

Servion



LE MONDE DE L'ARTISAN

Serge Porchet: fumoir artisanal

-grosse de canard 17-/100gr
le pot 110gr 7-
-foie gras mi-cuit bloc 250gr 45-
-tomme VD fumée 4-/pce
-chèvre frais, poivre rose et huile d'olive 4.50/pce
-lapenode (65gr) 7-/le pot
sushi "maison" 10 pces 22-
20 pces 40-

et dégustation
-brunch
-apéro
-buffet...



Serge Porchet a grandi à Lausanne, et, comme son nom l'indique, est originaire de Corcelles-le-Jorat. L'appel de la terre et le hasard des rencontres l'ont amené à s'installer en famille à Ferlens depuis bientôt 30 ans. Une vie professionnelle riche comme peut l'être celle d'un boulanger-pâtissier, mais aussi comme celle d'un maître socio-professionnel pendant 23 ans, transmettant avec passion et générosité un savoir-faire aux saveurs sucrées et salées aux personnes handicapées. Il y a 8 ans maintenant, il a ouvert à Servion, dans la bâtisse nommée la Grange

Rouge, un fumoir artisanal. Aimant jouer avec la langue de Molière, Serge Porchet a baptisé son entreprise l'Armoire à Brume. Alliant le concept qu'il a créé d'armoires à fumer à... brume, clin d'œil à celle du Jorat. Depuis 5 ans, il est indépendant dans sa petite entreprise, avec son épouse et un ouvrier à plein temps.

Serge Porchet a attrapé le virus de la pêche avec son grand-père, Pépé, étant tous les week-ends et toutes les vacances à ses côtés. Il obtient un premier permis de pêche à 9 ans! Grandit en lui la passion pour le monde halieutique, des grosses

truites régionales aux saumons d'Irlande ou d'Alaska, d'Ecosse ou du Québec. Il revient de plus d'un mois de périple en Alaska: immersion totale avec les autochtones, entre forêts et rivières, ours, aigles ou orques et d'innombrables saumons! Serge Porchet les suivant depuis la mer, remontant par milliers la rivière de près de 300 km. Les yeux pétillants, il nous relate un moment hors du temps, comme il aime à les vivre: assis au cœur de la rivière, après 3 heures de marche, les saumons remontant celle-ci à portée de mains... et les caressant... Le saviez-vous? Le saumon d'Alaska est de couleur rouge, car il stocke sa graisse dans la chair. Celui d'Ecosse la stocke dans les muscles, d'où sa couleur... saumon! Serge Porchet se considère comme un artisan qui n'a rien inventé! S'inspirant du savoir-faire ancestral des vieux, il leur en est reconnaissant et leur rend honneur, comme à son Pépé qui s'en est allé au Paradis des Pêcheurs. Un appétit épicurien de découvertes et de nouveautés l'ont amené à concocter une fabrication artisanale à l'ancienne, aux besoins et

normes actuels. Les poissons sont importés entiers, puis les filets sont levés manuellement et les arêtes retirées une à une. Entre salage et marinade, fumage et séchage, le processus dure 4 jours. Jadis l'on fumait dans de grandes cheminées lorsqu'il faisait froid, aujourd'hui c'est dans une grande bouilloire où vont bouronner des sciures sélectionnées de frêne, de hêtre et de cerisier. Son hobby est devenu son métier, entre perfectionnisme et méticulosité, recherche et équilibre de goûts, éthique professionnelle et qualité des produits. C'est un fumoir artisanal pour viandes et poissons plus particulièrement, s'adaptant aux arrivages fluctuants saisonniers; vous y trouverez des feras et des brochets du lac Léman, ou des sandres et des filets de perche. Commandes et plus d'infos au 079 633 44 89 www.armoireabrume.ch.

Nathalie Michlig

Photos: © Nathalie Michlig



En Alaska, pêche au saumon

