

On fume tout dans l'Armoire à Brume

Dans les nouveaux locaux du fumoir déménagé à Forel, les Porchet père et fils imprègnent artisanalement le saumon comme la viande et les œufs

Rebecca Mosimann Textes
Odile Meylan Photos

« On fume tout... sauf les belles-mères », s'amuse à répéter Serge Porchet en faisant le tour du propriétaire: un laboratoire flambant neuf de 300 m² à Forel (Lavaux), où lui et sa petite équipe se sont installés en octobre dernier. Son fumoir artisanal, autrefois à Servion, fête cette année ses 10 ans d'existence. Et la relève familiale est déjà assurée: son fils Jeremy, 28 ans, a choisi depuis un an de suivre les traces de son père au parcours atypique et à la pédagogie contagieuse.

« Il y a cinquante ans, manger du saumon fumé était extrêmement rare mais, grâce à mon grand-père Arnold, passionné de pêche, j'ai eu la chance de déguster très jeune », se souvient Serge Porchet. Arnold a inoculé le virus à son petit-fils, qui explore depuis vingt ans toutes les mers et rivières du globe, de l'Écosse à l'Alaska en passant par le Québec, avec sa canne et ses hameçons. C'est dans ces contrées qu'il a appris les bases du fumage artisanal qu'il a affiné à sa façon avec un petit fumoir construit derrière sa maison.

Boulangier-pâtissier, Serge Porchet a toujours travaillé dans l'alimentaire, principalement dans des centres de formation d'ateliers protégés. Après son apprentissage, il se réoriente pour devenir maître socioprofessionnel, un travail « enrichissant » qui l'occupera pendant vingt-trois ans. Sa passion du fumage prenant toujours plus de place et ses connaissances en la matière s'étoffant, il ouvre sa petite entreprise dans des locaux à Servion et décide de devenir artisan-entrepreneur à plus de 50 ans. Mais rien n'effraie Serge Porchet dans cette aventure où il ne compte désormais plus ses heures. Avec son fils à ses côtés, son épouse qui donne un coup de main à l'administration, sa petite affaire a conquis au fil des ans un public fidèle, comptant une soixantaine de points de vente entre Genève, Estavayer-le-Lac et Vevey ainsi que quelques bonnes tables de la région.

Le portrait du grand-père Arnold, dit « Pépé », accueille les visiteurs à l'entrée de l'Armoire à Brume de Forel et les accompagne jusque sur les planchettes utilisées pour la partie traiteur. Là aussi, « Pépé » et son saumon incrustés dans le

bois rappellent les origines du projet de l'enfant de Corcelles-le-Jorat. Sur un autre mur du coin boutique, un paysage d'Écosse illustre l'un des endroits où le Vaudois se fournit en matière première. « Mon mot d'ordre est de tout connaître sur le produit. Je vais visiter chaque élevage de saumons et j'établis des contacts directs pour être sûr de la qualité de ce que je propose à mes clients, qui veulent être rassurés sur ce qu'ils mangent. »

« Mon mot d'ordre est de tout connaître sur le produit. Je vais visiter chaque élevage de saumons et j'établis des contacts directs pour être sûr de la qualité »

Serge Porchet Fondateur

La préparation prend plusieurs jours. Les saumons d'Écosse, par exemple, sont livrés frais. Une fois les filets levés - en moins de 42 secondes - il récupère les têtes, qu'il donne à un élevage voisin de huskys, congèle le poisson comme la loi l'exige puis le plonge dans le sel pour le déshydrater avant de le rincer. Les 27 arêtes des filets sont enlevées à l'aide de brucelles. La marinade, composée de sirop d'érable, de poivre du Sichuan, de coriandre, de sel marin et de whisky, parfume la bête avant qu'elle rejoigne le fameux fumoir. « Nous fumons à froid, donc à 16 °C, pendant vingt-quatre heures. Nous utilisons de la sciure composée de hêtre, de cerisier et de frêne pour obtenir quelque chose de doux et de rond. Nous évitons les résineux qui sont trop agressifs. » Les filets doivent encore passer une journée dans la salle de séchage, où l'excédent de gras et d'eau s'élimine pour ne laisser qu'une chair parfaitement imprégnée. Il travaille également le saumon sauvage d'Alaska - « une sorte totalement différente dans sa couleur et son goût » - mais aussi d'autres poissons comme la perche ou la truite.

L'artisan applique le même processus à une grande variété de viandes, de l'onglet au magret de canard et même depuis peu à des œufs. « Vous sentez le côté fumé dans le jaune en les dégustant à la coque. » Dernière nouveauté: du sel de Bex qui parfume à merveille une viande grillée.

www.armoireabrume.ch



Produits
Outre les saumons d'Écosse et d'Alaska, Serge Porchet fume aussi du sel (une nouveauté), des œufs et diverses viandes comme de l'onglet de bœuf ou des magrets de canard.



Fumoir
Le fumage artisanal est réalisé à froid, soit à 16 °C pendant vingt-quatre heures. La sciure est composée de bois de cerisier, de frêne ou encore de hêtre. Les saumons doivent ensuite être éliminer le reste d'eau et de gras.



