## Fêtes gourmandes

Reportage par Francesca Palazzi





La salaison sèche les chairs du poisson et leur donne une belle couleur. Le sel sera réutilisé par un paysan de la région pour nourrir du bétail.



Une fois rincés, les filets sont saupoudrés d'épices choisies.



Serge Porchet montre son armoire à brume, où les saumons ont passé la nuit et se sont imprégnés des fumées de hêtre, de frêne et de cerisier.

## Du saumon sorti des brumes

«Obélix est tombé dans la marmite étant petit. Moi, j'ai été emmené à la pêche par mon grand-papa dès l'âge de 9 ans et, depuis, je n'ai jamais arrêté.» L'armoire à brume, le fumoir artisanal de Serge Porchet, est un poème familial. «J'ai attrapé la «saumonite», tant pour pêcher le saumon que pour en faire quelque chose d'agréable à manger.» Dans sa grange rouge, à Servion, les essences de bois finement choisies parfument les brumes du Jorat et infusent les poissons, préparés avec délicatesse.

En cette période de l'Avent, quelque 100 filets de saumon sont fumés chaque jour. On est loin des essais du début, dans la cuisine familiale. Serge Porchet nous montre tout. Le procédé est simple, mais ce qui fait de ses filets fumés un sommet du genre, c'est le souci du détail et les gestes précis. Il n'y a pas un élément de la chaîne qui n'ait été peaufiné jusqu'à donner entière satisfaction. A commencer par les saumons eux-mêmes, élevés en Ecosse et nourris aux petits poissons et au blé. «Je choisis ceux qui pèsent 2 ou 3 kg, maximum. C'est le moment où le saumon est le moins rentable, mais je trouve que c'est là qu'il est le meilleur.» Serge Porchet lève les filets. Gestes d'élégance. Mis à dégor«Comme Obélix, tombé dans la marmite, j'ai été emmené à la pêche par mon grand-papa à 9 ans et, depuis, je n'ai jamais arrêté»

Serge Porchet, pêcheur passionné

ger dans le sel durant plusieurs heures, ils sont ensuite rincés. Puis les arêtes sont enlevées une à une. Une pincée de poivre de Sichuan, quelques graines de coriandre, un peu de sel. Et le spray au whisky embaume encore la pièce pendant que les filets sont nappés de miel et de sirop d'érable. Serge Porchet attendra une nuit pour les suspendre dans la fameuse armoire à brume, où ils resteront une vingtaine d'heures. Grand-papa Carrard s'en est allé au paradis des pêcheurs. Il serait fier, c'est sûr, de nous voir déguster ce saumon extraordinaire en bonne compagnie.



Arnold Carrard, le grand-père pêcheur. inspire toute : aventure. Il pose fièrement avec une belle prise en Norvège.