

*Il y a du nouveau à Servion, Florence et Serge Porchet Golay ouvrent pour vous*

# L'armoire à brume

Il était une fois un boulanger-pâtissier qui possédait au plus haut point un goût certain pour les plaisirs du palais...

Il y avait aussi le souvenir des parties de pêche avec son grand-père...

Et les années passées à accumuler les expériences professionnelles, toujours dans le domaine des métiers de bouches.

Et aujourd'hui, sa passion de créer toujours intacte, il décide avec son épouse Florence de s'installer à Servion dans la Grange Rouge, tout près du Théâtre Barnabé pour y ouvrir l'**Armoire à Brume**.

Il s'agit d'un fumoir inédit. Vous y trouverez du saumon et du canard fumés sur place.

Serge Porchet reçoit des saumons écossais entiers et frais, certifiés Label Rouge. Il les pare et les fume dans le fumoir fabriqué sur ses indications personnelles. La fumée est obtenue à partir de sciures de bois indigènes. Les filets de saumon ainsi que ceux de canard sont préparés très soigneusement selon une recette mise au point après plusieurs années d'essais et de recherches.



Serge Porchet aimerait vraiment que «vous viviez un moment de plaisir une fois le poisson dans votre assiette!».

A propos, nous découvrons que ce saumon contient moins de 15% de matière grasse, c'est une bonne nouvelle!

Chaque filet est présenté entier, sur une planchette en sapin de la région, et la très jolie sérigraphie que nous pouvons y admirer est faite dans des ateliers protégés du canton. Elle représente le grand-père de Serge celui-là même qui emmenait son petit-fils à la pêche et qui lui a «légué» cette passion.

Une dernière information avant de vous précipiter à l'Armoire à Brume:

Florence et Serge Porchet Golay aimeraient vraiment que «vous viviez un moment de plaisir une fois le poisson dans votre assiette!» C'est pourquoi vous serez reçus de manière très conviviale dans un local aménagé tout exprès pour vous permettre de découvrir les merveilles des lieux.

Ils se réjouissent de vous accueillir les samedis matin de 9 h à 12 h ou sur réservation.