

Portraits gourmands (2/7)

L'alchimiste du saumon fumé

Serge Porchet Chaque jour durant ces Fêtes, rencontre avec un artisan au service des saveurs de Noël. Aujourd'hui, l'histoire d'un Vaudois qui est en train de transformer son hobby en gagne-pain

Patricia Briel

Le bus sillonne les routes enneigées de la campagne vaudoise. Après une demi-heure de trajet, il marque un arrêt devant la Grange Rouge, à Servion. En descendant, le passager remarque une pancarte. Est-ce une invitation à entrer dans un rêve? «Armoire à brume», lit-on. C'est le nom poétique qu'a choisi Serge Porchet, 47 ans, pour son fumoir artisanal.

Cela fait maintenant un an que ce natif du Jorat produit des saumons, magrets de canard et onglets de bœuf fumés – un produit tout à fait original – dans la Grange Rouge. Avec un succès impressionnant. «En deux semaines, 600 filets de saumon sont partis, dit-il. Je n'ai plus rien à vendre jusqu'au 15 janvier.» Nous voilà avertis. Mieux vaut passer commande si l'on veut goûter aux spécialités de Serge Porchet. En particulier le saumon fumé, produit phare de la maison.

Sur une paroi du petit local d'accueil, des photos. De son grand-père Arnold, qui lui a appris la pêche. Car, à l'origine de l'Armoire à brume, il y a une passion pour ce loisir. D'autres photos représentent Serge Porchet, un saumon sauvage tout juste pêché à la main. Où? En Alaska, au Canada ou en Irlande. «J'aime pêcher le saumon dans plusieurs parties du monde, dit-il. C'est un peu le poisson mythique du pêcheur. Il est malin, lunatique, capricieux et adorable.»

La Grange Rouge lui offre la possibilité d'augmenter sa production. Les poissons, pêchés le mardi dans l'élevage écossais, sont livrés le jeudi. Serge Porchet et son épouse lèvent les filets, qui sont ensuite recouverts de sel pendant quelques heures, afin qu'ils dégorgent leur eau. Ce procédé raffermi aussi leur chair et permet d'obtenir une couleur plus prononcée. Puis les filets sont dessalés et douchés. Les arêtes sont enlevées une à une. Enfin, avant d'être fumés une vingtaine d'heures puis séchés pendant deux jours, les saumons sont enduits d'un mélange de miel, de sirop d'érable, de poivre du Sichuan, de coriandre, de sel marin et de whisky. Une recette que Serge Porchet a patiemment mise au point. «J'utilise du miel de colza ou de pissenlit de la région, récolté au printemps. Il doit être doux et pas trop parfumé.» Les autres ingrédients proviennent d'épicerie spécialisée.

Le fumoir, c'est le hobby de Serge Porchet. Boulanger-pâtisier-confiseur de formation, il travaille depuis vingt ans dans la formation et l'encadrement de personnes handicapées. Depuis deux ans, il anime un atelier alimentaire pour des handicapés profonds à Saint-Légier. Un poste à 80%. Les 20% restants et le week-end, il les consacre au fumoir, aidé par sa femme. A long terme, il projette de vivre de cette activité. Il vend ses produits à des particuliers. On les trouve aussi dans quelques bonnes épicerie de la région.

ments de sels minéraux, dit-il. Ces saumons portent le Label rouge. Ils ne reçoivent pas d'antibiotiques, ni d'antioxydants. Ils ont de l'espace, environ 1,8 m³ par poisson. La ferme possède trois criques d'élevage, dont une est toujours en jachère afin de minimiser l'impact de l'exploitation sur l'environnement. Les poissons ont moins de 15% de matière grasse, leur chair est ferme. Leur qualité est très proche de celle des saumons sauvages.» Convaincant.

