

« IKEJIME » ou « Tuer vivant » par le Docteur LE BOBINNEC, septembre 2018



Cette technique japonaise séculaire consiste à décérébrer le poisson avant de le saigner, afin de réduire stress et douleur, et donc d'améliorer et la conservation et le goût.

Voyons donc tout cela en détail :

- la technique tout d'abord : dès le poisson sorti de l'eau, percez un trou au poignard sur le sommet du crâne en arrière des deux yeux (si vous avez touché juste, il se raidit instantanément), puis par ce même trou enfitez une longue et fine aiguille à tricoter empruntée à votre grand-mère (ou bien un « Tegaki » en japonais, disponible sur internet) dans la colonne vertébrale afin de détruire également la moelle épinière responsable des mouvements musculaires caudaux, particulièrement importants notamment chez les gros mulets lippus (*Chelon labrosus*). Le poisson est en état de mort cérébrale et médullaire, mais son cœur bat encore, facilitant ainsi la deuxième étape, le saigner intégralement : double incision, par les ouïes vers l'aorte dorsale (si vous n'êtes pas doué en anatomie, retirez les ouïes, l'aorte est branchée dessus), puis petite incision sur l'aorte caudale un ou deux centimètres en amont de la queue.
- Cette manipulation est évidente pour le poisson pêché à la ligne et sorti de l'eau instantanément ; en revanche, pour les poissons de ligneurs s'étant débattus pendant des heures, le mal est fait (cf. plus bas), et c'est donc beaucoup moins efficace voire inutile s'ils sont morts (néanmoins, certains ligneurs scrupuleux réaniment leurs poissons encore vivants en vivier afin d'appliquer la technique intégralement).
- Pour les chasseurs sous-marins, la situation est beaucoup plus aléatoire : tiré en pleine tête, le poisson est déjà décérébré, tiré dans les ouïes déjà saigné, tiré ailleurs déjà stressé donc il faut appliquer la procédure très rapidement dans l'eau.
- Quels sont les avantages, et donc quelles sont les explications ? Tout d'abord, un aspect éthique, imaginez-vous dans la même situation : vaut-il mieux mourir très lentement par asphyxie ou rapidement avec une balle dans la tête ? Ensuite, l'aspect gustatif : le sang est un redoutable milieu de culture pour les bactéries, donc un poisson saigné se conservera beaucoup mieux (deux fois plus longtemps pour le turbot), et le goût sera considérablement amélioré grâce à des transformations chimiques bloquées ou au contraire favorisées : l'acide lactique du stress, la dégradation de l'ATP en inosinate, lui-même transformé en umami (ou glutamate, le 5^{ème} goût !) en l'absence de stress, et au contraire aboutissant à l'ammoniac responsable de la mauvaise odeur des poissons dans le cas contraire. Testez cette technique sur ce poisson délicieux qu'est le lieu jaune, et vous ne voudrez plus jamais cuisiner la version à chair molle, inévitable en 2-3 heures avec la conservation classique. Les grands restaurateurs l'ont bien compris puisque qu'Alain Ducasse à Paris comme Alexandre Couillon à « La Marine » à Noirmoutier ne servent plus que de « l'ikejime ». On commence même à trouver des étiquettes « ikejime » chez certains poissonniers, seul inconvénient : 7 à 8 € plus chers au kilo !

Bon appétit !

