

Le saumon des Tontons fumeurs

GOURMAND | 19 décembre 2011

Jennifer Segui, journaliste

On connaissait les Tontons flingueurs, voici les Tontons fumeurs. Ici, il s'agit du «gang» formé par David Berger, chef de l'Auberge du Pont de Nant (VD) et de Jean-Marc Falcy, accompagnateur de montagne.



Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge ou Saumon d'Ecosse Label rouge mariné vanille bourbon. © DR

Elle aime: Avant les Fêtes, le duo se met à fumer au feu de bois de pin, de sapin ou de mélèze de la région. Dans le fumoir, du saumon frais bio et Label rouge venu d'Ecosse ou du magret de canard. Leur saumon, ils le marinent aussi à la vanille bourbon, au whisky Arberg et même au champagne. Ultrasavoureux...

Elle n'aime pas: Rien qu'elle n'aime pas! La saveur de leur saumon est tout bonnement inoubliable.

Prix: Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge, 75 Sfr. le kilo. Saumon d'Ecosse Label rouge mariné vanille bourbon, 65 Sfr. le kilo. Sur leur stand à La Tour-de-Peilz et quelques marchés de la Riviera et du Valais, tél. 079 634 75 54 ou 79 228 75 67, www.lestontonsfumeurs.ch

Note **10/10**