Serge Porchet a mis cinq ans à développer son concept. Il a commencé par installer un petit fumoir derrière sa maison, à Ferlens. Il a testé diverses techniques de fumage. Vendu quelques filets pour des amis. Puis pour des amis de ses amis. Enfin, pour des gens qu'il ne connaissait pas, et qui avaient eu vent de son activité par le bouche-à-oreille. «L'année passée, à Noël, nous avons fait 200 filets sur la table de la cuisine à Ferlens. Il nous fallait un local.»

«Le saumon est un peu le poisson mythique du pêcheur. Il est malin, lunatique, capricieux et adorable.»

«Les saumons proviennent d'un élevage du nord de l'Ecosse», explique-t-il. L'artisan est allé sur place. Pour vérifier la qualité du poisson. Il a poussé le perfectionnisme jusqu'à goûter lui-même la nourriture donnée aux saumons. «60% de harengs, 40% de blé et des complé-



Serge Porchet: «Je me suis rendu compte que l'emballage sous vide cassait la structure du produit et aplatisait les goûts, dit l'artisan. Mon saumon se conserve moins longtemps, mais il a du goût.» SERVION, 21 DÉCEMBRE 2009

Les conseils de Serge Porchet

Pour déguster correctement un bon saumon fumé, il faut oublier tous les vieux réflexes. Et notamment les toasts industriels, si insipides, le beurre, le citron, l'oignon, les câpres, la crème acidulée, etc. Reste... le saumon, tout simplement. Serge Porchet recommande de le couper en tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur, et de le déguster avec un filet d'huile d'olive et un pain paysan. En accompagnement, un vin blanc sec ou un whisky pas trop tourbé. P. Br.

Dans son fumoir, Serge Porchet fait brûler un mélange de frêne, de hêtre et de cerisier. «J'ai sélectionné ces sciures après plusieurs essais. Elles donnent au poisson un goût rond, qui n'est pas dominé par la fumée.» Les filets sont ensuite déposés sur des planchettes en bois, où l'on reconnaît la photo du grand-père sérigraphiée. Et le saumon est emballé sous une légère couche de cellophane. «Je me suis rendu compte que l'emballage sous vide cassait la structure du produit et aplatisait les goûts, dit l'artisan. Mon saumon se conserve moins longtemps, mais il a du goût.»

Rien à voir avec ceux que l'on trouve dans le commerce, souvent très gras. Y compris le cœur de saumon. «C'est un concept marketing inventé par la grande distribution, lâche Serge Porchet. Le saumon industriel est souvent gonflé avec des injections d'eau et de sel. Puis le filet est découpé près de la colonne. Pour faire un bon saumon fumé, il faut un beau produit à la base.»

Il vaut la peine d'ouvrir l'Armoire à brume: ici, l'authenticité et la tradition ne partent pas en fumée.

Armoire à brume. Fumoir artisanal. Grange Rouge, route cantonale 15, 1077 Servion. Tél. 021/903 17 89 ou 079/633 44 89.

► **Demain:** A Payerne, au pays des 1001 épices

Escales judiciaires (2/7)

Le Palais de justice de Tempio



Antonella Cereghetti*

Quelques jours avant, j'avais lu l'interview d'une magistrate syndicaliste, qui s'appretait à quitter le poste qu'elle occupait depuis près de vingt ans à Gènes pour rejoindre le Parquet de Gela, en Sicile. Le journaliste la présentait comme une héroïne, rappelant qu'en Italie certains offices du Ministère public étaient maudits. Aucun magistrat ne voulait y être affecté, malgré un décret qui allouait aux candidats 2500 euros de plus par mois et un avancement plus rapide dans leur carrière.

A vrai dire, cette nouvelle ne m'avait pas étonnée. Les difficultés rencontrées par les magis-

trats à exercer leur mission dans certains lieux, l'influence des mafias locales étaient largement connues. En revanche, la liste des offices sans candidat me surprit un peu plus, en particulier lorsque je constatai que Tempio y figurait, aux côtés de Cortone, Gela ou Palerme.

C'était une petite ville du nord de la Sardaigne, et je comprenais mal que l'on ne soit pas attiré par une telle destination. Je décidai donc d'aller y faire un tour. Une fois sur place, je repérai rapidement le Palais de justice grâce au fourgon pénitentiaire stationné sur le trottoir.