Des pintes d'amour

À la (re)découverte des bistrotts emblématiques de notre canton



Cette maison villageoise abrite le Central à Bullet depuis une centaine d'années en tout cas.

Le Central, chalet d'alpage au cœur de Bullet

Une buvette d'alpage en plein village. C'est l'impression première que l'on ressent au moment de pousser la porte d'entrée du Café Central à Bullet. Gérants de ce bistrot villageois typique depuis le 1^{er} février, Sushil Gigon et Jennifer Clot n'y sont évidemment pas pour rien. Certes, ses murs habillés de lames de bois donnaient déjà à l'établissement - côté café en tout cas - un aspect davantage montagnard que bobo lausannois, mais les nouveaux patrons se sont attachés à le souligner plus encore. En y alignant des cloches de vaches, en disposant d'anciens outils, en affichant sur les murs des photos de pâturages et en fixant un « Coucou » au-dessus de bar, ils ont appuyé sur un clou déjà bien enfoncé. « On sait que les gens de Bullet aiment bien ce qui est rustique », sourit le trentenaire. « Et puis, les chalets d'alpage, si appréciés dans la région, sont fermés en hiver, contrairement à nous », enchaîne sa chérie.

Le couple veut soigner le détail et envisage de remplacer le mobilier, histoire de coller encore plus avec une carte qui fleurit bon du terroir. Quand elle peut l'être, la viande est locale (pour le tartare, notamment) et les fondus se conjuguent aussi bien au fromage qu'à la protéine animale. « C'est joli ce petit bistrot, mais c'est vrai qu'on a été surpris de trouver un endroit comme ça », explique Aline Maillard. Cette habitante de Chavornay possède avec son époux Jean-Gabriel un chalet de vacances dans le village voisin de Mauborget. « On y vient depuis une trentaine d'années, mais c'est la première fois qu'on s'arrête ici », reprend son mari, alors que s'échappe de la radio un nouveau morceau folklorique, à l'accordéon cette fois-ci. « Un peu de youzte, ça change. Notre génération ne fait pas vraiment dans le rap », rigole la septuagénaire.

Au village, on ne sait pas exactement depuis quand cette cosse bicoque abrite un estaminet. « Je dirais une centaine d'années », ose le syndic bullaton. Jean-Franco Paillard. Un sacré bail en tout cas, qu'un couple de tenanciers en particulier a marqué de son empreinte. Assise à la table ronde, où elle termine son repas en compagnie de deux amies, une



Jean-Gabriel et Aline Maillard aiment l'ambiance du Central. FREDÉRIC RAVUSSIN

joviale retraitée lance à un client qui vient d'entrer: « Vous me dites qu'une personne d'un certain âge était derrière le comptoir la dernière fois que vous êtes venu? Alors c'était « Le Rüf. » À Bullet, impossible en effet d'évoquer le Central sans parler de Jean-Claude Rufener et de son épouse Josette, qui ont tenu la maison durant plus de trois décennies dès la fin des années 70. Existe-t-il des Bullatons qui ne sont pas venus ici, à

« On sait que les gens du coin apprécient ce qui est rustique »

Sushil Gigon Patron du Central

l'époque, pour écluser trois décis de blanc, taper le carton ou refaire le monde après avoir touché la paie du lait? Pas sûr. Et pourtant, au temps du « Rüf », le Central n'était pas l'unique troquet de la localité. Le syndic se souvient parfaitement de ce temps pas si lointain où les habitants avaient encore le choix entre lui et le Café Gaillard. Les deux bistrotts étaient alors situés à équidistance du carrefour principal. La démolition du second a cassé cette jolie symétrie, donnant au Central un rôle social essentiel. « C'est l'indispensable café du

village, le dernier », reprend Jean-Franco Paillard, une pointe de nostalgie dans la voix. Pourtant, si l'on se réfère aux statistiques de Gastrovaud, huit patentes sont délivrées pour Bullet. « Mais sept sont décernées à des établissements situés dans les villages, hameaux et lieux-dits de la commune, comme Les Rasses ou Les Cluds », précise le syndic. Qui reprend, sourire en coin: « Et puis, si l'on considère que le Chasseron est un hôtel, aucun n'est à proprement parler un chalet d'alpage. Le Central en est donc d'autant plus indispensable. » Ce n'est en tout cas pas Viviane Pétremand qui dira le contraire. « Il y a beaucoup de personnes âgées au village, rien que pour elles, il faut que le Central reste ouvert. » En deux mois et demi, Jennifer Clot et Sushil Gigon s'en sont du reste bien rendu compte. Alors que nombre de pintes villageoises souffrent d'une désertification de la clientèle, particulièrement une fois passé le repas de midi, eux ne regrettent pas d'avoir décidé de laisser leur bistrot ouvert tout l'après-midi, cinq jours sur sept. « Bien sûr, on fait le plein pour les 9 h, mais les gens jouent le jeu. Ils viennent aussi boire un coup après le travail. »

