



Ruée sur les sticks de saumon très fumé, un délice (accompagné d'un tout petit verre d'un excellent whisky). © DR

Hier soir, j'ai affronté les éléments. Sans hésiter, c'était pour la bonne cause: une dégustation de produits fumés artisanalement. J'ai bien fait de prendre des risques, c'était très bon, et je suis reparti repu et ma besace remplie de saumon, d'onglet de boeuf et de féra.

Perdu au bord d'une route cantonale sur la commune de Servion (vous connaissez le zoo j'espère), une grange. Derrière la grande porte rouge se cache l'Armoire à brume. Un bien joli nom pour un fumoir artisanal. Ici, c'est Serge Porchet le patron, solidement épaulé par son épouse. Nous avons eu droit au grand jeu : nous avons pu déguster toutes leurs créations, accompagnées par différents vins de la maison Bovy, de Chexbres. De la féra pour commencer, pêchée dans le lac Léman, enduite de poivre de Sichuan, de coriandre et de whisky. Du saumon ensuite, d'Ecosse puis d'Alaska, chacun avec sa texture et son goût bien à lui. Du magret de canard (toujours fumé, donc) et finalement ce fameux onklet, l'allié parfait pour un apéro réussi. Honnêtement, la féra est à tomber par terre si on aime le goût prononcé de ce poisson. Et après avoir mangé son saumon (le patron connaît la biographie de tous ses poissons par coeur), vous n'aurez plus envie de ces barquettes que l'on retrouve dans la grande distribution. Ce matin, j'ai ouvert mon frigo et regardé amoureusement ce joli filet pendant cinq bonnes minutes, avant de lui souhaiter une bonne journée. Ce soir, il va... déguster.

Ah, un dernier conseil en passant: pour Serge Porchet, un bon saumon fumé, ça se mange sans câpres, sans oignons ni citron. Nature, donc, avec à la rigueur un verre d'un très bon whisky.

L'Armoire à brume, route cantonale 15, 1077 Servion, [www.armoireabrume.ch](http://www.armoireabrume.ch)