

Une soirée «Prohibition» à savourer



La brigade de «L'Armoire à Brume»

ds



Sourya Rochat
et la création perche marinée ds

• L'Armoire à Brume, le Cinéma du Jorat et Magnin Vins & Spiritueux ont organisé une soirée thématique pour plus de 80 personnes inscrites. Un rendez-vous annuel que les amateurs de cinéma, whisky, saumon et autres délicatesses ne rateraient pour rien au monde.

Tout commence au Cinéma de Carrouge, avec la projection du film *Miller's Crossing* réalisé par les frères Joel et Ethan Coen en 1990. La société décrite est pourrie jusqu'à l'os. Les canailles et les différentes minorités (irlandaise, juive, italienne) ne sont là que pour

faire tourner le business. Quant aux représentants de l'ordre, ils sont totalement à la solde des gangsters. Scènes hilarantes où maire et chef de la police changent de bureau mais restent à la solde de celui qui a le plus de pouvoir. Même l'amour de Verna et Tom sera sacrifié sur l'autel du cynisme. Une vision désabusée de la nature humaine dans une Amérique des années 1990. Un film noir superbement interprété.

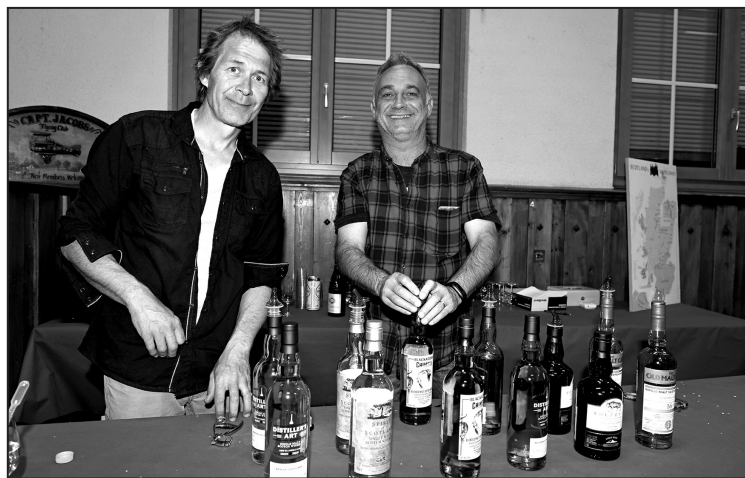
Puis, ni une ni deux, les coussins de chaises sont rangés et Serge Porchet avec sa brigade installent le somptueux buffet de l'Armoire à Brume. Les convives iront de découvertes en nouveautés, enthousiasmés par une fabrication artisanale de poissons fumés ou marinés, fêra, saumon ou perche rivalisent de bon goût alors que le foie gras, les fromages et une soupe à la courge ravissent le palais des plus gourmands. Nous retrouvons Sourya Rochat apprentie de 3^e année à l'Ecole professionnelle de Montreux (cuisinière) qui vient de remporter la 17^e édition du concours

Poivrier d'Argent. Grâce à cette victoire, Sourya remporte son troisième concours après le Swiss Finger Food Trophy et le concours du meilleur apprenti vaudois. Elle tient dans sa jolie cuillère transparente «la perche marinée», une création née de la collaboration entre Serge Porchet et la jeune apprentie en stage à l'Armoire à Brume. «J'ai adoré travailler sur cette création et j'avoue que les concours me motivent à toujours sublimer le produit». Le patron a le sourire: «Cet été, je pars pour trois semaines de pêche et approvisionnement en poisson en Alaska. En Irlande et en Ecosse, il devient de plus en plus difficile de trouver notre fameux saumon. Je suis heureux que mon fils Jeremy ait rejoint l'entreprise en 2017. Le jeune homme très occupé à regarnir le buffet confirme! «Le métier d'artisan fumeur n'existe pas en Suisse j'apprends tout à l'Armoire à Brume et c'est génial».

De l'autre côté de la salle, six dégustations de Whisky avec conseils et explications par Sébastien Piccand et Olivier Bondallaz. De 7, 14, 16 ou 22 ans d'âge, le choix proposé par Magnin, vins et spiritueux, négociants en vieux millésimes, a du caractère et le stand ne désemplit pas. Déguster un Miltonduff de 22 ans, 48^e Distiller's Art, produit à 287 bouteilles, laisse au final un souvenir de malt sur fond d'agrumes où se mêlent quelques touches boisées. Juste un rêve, avec fauteuil en cuir au coin de la cheminée pour un soir d'hiver.

Cinéma, whisky et petits poissons ont fait de cette soirée «Prohibition» un événement unique et original.

[Dany Schaer]



Piccand Sébastien et Olivier Bondallaz, Magnin Vins & Spiritueux

ds