIALITÉS

Maquereau fumé (3 filets)	€8.50
Maquereau fumé au poivre (3 filets)	€8.50

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

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

 www.facebook.com/OldSmoky/

 <https://twitter.com/OldSmoky>

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

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

PASSEZ VOTRE COMMANDE POUR NOËL MAINTENANT

En cette période incertaine, nous vous encourageons à commander tôt afin de recevoir vos produits préférés de la Smokehouse à temps pour Noël.

Les confinements ou autres restrictions dû au Covid-19 peuvent provoquer des retards dans les livraisons, la meilleure façon d'être sûr d'avoir vos produits de la Smokehouse pour Noël est de passer votre commande le plus tôt possible.

Nous vous recommandons également de choisir une date d'expédition au plus tôt pour vous éviter tout impondérable dû à la grosse surcharge de travail sur les livreurs pendant la période des fêtes de fin d'année. Tous nos produits se conservent parfaitement bien au congélateur, ce qui vous permet de conserver facilement vos produits fumés et marinés de la Connemara Smokehouse sur du long terme.

NÔEL 2020

DATE LIMITE DE COMMANDE:

1ER décembre

DERNIERES DATES D'EXPEDITIONS:

Grande Bretagne : Lundi 7 décembre

Irlande : Mardi 8 décembre

Europe par AVION : Lundi 7 décembre

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

UPS PAR AVION:

EUROPE: Belgique, France, Allemagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas – 1er kg €30,

€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