

Forel (Lavaux)

Inauguration des nouveaux locaux de l'Armoire à Brume

La délicate brume venue du Jorat qui sublime de nobles aliments

Dix ans après sa création dans un petit local de Servion, grâce à la qualité de ses produits et au magnifique essor qui l'a conduit sur la voie du succès, l'Armoire à Brume inaugurerait samedi dernier à Forel-Lavaux ses très fonctionnels locaux dans un bâtiment flambant neuf, d'une superficie de 300 m² comprenant notamment le laboratoire de production, les locaux de fumage et de séchage, le local de vente, le tout équipé des dernières technologies - par exemple une couverture de 300 m² de panneaux solaires la rendant pratiquement autonome - et répondant naturellement aux dernières exigences en matière d'hygiène.

Et le saumon, Serge Porchet le connaît parfaitement, lui qui a pris

gout à la pêche depuis son plus jeune âge en ayant la chance d'aller pratiquer ce sport avec son grand-père, Pèpé, dont la présence virtuelle sous la forme d'un joli dessin, accompagne toujours panneaux publicitaires et documents de l'entreprise. En grandissant, Serge est passé des petites truites aux plus grandes, puis, dévoré par sa passion halieutique, n'a pas hésité à voyager, passant de l'Écosse à l'Irlande, au Canada et même jusqu'en Alaska, pour découvrir et goûter au plaisir, au propre et au figuré, du poisson-roi: le saumon. Toujours d'un dynamisme impressionnant, d'un enthousiasme communicatif et d'un perfectionnisme débordant, c'est en 2009 qu'il crée sa première Armoire à Brume qui va passer, au fil des mois, de

la simple occupation des week-ends et des jours de congé, à un emploi à plein temps dès 2012. Et dix ans après ces débuts en dilettante, c'est une belle entreprise qui est entrée dans de nouveaux locaux et qui occupe trois emplois et demi, occasionnellement jusqu'à une vingtaine de personnes lors de services traiteur. Son épouse assume également des tâches fondamentales, mais à temps partiel. Aucune inquiétude pour la pérennité qui est assurée puisque son fils

modernes à disposition. Son local de fumage, maintenu toute l'année à une température de 16 degrés, est garni de plusieurs petites armoires dans lesquelles sont déposés les délicats produits. A côté de celles-ci sont disposés des sortes de petits poêles alimentés par trois types de sciures, frêne, hêtre et cerisier, que l'on laisse doucement «bourronner». Pourquoi cette appellation d'Armoire à Brume? Serge Porchet a renoncé au mot «fumoir» dont le nom ne reflète pas le très délicat et subtil arôme donné à ses produits. Et lorsqu'il entrouvre la porte d'une de ses armoires, on comprend que le terme est parfaitement adapté au vu de la très jolie et agréable brume qui en émane et qui, en 24 heures, va doucement imprégner ses magnifiques produits.



Jeremy et Serge Porchet devant leurs nouveaux locaux. A gauche, le grand-père n'est pas oublié, lui qui communique la passion de la pêche à sa descendance

«Goudronner au lieu de fumer, tout le monde peut le faire ! Il faut une grande expérience pour réussir un fumage parfait.» Serge Porchet

Jeremy l'a rejoint il y a un an et demi. Lui aussi touché par le même engouement que son père, il aime à voyager dans le Grand Nord pour y pratiquer la pêche ou sélectionner les saumons.

Le processus de fumage

Dès la livraison des saumons frais, entiers, les filets sont levés dans le laboratoire. Outre les poissons, tous les produits, ongles de bœuf, filet de cerf, suprême de caille, magret de canard et autres, suivent ensuite la même filière, passant successivement par les phases de salage, desalage, marinage, fumage, séchage avant d'être conditionnés. Si toutes ces étapes sont importantes, la reine d'entre-elles reste néanmoins la fumage. Serge Porchet a tenu, pour ce processus, à s'inspirer du travail ancestral, tout en utilisant les moyens

Haute qualité avant tout

Intraitable sur la haute qualité de sa production, Serge Porchet n'utilise aucun agent conservateur, ni sel nitraté. Très minutieux, il a mis en place un efficace et complet système de suivi de toutes ses préparations. Et le côté écologique n'est pas oublié puisque la quasi-totalité des déchets engendrés est entièrement revalorisé. Et c'est empreint de cette philosophie que Serge Porchet a eu le plaisir d'accueillir, avec toute son équipe, quelque 250 visiteurs, clients et amis, pour l'inauguration de ses nouveaux locaux tout en offrant à chacun l'occasion de goûter à ses spécialités. Il s'était aussi assuré la collaboration

Serge Porchet entrouvre l'une des portes du fumoir dans lequel quelques saumons sont en préparation



Michel Dentan

L'Armoire à brume

route de Vevey 19bis, 1072 Forel-Lavaux
tél. 021 903 62 02
Ouverture du local de vente
du mardi au samedi de 9h à 12h
ou sur rendez-vous
Infos: www.armoireabrume.ch

L'Armoire à Brume organise aussi sur demande des visites du laboratoire, avec petits cours sur le saumon, sur le fumage, suivie d'une dégustation. Idéal pour séjours d'entreprises ou de sociétés

