

« Mes saumons fumés me réjo

Serge Porchet travaillait avec des personnes handicapées. Passionné par la pêche, il est devenu fumeur de saumons. Et n'a plus le temps d'aller pêcher.



Serge Porchet reçoit souvent la visite de jeunes cuisiniers. Il leur apprend à lever les filets.

AuP

Le saumon? Un poisson de chez nous autrefois. Jusqu'au 19^e siècle, il y en avait tellement dans le Rhin que certains domestiques faisaient inscrire dans leur contrat de travail leur refus d'en manger plus de deux ou trois fois par semaine. Mais, après la Deuxième Guerre mondiale, la surpêche, les industries, la pollution et l'édification de barrages sur les rivières ont eu raison de ce grand migrateur. «Le déclin est mondial, constate Serge Porchet. Le saumon de l'Atlantique a presque disparu, les spécialistes sont au chevet de celui du Pacifique.»

Concentré, sa veste de cuisinier protégée par un tablier en plastique blanc, cet homme jovial fait passer son couteau derrière la nageoire pectorale, revient vers la tête puis, à tou-

te vitesse, découpe le filet jusqu'à la queue. Depuis quelques années, Serge Porchet consacre sa vie au saumon.

DE LA FUMÉE SANS FLAMMES

A Servion (VD), dans son atelier blanc et inox au nom romantique, L'Armoire à brume, il lève les filets des poissons frais d'Ecosse qui viennent d'être livrés. Des saumons d'élevage. Mais d'élevage respectueux du poisson, de l'environnement et du futur consommateur. «J'ai procédé à un grand nombre d'essais avant de trouver cette qualité. J'ai goûté de drôles de choses. Finalement, je suis allé sur place. Je voulais que les poissons aient de l'espace, qu'ils mangent des aliments naturels et de qualité. La chair de mes saumons est proche de celle des saumons sauvages d'Ecosse: goû-

teuse, ferme et peu grasse.» Il découpe la bande de graisse située sur l'abdomen, place les filets dans un bac. Demain, il retirera une à une les 27 arêtes de chaque filet. Puis il les passera au sel afin de «tirer l'eau» et de raffermir la chair. Marinade, fumage à froid – le feu doit «bourronner» dans le poêle; faire de la fumée sans flammes –, séchage: le processus dure quatre jours. «Quand je regarde mes filets de saumon fumé, ça me réjouit! Je suis heureux de pouvoir dire aux clients qu'ils achètent quelque chose de bon», s'exclame-t-il, la mine joyeuse.

Boulangier-pâtissier de formation, Serge Porchet a travaillé 23 ans avec des personnes handicapées. Dans la formation spécialisée, dans des ateliers protégés fournissant flûtes et

uissent»



autres biscuits aux grands distributeurs et enfin dans une institution, où il a développé un atelier d'occupation.

Mais sa passion de la pêche, héritée de son «pépé» dès l'enfance, l'emporte. Il y a dix ans, il commence à fumer quelques poissons pour le plaisir. Le bouche à oreille fait son office: en 2008, peu avant Noël, il prépare 200 saumons sur la table de la cuisine. Et commence à réfléchir, encouragé par sa femme, à une autre solution. «J'aimais mon travail, mais j'avais besoin de faire autre chose. C'était le moment. On n'est pas éternel. Regretter, c'est réfléchir trop tard.»

FAIRE HONNEUR AUX ANIMAUX

Il aménage un atelier, conserve un temps partiel dans l'institution qui

l'emploie, tâte le terrain. Puis, en septembre 2012, il s'engage entièrement dans sa nouvelle activité. «J'ai divisé mon salaire par deux. Mais j'ai doublé mes heures de travail, ça compense», commente-t-il avec un grand sourire. Se lancer comme indépendant à 50 ans? «Bien sûr, c'est risqué. Certains de mes parents plus âgés n'ont pas compris. Ils me disent: 'Mais tu avais une bonne place!'. De toute façon, au jour d'aujourd'hui, qu'est-ce qu'une bonne place?»

Beaucoup de travail, mais surtout beaucoup de plaisir. La satisfaction du bon produit et du travail bien fait.

«On tue les animaux, on les mange. Mais il faut les respecter jusqu'au bout; leur faire honneur. C'est ma conviction.» Le fumeur a été marqué par son parcours dans l'industrie alimentaire. «Pour moi, un hamburger de fast-food représente l'antithèse du respect de l'animal et du produit: on ne remarque même plus que c'est de la viande. Et, s'il n'est pas vendu dans les 18 minutes, il passe à la poubelle parce qu'il n'est plus bon. Mon saumon, on peut le laisser deux jours à l'air libre, le goût ne change pas. C'est une question de qualité du produit et du travail qu'on y amène.»

UN FILET D'HUILE D'OLIVE

Il est surpris du nombre de clients qui sont inquiets de ce qu'ils mangent. «Les gens commencent à réfléchir, constate-t-il. Ils comprennent qu'on ne peut pas tout avoir en tout temps. C'est aussi le rôle des artisans d'expliquer qu'on peut manger autrement et privilégier la qualité, qu'il existe d'autres circuits de distribution. J'ai un côté revendicateur.» Il transmet discrètement ce qu'il a retenu de son passage dans l'industrie: «Dans l'alimentaire, il n'est pas possible de bais-

ser indéfiniment les prix. Pour moins cher, on fait moins bien».

Dans le séchoir pendent aussi onglets de bœuf et magrets de canard. Outre le saumon, le fumeur propose de la féra du Léman. «Au niveau gustatif, la féra est supérieure au saumon, remarque-t-il. Ses goûts se développent plus longuement en bouche, sa chair est plus fine.» Miel, sirop d'érable, whisky, poivre rose, raisinée (vin cuit), coriandre: en fumant ses produits, Serge Porchet joue avec les saveurs. Mais en finesse: «La tradition de manger le saumon avec du citron, des câpres ou de l'oignon remonte

une époque où on fumait le saumon pour le conserver. Cela permettait de masquer le goût s'il avait trop attendu». En accompagnement, Serge Porchet suggère plutôt un filet d'huile d'olive et un pain paysan.

Pris par sa passion et par ce début de succès, il n'a plus le temps d'aller pêcher. «Mais je vais me balader; rien que de voir les truites, ça me fait plaisir.» ■

Aude Pidoux

L'Armoire à brume,

route cantonale 15, Servion.

<http://www.armoireabrume.ch>.

PUBLICITÉ

LA FONDATION DU RECTORAT
L'OEUVRE DES MALADES
LA SOCIÉTÉ DES AMIS
DE NOTRE DAME DES MARCHES
1636 BROU
ccp 17-7389-6

vous souhaitez

UN JOYEUX NOËL



Pour vos cadeaux, nous vous proposons
une lithographie originale de François de Poret
au prix de Fr. 350.--.

Pour tous renseignements 026 921 17 19