



www.saveurs Sauvages.ch

Juin 2014

[S'inscrire](#) | [Se désinscrire](#)

L'ARMOIRE À BRUME



Il vous est certainement arrivé d'emprunter la route cantonale qui va de Moudon à Vevey. Une route qui quitte la vallée de la Broye pour longer les contreforts verdoyants des forêts du Jorat. A mi-parcours, un village, que tous ceux qui furent un jour enfants connaissent, Servion, avec son zoo au loup blanc.

Mais celui qui nous accueille n'a rien d'un gardien d'animaux en captivité. Le visage souriant et la poignée de main franche, **Serge Porchet** nous invite à entrer dans son monde, celui d'une **Armoire à brume**. Et armoire il y a, avec sa porte qui s'entrouvre en grinçant, comme dans un rêve. Me laisserais-je tenter que je me retrouverais sur un quai embrumé longeant la Seine. Décors et ambiance de thriller assurés avec une silhouette se détachant, inquiétante.

Je détourne avec peine les yeux pour retrouver Serge Porchet qui nous raconte son parcours, avec Pépé, le grand-père, passionné de pêche au saumon, le roi des poissons, qui lui a transmis le virus. A 11 ans, le premier permis de pêche. Les murs racontent des voyages et des prises. D'aventure en aventure, il ouvre à Saint-Légier un atelier pour des personnes en situation de handicap profond. Mais la morsure de la passion se fait plus tenace encore et l'idée de reproduire un fumage à l'ancienne se concrétise, avec Florence, sa complice et épouse. A la maison d'abord, pendant trois ans, à tester, à douter et à goûter, avant le grand saut entrepreneurial.

« Au fil des ans, nous nous sommes tissés non pas un filet, mais un réseau de producteurs et de partenaires de qualité, en privilégiant la proximité, comme, par exemple, ce pêcheur de Villeneuve. Le saumon ne remontant plus la Sarine, nous sommes souvent allés à sa rencontre, par pur plaisir, là-bas, dans les estuaires du Grand Nord. Je me souviens, nous assure Serge, m'être retrouvé en face d'une mère ours pêchant pour ses petits. A 3 mètres, surprises et frissons garantis. »

Conquis par son art, il poursuit : *« Nous avons hérité de ce processus de fumage. Il est ancestral. Nous avons simplement dû l'affiner et l'adapter à nos techniques et exigences modernes. Nous débutons par le parage, le salage et la mise en marinade des viandes et des poissons. Puis vient l'étape du fumage dans l'armoire en bois et à brume. 24 heures dans une fumée refroidie à 16°. Une fumée de frêne, de hêtre et de cerisier. Pour assurer une bonne et longue conservation, nos produits sont séchés. Ils séjournent dans une autre armoire, métallique celle-là, pendant une semaine, à une température allant de 14 à 18°. »*

Et puis est enfin venu pour nous le moment attendu de la dégustation, celle de ce filet de féra rendu sublime par ce fumage tout en douce profondeur, du magret de canard parsemé de feuilles de thé noir, de fleurs de bouillon blanc et de fruits confits, sans oublier cette magnifique tomme de vache du Gros de Vaud et qui fleurait encore bon la cheminée.

Le but de cette newsletter est non seulement de vous présenter cet art ancestral et de vous offrir la possibilité de vous procurer cette fumée du paradis, mais surtout de vous inviter à tenter l'expérience sur votre terrasse sans risquer de mettre le feu aux rideaux.

FILET DE FERA FUME A LA MAISON



Le fumoir

- Une lèche-frite munie d'une grille.
- Papier d'aluminium.
- Sciure composée de 60% de hêtre, 39% de frêne et 1% de cerisier.
- Réchaud à fondue à alcool et son support.

Les ingrédients

- 2 filets de féra de 240 g environ provenant d'une bonne poissonnerie.
- Sel.
- Poivre de Sichuan et coriandre moulus fin.

- Mettre les filets au sel pendant



- 15 minutes, selon leur taille.
- Rincer et sécher légèrement.
- Parsemer de poivre de Sichuan et de coriandre.

Marche à suivre

Pour le fumoir :

- Tapisser d'aluminium le fond de la lèche-frite.
- Étaler la sciure pour un volume de 3 cuillères à soupe et recouvrir d'une nouvelle feuille d'aluminium afin de permettre à la fumée de monter par les côtés.
- Installer la grille et le réchaud sous la lèche-frite.

Le fumage :

Le fumage a lieu à chaud pendant environ 20 minutes, la lèche-frite étant munie de son couvercle.



Le résultat devrait être un fumage avec cette agréable sensation de « légèrement boisée ». En associant votre féra nouvellement fumée à de la crème acidulée parfumée à de l'ail des ours, vous ravirez votre palais.

Mais vous pourrez aussi la conserver au frigo pendant 2 jours.

Les trésors concoctés par Serge et Florence Porchet sont à découvrir sur leur site : www.armoireabrume.ch

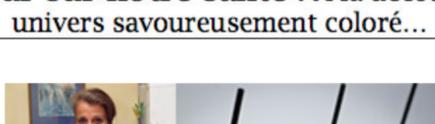
Ou à l'adresse: Armoire à brume, route cantonale 15, 1077 Servion.

Avec le no de téléphone suivant: 079/633 44 89

Certains de ces produits sont également disponibles à la ferme des Pelleys, à Cerniat.

Ce mois de juin étant riche de surprises et d'événements, Saveurs Sauvages vous propose un atelier de cuisine animé par **Françoise Bon**, le **25 juin** de 18h30 à 21h00 à la ferme des Pelleys.

Voyage au pays des épices. Leur pouvoir protecteur sur notre santé ! A la découverte d'un univers savoureusement coloré...



Inscription directement depuis le site www.bon-bio.fr, par mail francoise.bon@sfr.fr, ou par téléphone au 00 33 6 11 67 58 24

Il reste encore quelques places pour les ateliers suivants, profitez vite !

[Jeunes pousses du samedi 7 juin](#)

[Autour de la rose du dimanche 15 juin](#)

[Le coin des enfants d'Irène Gachoud du mercredi 18 juin](#)

[Fleurs de vendredi 27 et du dimanche 29 juin](#)

[Apéro sur le pouce avec Rénée Beldame du samedi 28 juin](#)

[Créations florales et plantes sauvages avec Isabelle Löttscher du lundi 30 juin](#)

Le prochain épisode de nos découvertes nous emmènera sur les hauts de Boltigen, dans le Simmenthal.

Saveurs Sauvages

[version imprimable de la recette](#)

Saveurs Sauvages, Judith Baumann, rte de Cerniat 50, 1654 Cerniat, 026/927.20.41

Pour vous assurer de recevoir notre Newsletter, Inscrivez votre adresse mail saveurs Sauvages@bluewin.ch dans votre carnet de contact. Si vous préférez ne plus recevoir la Newsletter dans le futur, [Désinscrivez-vous ici](#).