

Redécouvrez le saumon fumé à l'ancienne

BERGER ET JEAN-MARC FALCY cuistots et artisans fumeurs de saumon, Les Plans-sur-Bex (VD)

Cuisiniers de métier, c'est pourtant sur les bancs de l'Ecole d'accompagnateurs en moyenne montagne de Saint-Jean qu'ils se sont rencontrés en 2005. Et c'est en découvrant que, outre une inclination commune pour les bons petits plats et les randonnées par monts et par vaux, ils partageaient également la passion de la pêche à la mouche. L'idée est née lors d'une soirée un peu arrosée: pourquoi ne pas profiter d'une saison hivernale où le randonneur se fait plus rare et où David Berger n'ouvre son Auberge du Pont-de-Nant que le week-end pour se lancer dans la production de saumon fumé?

PRODUCTION ARTISANALE

Au départ, le but était seulement de passer de bons moments ensemble et de régaler amis et connaissances. Et puis, le bouche à oreille quant à l'excellence de leurs produits faisant son œuvre, leurs saumons ont fait des petits. Aujourd'hui, ils en fument 400 à 500 kilos chaque hiver. Un saumon Label rouge écossais soigneusement sélectionné et préparé de manière artisanale. Les filets, laissés vingt-quatre heures dans un mélange de sel et d'épices, sont fumés durant huit à dix heures dans un fumoir traditionnel en plein air, alimenté par un feu de bois de feuillus et de sciure de résineux. Le résultat: un saumon fumé d'une fraîcheur et d'une texture remarquables en bouche et aux arômes subtils. Quant à leur saumon mariné au whisky d'Ardbeg ou au champagne et citron vert... Un vrai régal!

Les Tontons fumeurs, tél. 079 634 75 54 / 079 228 75 67 , www.lestontonsfumeurs.ch

http://www.illustre.ch/Luxe-saveurs-produits-suissestruffe-saumon-caviar_135727_.html