SERVION Portrait

Serge Porchet, la passion au bout de l'hameçon

• L'Armoire à brume est une histoire qui commence entre un petit garçon de neuf ans et son pépé, grand pêcheur de truite et de féra, amoureux d'eau, de rivière et de grand air. Au bout de la ligne, la truite en accroche-cœur. Serge Porchet est pris à l'hameçon de la belle aux reflets dorés. Quelques voyages plus tard, le saumon des eaux froides de l'Alaska ou de l'Ecosse vient titiller ce magicien des saveurs oubliées.

La porte de Grange Rouge est comme une invite à la découverte. Sur le bord de la fenêtre, un poisson, sculpture originale, veille de son œil malicieux sur le visiteur. Ici, Armoire à brume, un fumoir artisanal dont le propriétaire a choisi un nom délicat et empreint de poésie. A l'image du respect qui l'habite, le maître des lieux travaille ses produits avec une infinie délicatesse. Filets de féra ou de saumon sont traités manuellement avant les opérations de salage, de marinage et enfin de fumage. Les saumons sont soignés comme en thalassothérapie. Dans son fumoir, les sciures de bois de cerisier, frêne et hêtre donnent au poisson un goût agréable et rond.

Serge Porchet: «A l'origine de l'Armoire à brume, il y a une passion» ds

»Pépé, c'est l'homme qui m'a transmis le virus» ds

Serge Porchet est boulanger-pâtissier-confiseur de profession. Il a travaillé pendant plus de vingt ans dans la formation et l'encadrement de personnes en situation de handicap. Lorsqu'il crée son fumoir, il ne se doute pas que son hobby va devenir rapidement son activité principale. «Il a fallu cinq ans pour développer le concept. Aujourd'hui, mon installation est moderne et permet de travailler sur la qualité des produits dans le respect du temps. Je veux rester au niveau d'un fumoir artisanal».

Et les magrets de canard? «L'approche du traitement entre saumon fumé et magret est la même. J'ai donc développé des recettes pour l'un ou l'autre avec marinage: sirop d'étable, whisky, miel, poivre rose, coriandre ou poivre du Sichuan». Le magret de canard provient de France. Il est paré dans l'atelier de Servion, dessalé puis fumé. «Le saumon sauvage, dit de Pépé, provient d'Alaska. Congelé directement sur place, il est travaillé ensuite artisanalement dans l'atelier. La féra provient d'une pêcherie du Léman à Villeneuve». L'onglet de bœuf se déguste comme une viande séchée et l'animal provient de la région. Vin cuit, sel et poivre apportent ce petit goût différent.

La star de l'Armoire à brume est sans conteste le saumon. Rien à voir avec celui que l'on trouve en grande surface, gras et fade. «Pour faire un bon saumon fumé, il faut un produit de première qualité, pêché dans le respect en Alaska, au Canada, en Ecosse ou en Irlande. J'aime ce poisson mythique pour le pêcheur qui a son tempérament, sa force et sa beauté. De plus, il nage dans des régions du monde où la nature est magnifique. Cette année, je retourne à sa rencontre le temps des vacances!».

Pour déguster un bon saumon, Serge Porchet est formel: pas de beurre, câpres, citron ou oignons. Juste le couper en tranches d'environ 5 mm et le déguster avec un bon pain paysan. Un vin blanc sec ou, pour les amateurs, un whisky. A ce sujet, une «soirée écossaise» sera organisée le samedi 16 mars à Carrouge. Entre film, mets fumés et whiskies, les papilles vont vibrer.

Armoire à brume, Grange Rouge, rte Cantonale 15, 1077 Servion, 021 903 17 89 ou 079 633 44 89. www.armoireabrume.ch; ouvert samedi matin de 9h à 12h ou sur rendez-vous. Vous trouvez aussi les produits dans les épiceries fines de la région à Froideville, Morrens ou Peney-le-Jorat.

[Dany Schaer]

Portrait de la semaine

«Un cadeau toutes générations...» photo Dany Schaer