Je n'eus aucune peine à y entrer. Une fois passé les portes vitrées automatiques et le détecteur de métal hors service, le visiteur était accueilli dans un décor d'un autre âge. Un corridor obscur et une cage d'escaliers sans ascenseur conduisaient au premier étage, dans un autre couloir tout aussi sombre, mais nettement plus peuplé. Passablement de gens allaient et ve-

naient, certains avec détermination, d'autres avec un air perdu et un regard fuyant qui trahissaient leur peu d'expérience des lieux. Les rares chaises disposées le long du mur étaient occupées par des personnes un peu plus âgées, qui paraissaient attendre depuis des heures. Plusieurs portes se succédaient. Pour la plupart ouvertes, elles laissaient entrevoir des bureaux vétustes éclairés par la lumière jaunâtre de plafonniers sans âge. Les piles de dossiers qui y étaient entassées donnaient à penser qu'il devait s'agir des greffes, mais sans que l'on puisse en avoir la certitude.

Les salles d'audience étaient situées au fond du couloir. Il y en avait deux. La première était vide, et une feuille dactylographiée, affichée sur la porte, indiquait que la dizaine de procès prévus ce jour-là étaient renvoyés pour «motifs techniques». En revanche, la seconde salle était bondée. La Cour, composée de trois magistrats, siégeait face

à un procureur et une vingtaine d'avocats, assis côte à côte sur plusieurs rangées de bancs en bois. Tous des hommes. Tous vêtus de noir, à l'exception des gendarmes et de l'accusé.

La seule femme présente était assise sur la chaise des témoins. Le président l'interrogeait sur ses liens avec l'accusé, et je compris que l'affaire qui était jugée avait trait à un réseau de proxénétisme. On ne voyait que son profil et ses cheveux blonds, mais son accent slave et l'application avec laquelle elle tentait de répondre ne laissaient guère de doute sur la crainte qui l'habitait. C'était une histoire de prostitution comme il en existe tant d'autres à travers le monde. A mon sens, rien qui soit de nature à distinguer Tempio du reste du monde.

* Antonella Cereghetti est avocate. Durant les Fêtes, sa chronique livre ici des extraits des carnets qu'elle a rédigés au fil de ses voyages dans le monde judiciaire.

Quoi de neuf

Le caviar d'escargot

Marie Maurisse

Et si, cette année, le caviar, on le choisissait non pas noir, mais blanc? Histoire de se faire croire qu'on donne dans le champêtre, le bucolique et le fermier? Voici donc, de nos amis les escargots, les petits œufs translucides, une nouveauté qui a débarqué en Suisse il y a peu. «Je ramollis leur contour avec une recette secrète, confie le fabricant français Dominique Pierru. Puis je rajoute un peu de sel de Guérande et d'huile végétale. C'est tout.» Au goût, les billes de gastéropode dégagent une astringence boisée et presque fromagée. Etrange, leur texture... Dans la bouche, la petite bulle est si ferme qu'il faut insister pour la percer. «C'est normal que tout le monde n'aime pas, rassure Dominique Pierru. C'est un produit

d'exception, comme la truffe blanche ou la boutargue. Et puis, souvenez-vous, le caviar d'esturgeons a mis des siècles à être considéré comme un mets consommable.»

Afin de contourner cette difficulté, le chef propose une série de recettes gastronomiques

autour de la dénommée «perle des sous-bois»: carpaccio de bœuf, cappuccino d'asperges ou soupe asiatique – de bonnes idées pour les Fêtes, à condition d'avoir le budget adapté. «Nous n'élaborons que 300 kilos d'œufs cette année», souligne le producteur. Et qui dit rare, dit cher.

Les escargots aussi ont leur version de luxe.

En vente notamment à la Grande Boucherie du Molard, à Genève. Ou sur <http://caviar-escargot.com>. 120 fr. les 30 g et 190 fr. les 50 g.

