

ROTARIEN EN POINT DE MIRE

L'ARMOIRE À BRUME, OÙ LA PASSION EST DEVENUE PROFESSION

En créant l'« Armoire à Brume », Serge Porchet a joint ses connaissances professionnelles et sa passion de la pêche. Le patron du fumoir artisanal à Forel-Lavaux aime les relations humaines. Il les entretient aussi au Rotary Club du Jorat.

« Vous allez sentir la fumée », prévient Serge Porchet avec le sourire, avant d'ouvrir la porte de la petite armoire sur une rangée de filets de saumons suspendus. Un peu de fumée claire s'échappe, entraînant un délicieux parfum de poisson mariné. La porte se referme sur les filets qui passeront 30 heures dans une fumée de 16 à 18 degrés, provoquée par une sciure qui se consume sans flamme. Elle « bouronne », comme on dit en vaudois. Ensuite, les filets seront séchés pendant deux jours.

LE SAUMON DE PÉPÉ

Nous sommes à Forel-Lavaux, dans le fumoir artisanal au joli nom d'Armoire à Brume. Pendant la période des fêtes, on peut voir des cars s'arrêter devant le bâtiment. C'est d'abord une preuve du succès de l'entreprise artisanale auprès d'une clientèle grandissante. Ensuite, cela montre que la consommation de produits autrefois considérés exotiques en Suisse s'est démocratisée. Quand le propriétaire était enfant, il fut le seul de sa classe à manger du saumon fumé à Noël. Mais il faut dire que ce saumon ne venait pas d'une épicerie fine : la famille savourait « le saumon de pépé ». C'est en effet avec son grand-père, Arnold Carrard, que Serge Porchet a appris à pêcher. Un hobby qui s'est transformé en une passion au fil des vacances de pêche passées en Irlande, en Écosse, au Québec, en Alaska... Quel bonheur de fumer les filets de poisson en compagnie des copains une fois de retour à la maison à Ferlens, le petit village vaudois qu'il habite avec sa femme et où ont grandi leurs deux enfants. Quand ce bonheur prit de l'ampleur et que la cuisine ne suffisait plus pour faire face aux commandes, Serge Porchet décida de quitter son poste de maître socioprofessionnel et de se lan-

cer comme indépendant sur le marché de l'alimentation : il ouvrit un petit laboratoire. C'était il y a 15 ans. Depuis quatre ans, l'Armoire à Brume est installée à son endroit actuel, sur une impressionnante surface de 300 m². Les chiffres de production sont, eux aussi, impressionnants. Par année, environ 12 tonnes de poisson et 10 tonnes de viande sont salés, dessalés, marinés, fumés et séchés. S'y ajoutent 6 tonnes de fromage fumé. L'offre de produits s'est agrandie, on y trouve entre autres du bison fumé et séché, de la mousse de truite et de féra, de la raclette et du sérac fumés, et le saumon est posé

en pavé, en dés pour les pâtes, en quiche ou alors même en tranches saupoudrées d'un poivre spécial et des paillettes d'or.

UN PARADIS BIEN MÉRITÉ

En revanche, une chose n'a pas changé : on mange toujours « le saumon de pépé ». Enfin, c'est par une photo reproduite en gravure sur les planchettes en bois que Serge Porchet rend hommage à son grand-père. « Attendez, je vais vous le trouver », s'exclame-t-il lors de notre visite et court chercher l'affiche sur laquelle Arnold Carrard hisse fièrement un imposant saumon qu'il vient de sortir de l'eau. Serge Porchet pose avec l'affiche, planchette sur le bras et sourire espiègle sur les lèvres. C'est une évidence, il adore son travail. « Je suis au paradis », confirme-t-il sans hésiter. Le paradis se mérite cepen-

À l'Armoire à Brume, tout le monde fait tout : le patron Serge Porchet prépare une planchette de saumon fumé d'Alaska



dant, le patron ne compte pas ses heures et dit travailler six jours sur sept. Il s'occupe des fumoirs, lève des filets, prépare des planchettes – « tout le monde fait tout, le patron comme les collaboratrices et collaborateurs ». 4.5 postes sont occupés à plein temps à l'Armoire à Brume, avant Noël l'effectif peut compter jusqu'à douze personnes.

Aujourd'hui, les artisans en Suisse sont un peu des « extra-terrestres » selon lui. Il évoque la disparition de 80 pourcents des boulangeries artisanales à Lausanne, qui ont été remplacées par des chaînes. « Un artisan qui veut se maintenir en Suisse doit assurer la qualité et la traçabilité de ses

produits et être compétent. » Effectivement, Serge Porchet connaît la rigueur du secteur alimentaire, il dispose d'un CFC en boulangerie-pâtisserie-confiserie. Et même si tout est fait à la main dans son laboratoire, chaque geste est étudié afin de rationaliser le processus de production et de ménager les forces et la santé du personnel – une expertise qu'il a d'ailleurs affinée à Afiro. C'est dans cette entreprise formatrice et sociale du Canton de Vaud qui a pour mission l'intégration sociale et professionnelle de personnes au bénéfice de prestations de l'assurance invalidité que Serge Porchet a travaillé comme maître socioprofessionnel pour la formation de

personnes en situation de handicap, en passant par responsable de secteur en atelier protégé et praticien-formateur. C'est par un atelier d'Afiro qu'il fait fabriquer les planchettes pour le saumon. Il se dit attaché aux produits de la région comme aux circuits fermés. Ainsi, le sel utilisé pour le salage des poissons vient des salines vaudoises de Bex et est ensuite donné aux vaches. Les besoins en électricité pour la production sont largement couverts par les 300 m² de panneaux photovoltaïques sur le toit. Et le saumon ? Il vient d'un élevage en Écosse qu'il va visiter chaque année : les poissons y sont nourris avec 66 pourcents de petits poissons et 34 pourcents de blé de la région, 1.8 m³ d'eau est à disposition par poisson. « C'est très similaire à un milieu naturel », explique Serge Porchet, qui déplore cependant que le saumon sauvage n'y existe plus. « L'humanité a pillé les stocks en moins de cent ans. » Pollution, surpêche, barrages : il explique qu'une bonne rivière au Québec compte encore environ 3000 saumons par année – contre 50 000 par jour en Alaska. C'est en Alaska que l'artisan vaudois peut travailler avec les pêcheurs locaux.

Serge Porchet devant l'affiche avec son grand-père, qui lui a appris à pêcher



COMME AU ROTARY

Le respect du produit et de la méthode de production ont un prix qui est comparable à la ligne « Fine Food » comme dit le patron de l'Armoire à Brume. Il a aujourd'hui environ 120 lieux de livraison entre Vaud et Genève, des restaurants, épiceries, services-traiteur, garden centres, et aussi des privés qui se font livrer ou qui passent acheter à la boutique du laboratoire. Le salaire qui est dégagé n'est pas mirobolant selon l'artisan, mais si on y rajoute la fierté d'un produit suisse de qualité et la liberté de l'entrepreneur, la porte du paradis dont nous parlait Serge Porchet semble grande ouverte. Ce sont d'ailleurs des valeurs qu'il retrouve aussi au Rotary. Il est membre du RC Jorat depuis dix ans et a été son président en 2022/23. Sa présentation sur la plateforme Polaris le résume bien : « Malgré les difficultés rencontrées, c'est presque un idéal de créer une entreprise, joignant ses connaissances professionnelles et sa passion. »

Denise Lachat | dla

DEUTSCHE VERSION

