

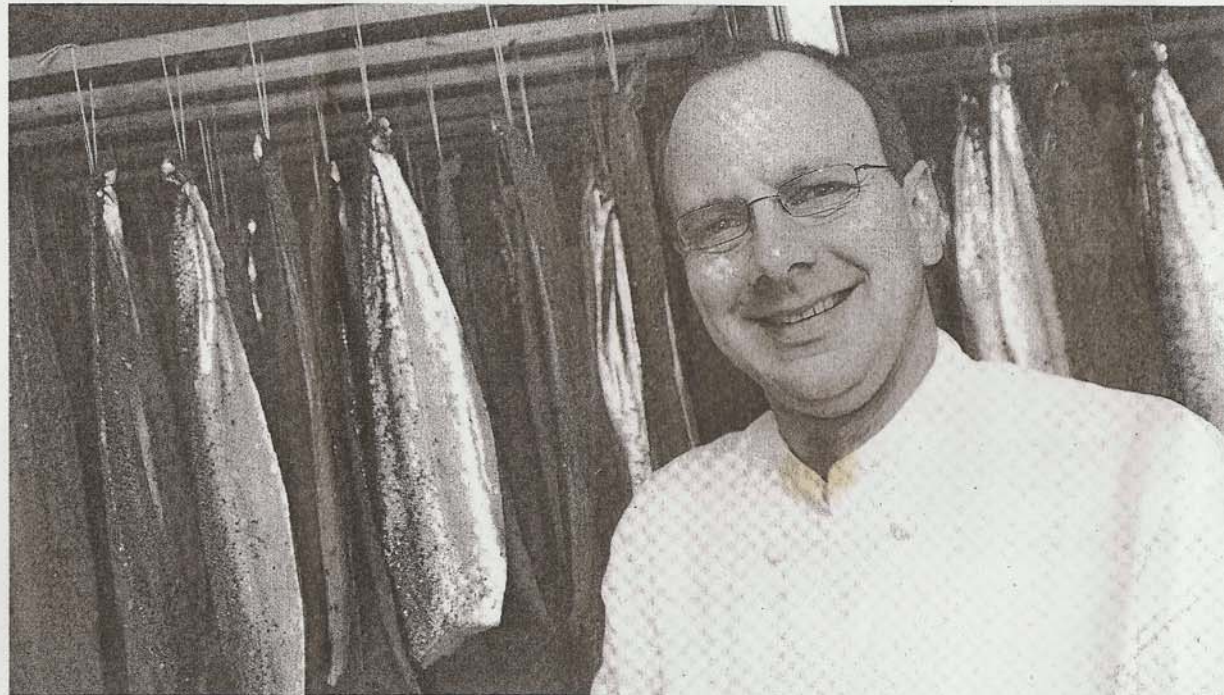
Dans la brume des goûts perdus

Depuis le 1^{er} octobre, le fumoir artisanal L'Armoire à brume parfume Servion avec des senteurs de saumon et de magrets de canard fumés. Au pied du foyer, un couple de passionnés de Ferlens, Florence et Serge Porchet.

Il était réservé aux plus nantis. Il déferle désormais sur toutes les tables de fête comme une miché de pain. Saumon fumé en veux-tu, en voilà. A force de le voir plonger dans nos assiettes comme dans les lochs écossais, on pensait le connaître sous toutes ses arêtes. Mais en visitant le fumoir artisanal «L'Armoire à brume» à Servion; le produit dévoile un visage nouveau. Ou plutôt une chair aux antipodes du saumon fumé de grande surface qui joue à l'élastique en transpirant sa graisse.

Chambré par des amis

«En allant pêcher par monts et par vaux, j'étais souvent déçu de ne pas retrouver ici le saumon fumé que je dégustais dans des pays comme l'Ecosse ou le Canada», explique Serge Porchet. Titillé par des amis pêcheurs, il n'en fallait pas plus pour qu'il décide de conjuguer sa passion de l'hameçon à ses compétences dans le domaine alimentaire. Il décidait ainsi en 2003 de tenter le fumage de saumon à son domicile de Ferlens. «J'ai fouiné dans des fumoirs, sur internet, et j'ai fini par tout créer moi-même. Mais je peux vous dire qu'au début ce n'était pas toujours très réussi...»



Serge Porchet travaille avec du saumon d'Ecosse dont le Label rouge assure – entre autres – une faible teneur en graisse (moins de 15%)

Cinq ans plus tard, Florence et Serge Porchet ont franchi une étape. Après avoir jonglé avec les filets de saumon – parfois jusqu'à 400 pièces – dans leur cuisine familiale, ils disposent de leur fumoir artisanal à Servion depuis le 1^{er} octobre. Entre saumon et magrets de canard fumés, leur approche est identique: «C'est le plaisir de faire redécouvrir des saveurs oubliées en travaillant sur la qualité des produits, ainsi que le respect du temps nécessaire à leur élaboration.»

Artisanal mais moderne

Levage manuel, dégorgeage dans le sel, douche individuelle, les filets de

saumon sont soignés comme en thalassothérapie. S'ensuivent le marinage (sirop d'érable, miel, whisky, coriandre, sel marin et poivre de Sichuan), le fumage et le séchage. Sans compter les arêtes qui sont retirées une par une. C'est dire si l'appellation artisanale n'a rien d'usurpé. Pour autant, le local de fabrication ne fleure pas la vieille grange désaffectée. Laboratoire flamboyant neuf, fumoir sur mesure, tout y est. C'est que, à 45 ans, le Joratois connaît la musique. Boulanger-pâtisier de formation, il a bifurqué ensuite dans le social tout en restant dans le secteur alimentaire.

Aujourd'hui encore, Serge Porchet travaille à plein temps comme maître

professionnel dans un atelier protégé. L'Armoire à brume tient davantage de la passion que de l'ambition professionnelle, même s'il espère un jour partager équitablement son emploi du temps entre les deux activités. Avec près de 600 filets de saumon et 400 magrets de canard fumés pendant le seul mois de décembre, nul doute qu'il y parviendra. D'autant plus qu'il prévoit déjà de lancer un bœuf fumé et séché d'ici fin 2009, en collaboration avec la boucherie Haenni de Mézières (VD).

Yves-Noël Grin

Ouvert le samedi de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous. Plus d'infos au 079 633 44 89