Fredéric Ravussin Texte
Christian Brun Photos
Restaurant Café Central
Route de Sainte-Croix 5, 1453 Bullet.
Fermé mercredi dès 15 h et jeudi

Moins 5

J'en pince pour le risotto aux écrevisses

C'est la saison des asperges et celle des écrevisses. L'occasion de se lancer dans un risotto avec ces deux bêtes, les premières achetées à un cultivateur valaisan, les secondes chez mon ami Alain, pêcheur à Saint-Sulpice. **Dave**
 Ingrédients pour six: 2 kg d'écrevisses non décortiquées, 800 g d'asperges vertes, 500 g de riz carmaroli, huile d'olive, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 2 dl de vin blanc, 4 dl de bouillon de volaille, 80 g de mascarpone, 50 g de parmesan râpé, sel et poivre.
 Préparation ■ Faites blanchir vos écrevisses si elles ne sont pas cuites. Puis décortiquez-les pour récupérer le corps et l'intérieur des pinces. C'est le plus long. Réservez.

■ Faites un fumet avec les carcasses et quelques légumes en les faisant cuire plusieurs heures. Filtrez.

■ Pelez les asperges, coupez-les en tronçons de 2 cm en gardant la tête intacte sur 8 cm.

■ Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites-y colorer l'échalote hachée et l'ail écrasé. Ajoutez le riz et laissez-le nacrer.

■ Mouillez avec le vin blanc et laissez le risotto à feu moyen. Ajoutez les tronçons d'asperges, puis mouillez avec un peu de fumet d'écrevisses en remuant et puis en remettant un peu de fumet, etc.

■ Quand le risotto est al dente, ajoutez le mascarpone et le parmesan, remuez bien. Ajoutez les écrevisses et couvrez quelques minutes hors du feu.

■ Parallèlement, faites revenir les têtes d'asperges à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et décorez-en le risotto.



Tastevin

Pully porte haut les couleurs de Lavaux

La Ville de Pully cultive environ 4 hectares dans cette extrémité de Lavaux parfois injustement connue. Pourtant, sa cave vend quasi intégralement aux particuliers ses 35 000 bouteilles annuelles. « C'est sympa mais cela représente quand même pas mal de travail », en rigole Basile Aymon, l'œnologue responsable. Le Genevois d'origine s'est si bien adapté depuis vingt-cinq ans qu'il incarne le domaine avec presque une touche d'accent vaudois.

Avec le temps, il a lentement reconverti l'encépagement, réduisant la part de chasselas à 40%. Un peu de chardonnay,



proposé pur, du doral et du sauvignon pour le mousseux, du sauvignon et du sylvaner pour le doux. « Nous avons des terres à rouges qu'il faut exploiter. » C'est ainsi qu'il a ajouté au pinot noir et au gamay, gamaret, garanoir et diolinoir, mais aussi mara et galotta. Et il est fan du nouveau cépage blanc résistant aux maladies, le divona, qu'il va vinifier cet automne. Son rosé vient de garanoir planté sur le Clos de Pévret. D'une belle couleur saumonnée, il ouvre sur les fruits rouges avant une

bouche joliment équilibrée, fraîche et riche, avec quelques tanins qui glissent sur le palais. La nouveauté en rouge s'appelle simplement Lavaux sous une étiquette classe. Un assemblage de pinot noir et de galotta en cuves qui ne sort que les bonnes années où la vendange de ce dernier cépage a été suffisante. Au nez, le cassis et la cerise s'enrichissent de notes épicées. Le palais est souple, avec des tanins joliment ronds et une buvabilité qui rend joyeux. **D.MOG.**

Lavaux 2018, 70 cl, 14 fr.
Pollicum 2018, 50 cl, 12 fr. *cave.pully.ch*

Testé pour vous

Michel sous haute pression

On avait bien aimé les premiers jus qu'a produits Michel sous le nom de Pure Taste. Pourquoi? Parce que les fruits frais sont pressés à froid, et qu'ils ne sont mélangés à aucun additif si ce n'est un peu d'acide ascorbique comme antioxydant. Le deuxième avantage, c'est que ces jus sont pasteurisés toujours à froid. La pasteurisation se fait sous très haute pression, qui détruit les germes et les bactéries, mais pas les vitamines, ni les nutriments et encore moins les saveurs. Le résultat en bouteille est

donc presque identique à celui d'un jus de fruits fraîchement pressé. Le dernier-né qu'on a adoré joint les myrtilles, le gingembre et la menthe à une base de jus de pomme. Oui, forcément, pour des questions de prix, la pomme reste indispensable. Mais le résultat est franchement bon, pas trop sucré, pas trop acide, avec un dosage bien équilibré entre la fraîcheur de la menthe et le petit picotement sur le palais qu'apporte le gingembre. **D.MOG.**

Michel Pure Taste, 25 cl, au rayon frais de plusieurs distributeurs.



Sushil Gigon et Jennifer Clot ont repris en février le Central. Leur première expérience à la tête d'un établissement public qu'ils ont redécouvert pour lui donner une allure de chalet d'alpage.