

La fumée sans feu





Fondateur de l'Armoire à Brume, à Forel, Serge Porchet a élaboré spécialement un mélange de sciure pour ses fumoirs.

Les produits fumés apportent un peu de chic et d'originalité dans nos assiettes, particulièrement pendant les repas de fêtes. Dans le canton de Vaud, des artisans dédient leur savoir-faire à cette technique originellement destinée à la conservation des aliments. Et ce n'est pas qu'un écran de fumée!

«**J'**ai 20 ans, mais ça fait 41 ans que ça dure!» rigole Serge Porchet, fondateur et directeur de l'Armoire à Brume, à Forel. Avec ses grands yeux expressifs, sa voix qui porte et son énergie communicative, on l'aurait plutôt vu sur les planches d'un théâtre que derrière un comptoir. Et pourtant, ses produits fumés tels que saumon, onglet de bœuf et tomme vaudoise cartonnent depuis près de 20 ans. «J'ai commencé à faire des tests avec un seul fumoir derrière la maison entre copains. De fil en aiguille, je me suis installé dans un petit local à Servion où je suis resté pendant dix ans. Il y a six ans, nous avons passé un cap en construisant ce bâtiment à Forel qui comptabilise 300 m² au sol et 300 m² de panneaux solaires. Notre petite entreprise compte 4,5 employés et nous livrons dans 120 lieux dans les cantons de Vaud et de Genève.» En famille, la passion de la pêche a sauté une génération. «Natif de Poliez-Pittet, mon grand-père allait

TEXTE
Anick Goumaz

PHOTOS
Louis Dasselborne

LE GUILLOIN
HIVER 2024-2025

FAÇONNÉS PAR LA NATURE
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE
GRANDS CRUS

La Grappe 2 - 1853 Yvorne (VD) Suisse • 024 466 25 22 - vins@yvorne.ch • www.yvorne.ch

LA CAVE
MONTREUX RIVIERA

La Riviera dans un verre

Nos Vins Primés en 2024

Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux
info@lcmr.ch | +41 21 963 13 48
www.lacavemontreuxriviera.ch



Après le saumon et l'onglet de bœuf, Serge Porchet élabore aussi des fromages dans ses fumoirs. Il avoue un faible pour pour ce Fümmlì labellisé « Vaud Certifié d'Ici ».



pêcher le saumon au cap Nord. C'est lui le monsieur sur mon logo. A Noël, nous pouvions manger de petites tranches. C'était très rare à l'époque par chez nous ! » Le jeune Serge ne se lance pas tout de suite dans le métier, il choisit d'abord la pâtisserie-boulangerie. On lui doit les Bâtonnets Croustillants Vaudois, à l'honneur dans cette même revue il y a exactement un an. L'entrepreneuriat le rattrape sur le tard, à 50 ans. Un test après l'autre, il trouve le mélange de sciure idéal (constitué de frêne, de hêtre, d'arbres fruitiers et de résineux) et contrôle la température pour qu'elle ne dépasse pas 17 degrés. « A froid, on préserve le produit. » Assez vite, les saumons d'Ecosse, puis d'Alaska, ont été rejoints par de la viande et du fromage vaudois. « Nous sommes les seuls à fumer ces trois types de produits. Les fromages sont arrivés en dernier, il y a plus de dix ans. Nous avons commencé par la tomme vaudoise, puis la scamorza et enfin, le raclette. Nous travaillons à façon pour les fromagers de Corcelles-le-Jorat, Peney-le-Jorat, Bouloz, Moudon... » Si ces fromages ne sont pas tous en vente dans la petite boutique du fumoir, il y en a plusieurs qui y trônent fièrement, tels que le « Fümmlì », une création récente labellisée « Vaud Certifié d'Ici ». Toujours prêt à innover, l'artisan reste humble : « je suis un copieur-colleur. »

« J'ai commencé à faire des tests avec un seul fumoir derrière la maison entre copains. »

Serge Porchet, fondateur et directeur de l'Armoire à Brume, à Forel



Michèle André-Clivaz, propriétaire de la ferme piscicole biologique de L'Isle, continue la tradition des filets de truite fumés lancée par ses parents.



« Ça la chatouille, ces poissons, la Venoge! »

Autour d'une seule et même grande table, l'heure est à la concentration. Toute la petite équipe de la ferme piscicole biologique de L'Isle s'affaire pour préparer les filets de truites fraîches du jour. Roland et Michèle André-Clivaz, les patrons, donnent le rythme. « Ces filets de truite taillés à la main, c'est notre force », avoue Roland. Les filets destinés au fumoir sont taillés d'une manière spéciale et agrémentés d'une saumure de sel et de sucre. Les armoires de fumage datent du temps du papa de Michèle, qui a fondé l'entreprise en 1964. Elles montent par palier jusqu'à une température de 70 degrés. Les filets y reposent pendant 2h30 à 3h. « Le fumage c'est chaque fois une histoire différente »,

raconte Michèle. « Nous avons arrêté le fumage à froid, parce que plus la température est basse et plus il faut du gras pour fixer les arômes. Nous préférons conserver nos grosses truites pour l'élevage. » Aujourd'hui, c'est plutôt la finesse qui caractérise les truites élevées à quelques pas de la Venoge, dans des bassins alimentés par les eaux de la fameuse rivière vaudoise. Les parents de Michèle ont tout construit de leurs mains. Décoratrice d'intérieur, elle s'est reconvertie pour les aider, avec son mari, cuisinier de formation. Il y a 40 ans, ils ont obtenu la certification biologique. « Nous avons tout pour passer au bio, il ne nous restait pas beaucoup de mesures à prendre, explique Roland. Le critère principal c'est ce qu'on donne à manger aux poissons, mais les ombrages, la densité et bien sûr les traitements font



