

SERVION

Serge Porchet, la passion au bout de l'hameçon



Les magrets de canard sont en thalassothérapie.

L'Armoire à brume est une histoire qui commence entre un petit garçon de neuf ans et son pépé, grand pêcheur de truites et de féras, amoureux d'eau, de rivière et de grand air. Au bout de la ligne, la truite en accroche cœur. Serge Porchet est pris à l'hameçon de la belle aux reflets dorés. Quelques voyages plus tard, le saumon des eaux froides de l'Alaska ou de l'Écosse vient titiller ce magicien des saveurs oubliées.

La porte de Grange Rouge est comme une invitation à la découverte. Sur le bord de la fenêtre un poisson, sculpture originale, veille de son œil malicieux sur le visiteur. Ici *l'Armoire à brume*, un fumoir artisanal dont le propriétaire a choisi un nom délicat et empreint de poésie. A l'image du respect qui l'habite, le maître des lieux travaille ses produits avec une infinie délicatesse. Filets de féra ou de saumon sont traités manuellement avant les opérations de salage, de marinage et enfin de fumage. Les saumons sont soignés comme en thalassothérapie. Dans son fumoir, les sciures de bois de cerisier, frêne et hêtre donnent au poisson un goût agréable et rond.

Serge Porchet est boulanger-pâtissier-confiseur de profession. Il a travaillé pendant plus de vingt ans dans la formation et l'encadrement de personnes en situation de handicap. Lorsqu'il crée son fumoir, il ne se doute pas que son hobby va devenir rapidement son activité principale. «Il a fallu cinq ans pour développer le concept, aujourd'hui mon installation est moderne et permet de travailler sur la qualité des produits dans le respect du temps. Je veux rester au niveau d'un fumoir artisanal».

Et les magrets de canard?

«L'approche du traitement entre saumon fumé et magret est la même. J'ai donc développé des recettes pour l'un ou l'autre avec marinage: sirop d'érable, whisky, miel, poivre rose, coriandre ou poivre du Sichuan». Le magret de canard provient

de France. Il est paré dans l'atelier de Servion, dessalé puis fumé. «Le saumon sauvage dit de Pépé provient d'Alaska. Congelé directement sur place, il est ensuite travaillé artisanalement dans l'atelier. La féra provient d'une pêcherie du Léman à Villeneuve». L'onglet de bœuf se déguste comme une viande séchée et l'animal provient de la région. Vin cuit, sel et poivre apportent ce petit goût différent.

La star de l'Armoire à brume

La star de *l'Armoire à brume* est sans conteste le saumon. Rien à voir avec celui que l'on trouve en grande surface, gras et fade. «Pour faire un bon saumon fumé, il faut un produit de première qualité, pêché dans le respect en Alaska, au Canada, en Écosse ou en Irlande. J'aime ce poisson, mythique pour le pêcheur, qui a son tempérament, sa force et sa beauté. De plus il nage dans des régions du monde où la nature est magnifique. Cette année je retourne à sa rencontre le temps des vacances!».

Pour déguster un bon saumon

Serge Porchet est formel: pas de beurre, câpres, citron ou oignons. Juste le couper en tranches d'environ 5 mm et le déguster avec un bon pain paysan, accompagné d'un vin blanc sec ou, pour les amateurs, un whisky. A ce sujet, une «Soirée écossaise» sera organisée le samedi 16 mars à Carrouge. Entre film, mets fumés et whiskys, les papilles vont vibrer.

Dany Schaer

Armoire à brume, Grange Rouge, route Cantonale 15, 1077 Servion, 021 903 17 89 ou 079 633 44 89. www.armoireabrume.ch. Ouvert samedi matin de 9h à 12h ou sur rendez-vous. Vous trouverez aussi les produits dans les épiceries fines de la région à Froideville, Morrens ou Peney-le-Jorat.