Savigny

Restaurant-pizzeria de la Claiè-aux-Moines

Tout le soleil de l'Italie dans votre assiette

Mais nul besoin d'aller si loin pour y goûter car ce lieu se trouve presque à votre porte. C'est au point de convergence des routes venant de Lausanne, du Chalet-à-Gobet, de Lutry et de Savigny, à la Claiè-aux-Moines, que nous avons découvert ce restaurant-pizzeria. Son patron, depuis janvier 2015, Renato Bello, vous y accueille particulièrement chaleureusement, lui qui bénéficie d'une grande expérience dans ce domaine après avoir tenu durant 11 ans le restaurant «Au Charbon» à Chailly, puis a été employé durant 5 ans au «Chalet Suisse», à Sauvabelin. Il a pu redonner à ce sympathique endroit un caractère d'authenticité et de qualité et a su depuis lors faire perpétuer ses talents pour la véritable et savoureuse cuisine italienne mais aussi pour celle plus traditionnelle mais tout aussi délicate, pour le bonheur de sa fidèle clientèle. Vous pourrez choisir de manger soit au café, plus animé, soit à la jolie salle à manger de 35 places, qui peut aussi vous être réservée pour des fêtes de famille, des anniversaires, etc. Mais les beaux jours arrivent et une troisième possibilité ne va pas tarder à s'offrir à vous: la belle terrasse, idéalement placée dans un écrin de verdure et totalement séparée de la route, où familles et enfants peuvent se détendre en toute tranqui-

lité. Un emplacement de jeu de pétanque est aussi à votre disposition.

Avec ses 3 menus quotidiens au choix, soignés et variés, comprenant toujours soit viande, pâtes ou pizza, pour un excellent rapport qualité-prix, puisqu'ils sont proposés à des tarifs allant de Fr. 15.50 à 18.-, vous passerez un moment agréable, tout en ménageant votre bourse, et ceci même si vous disposez de peu de temps. Mais si votre choix se porte sur d'autres spécialités, d'intéressantes propositions vous sont aussi offertes. Outre les excellentes et renommées pizzas, vous pourrez vous régaler, entre autres délices, et pour n'en citer que quelques-uns, avec les linguine aux fruits de mer, avec la tagliata de bœuf, servie sur un lit de roquette et garnie de parmesan, avec l'escalope de veau pannée accompagnée de jambon cru et de dés de mozzarella, sans oublier les gambas à la provençale et les fondues bourguignonne ou chinoise avec viande fraîche, coupée au couteau. Faut-il mentionner



Renato Bello vous accueille chaleureusement au restaurant-pizzeria de la Claiè-aux-Moines

que tous les ingrédients qui vous seront servis sont frais et cuisinés à la minute? Une très large et excellente sélection de vins, à des prix très raisonnables, peut accompagner tous ces gouteux mets. Sachez aussi que tous les plats figurant sur la carte peuvent être obtenus à l'emporter.

Si vous ne le connaissez pas encore, allez faire connaissance avec cet établissement

chaleureux et accueillant, offrez-vous un bon moment de détente, de plaisir, de convivialité, entouré d'un personnel compétent et souriant, et régalez-vous! Et n'ayez aucun souci pour garer votre véhicule car un très grand parking est mis à votre disposition.

Michel Dentan

Tous les mardis soir, pizzas à 10.-

Tous les jeudis soir, entrecôte de bœuf avec sauce maison, frites et salade à 20.-

Tous les samedis soir, tartare de bœuf avec toasts et frites à 20.-

Tous les vendredis soir, gambas à la provençale à gogo à 37.50.-

Tous les jours, fondues bourguignonne et chinoise à 35.-

Restaurant-pizzeria de la Claiè-aux-Moines

Route de la Claiè-aux-Moines 23
1073 Savigny
021 784 30 23
ouvert de 6h (samedi 7h) à 23h30,
fermé dimanche

Vulliens

Une campagne de crowdfunding sur la plateforme Yes We Farm

Un automate/distributeur à lait à La Cahute ?

Voilà le titre du projet de financement participatif de la famille Nicod. Cette dernière s'est lancée en décembre 2017 dans la vente directe via un petit self-service situé devant la ferme, La Cahute. Vous y trouverez différents produits confectionnés par la maman, Françoise, ou issus de l'exploitation du papa, Laurent, et notamment du lait frais cru de vache en bouteille.

La vente de celui-ci allant croissant, il devient difficile pour le couple d'agriculteurs de tenir le rythme, car ils doivent tous les jours nettoyer et remplir chaque bouteille à la main, ce qui constitue un travail conséquent. C'est pourquoi ils ont décidé d'acquiescer un automate/distributeur, afin de proposer à leurs clients du lait frais en quantité à toute heure de la journée. Mais pour mettre sur pied leur nouveau projet, les Nicod ont besoin de fonds et ont donc lancé une campagne de crowdfunding sur la plateforme Yes We Farm. En apportant votre contribution, vous recevrez une contrepartie issue de leur ferme ou de commerces de la région, et vous aiderez à promouvoir la vente directe de produits fermiers à un prix équitable.

Pour en savoir davantage ou participer à cette belle initiative, rendez-vous sur yeswefarm.ch/fr/project/detail/27 ou si vous n'avez pas internet, vous pouvez appeler Yes We Farm au 079 858 92 47 et pour suivre l'actualité de La Cahute sur [facebook.com/lacahutevulliens](https://www.facebook.com/lacahutevulliens)



Françoise et Laurent, La Cahute, route du Village 1, 1085 Vulliens

Lisette Nicod