« Ces filets de truite taillés à la main, c'est notre force. »

Roland Clivaz, ferme piscicole biologique de L'Isle

aussi partie du cahier des charges. » En 1995, le couple a repris officiellement l'affaire. Aujourd'hui, il gère la dernière pisciculture privée entièrement vaudoise. Et le succès est au rendez-vous. « Nos ventes augmentent et nous avons une jolie clientèle. Nous avons beaucoup de chance », se réjouit Roland. Il serait bien trop long d'énumérer ici leurs nombreux points de vente et les restaurants qui s'y approvisionnent, mais citons quand même un client fidèle, la Brasserie de Montbenon à Lausanne, ainsi que le plus proche, la confiserie Yves Hohl, à L'Isle, naturellement.

Michèle et Roland gèrent en couple la dernière pisciculture privée du canton de Vaud, fondée en 1964. Ils ont obtenu la certification biologique il y a 40 ans.

BRÈVES DE FUMOIR

Depuis quand l'homme utilise-t-il la fumée à des fins alimentaires ? Ce savoir-faire est-il ancien dans nos contrées ? Serge Porchet a écarté notre rideau de fumée : « Ne sachant plus que faire de mes soirées, j'ai donné des cours sur le fumage. Les Egyptiens étaient les premiers à utiliser la fumée dans leur garde-manger, au départ parce qu'ils avaient remarqué qu'elle chassait les mouches. Puis, ils ont découvert que les produits fumés se conservaient mieux. Mais, pour ce faire, ils brûlaient de la bouse de chameau. Chez nous, on brûlait du sapin à côté des saucissons et des saucisses, également pour que la fumée chasse les indésirables. Chaque ferme avait son fumoir, parfois bricolé. Mais les maisons étaient en bois et ça provoquait des accidents. Les fumoirs à domicile se sont peu à peu perdus à cause de cela. Aujourd'hui, on fume toujours les saucissons vaudois et la charcuterie en général en brûlant du sapin. Ma fumée à base de sciure est trop légère pour ces produits. Certains bouchers-charcutiers le font maison, par exemple la boucherie Sonney, à Oron. »



Univèrre

.....

Lavage des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH



Henri Cruchon
VIGNERON·NE·S



Au Njorden, le fumé, c'est sacré!

« Victor, vad är ditt familjerecept för rimmad lax? » Au restaurant Njorden, à Aubonne, il n'y a pas que la cuisine qui a des accents du nord. Le chef Philippe Deslarzes, tout comme l'un de ses associés, Victor Pierre Lequet, a grandi en Suède et continue de s'y rendre régulièrement. Quand il s'agit de son pays d'origine, le chef est intarissable, comme lorsqu'il évoque les nombreuses recettes de poisson mariné et fumé. « En Suisse, on voit souvent le terme saumon gravlax. C'est un pléonasme parce que grav veut dire mariné et lax, saumon. Sel, sucre, aneth et poivre sont les ingrédients classiques de chez classiques. En Suède, il y a des dizaines et des dizaines de variations et elles ont toutes un nom différent. Au Njorden, notre saumon d'Ecosse marine pendant 36 heures. » Ensuite, direction le fumoir, à côté de la terrasse du restaurant. Une infrastructure coûteuse, achetée tout simplement dans le commerce. « J'ai dessiné des box que j'aimerais commander spécialement, mais ça prend du temps et c'est cher. Peu de restaurateurs réalisent le fumage eux-mêmes. Et encore moins à haute température. Mon fumoir monte entre 90 et 105 degrés. Cela crée une combustion, mais pas de flamme, un peu comme les corps de chauffe dans les anciens fours. Mon frère étant garde-faune, il m'aide à trouver du bois suisse non traité. » L'opération dure

entre 9 et 11 minutes en été, 17 ou 18 minutes en hiver. Le résultat : « on n'est pas sur le mi-cuit à la mode, mais plutôt sur un poisson très fondant, qui peut se manger à la cuillère ». Pour l'accompagner, le sommelier du Njorden, Stephan Simon, propose un incontournable : « je conseille un Dézaley Chemin de Fer 2022, de la Maison Massy. Benjamin est un bon copain du chef. Tout en texture et en aromatique, ce chasselas présente des notes de fruits jaunes exotiques, de camomille et d'agrumes, mais aussi une impressionnante minéralité et une belle fraîcheur pour casser les textures de notre assiette. » Nous voilà bien alléchés, heureusement que le poisson fumé reste à la carte toute l'année. « J'ai essayé deux fois de les enlever, mais je me suis fait engueuler », rigole Philippe Deslarzes. Au Njorden, le fumé, c'est sacré!

« Mon fumoir monte entre 90 et 105 degrés. Cela crée une combustion, mais pas de flamme. »

Philippe Deslarzes,
chef du restaurant Njorden à Aubonne

