24 heures | Samedi 29 février - Dimanche 1er mars 2020ww

Terroirs ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Ils fument leurs **truites** en altitude à Vers-l'Église

Odair Berruex et Florian Moewes magnifient ce beau produit local

Thérèse Courvoisier Textes
Chantal Dervey Photos

Mercredi, c'était comme si la nature environnante avait voulu contribuer au dépaysement. Après avoir affiché des airs de printemps, Vers-l'Église s'est soudainement transformée en contrée nordique, comme ce Canada dont la tradition du fumage a tant inspiré Florian Moewes. Au point de choisir l'art du peuple amérindien Haïda comme inspiration lors de la création du logo de l'entreprise que cet ancien du bâtiment de 52 ans a lancée, avec son associé Odair Berruex, sur les hauteurs vaudoises.

C'est donc un fier poisson rouge et noir – **avec quelques touches personnelles parmi les écailles, comme le drapeau** suisse, son chien-loup, deux visages le représentant lui et son comparse – qui orne les cartes de visite, les tabliers mais aussi la peau de l'avant-bras de ce fils de restaurateurs arrivé de Bavière il y a 13 ans.

S'il tient de ses parents l'amour de la bonne chère, c'est en pratiquant la pêche le week-end qu'il a flashé pour la truite. «Mais rapidement j'en ai eu marre de toujours la cuire au four, explique-t-il en gravissant la pente enneigée qui mène à son entreprise. C'est là que j'ai commencé à me passionner pour le fumage.»

Et quand ce grand gaillard se passionne pour quelque chose, il va au bout de sa démarche. Tout d'abord il a transformé une remorque en véritable laboratoire – aussi aseptisé et plein d'ustensiles qu'une salle d'opération – avec sa chambre froide attenante. Des outils souvent confectionnés tout exprès par un ami et qui, par leurs **formes indescriptibles, auraient ravi les** organisateurs de feu l'émission de télévision «Le Schmilblick». Il a aussi élaboré les deux fumoirs dans lesquels il fait brûler des copeaux de bois des montagnes environnantes que les deux associés ont eux-mêmes raboté. **Enfin, Florian Moewes aura mis quatre ans à peaufiner la** «recette» parfaite pour magnifier les truites saumonées de la pisciculture Hess à Vionnaz. «Ils font tout de A à Z là-bas, de l'insémination des œufs à l'électrocution des truites. Leurs bassins sont alimentés par une source naturelle, ce qui fait que les poissons ne sont jamais stressés par des changements de température. Leur chair reste donc ferme, parfaite.»

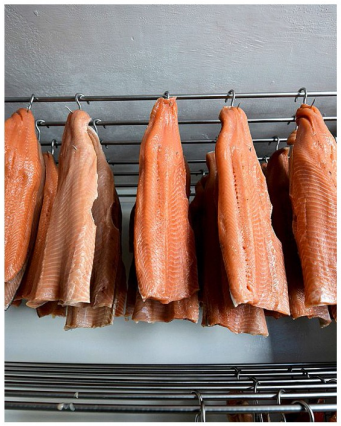
Très attentif aux questions écologiques, il propose à son fournisseur un système de roulement de caisses en plastique au lieu du traditionnel Sagex pour transporter la marchandise. «J'étudie aussi la possibilité d'utiliser des sachets biodégradables pour nos emballages sous vide, mais la technologie n'est pas encore aboutie. J'aime la transparence, qu'on voie le produit sur sa fine planche de hêtre.»

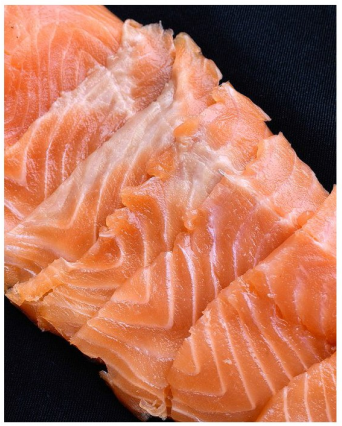
Facile de voir lequel des associés est plus à même d'aller contacter les clients **potentiels. «Florian est doué pour** convaincre», sourit le discret Odair Berruex, toujours occupé à briquer le plan de travail. «Pas besoin avec un tel produit, reprend son acolyte. Il parle de lui-même!» Ainsi, les truites fumées artisanales FMF font leur entrée chez Manor en 2017 après avoir séduit un des responsables. L'assurance pour le duo d'une demande plus régulière **que celle des restaurateurs, des** épiceries fines ou des clients privés. «Nous produisons chaque semaine, mais pas toujours les mêmes quantités, reprend Odair Berruex. À Noël, nous avons transformé une tonne brute de poisson sur un mois.»

Avec un public qui se tourne de plus en plus vers les produits de qualité locaux, la truite fumée de Vers-l'Église pourrait rapidement remplacer le saumon tant décrié dans nos assiettes.

En vente chez Manor et dans certaines épiceries fines
www.fmfumoir.ch

À chaque jour sa tâche
Les filets sont levés le lundi, salés le mardi, fumés le mercredi, découpés et emballés ou transformés en somptueuses terrines le jeudi et livrés le vendredi. Odair Berruex et Florian Moewes font en sorte de les laisser reposer dans la chambre froide entre chaque étape.





Spécialités

Respecter la subtilité des saveurs

Le produit star du fumoir FMF est incontestablement le filet de truite arc-en-ciel saumonée (120 fr. le kilo). C'est «tout nu» qu'il est le meilleur, sa finesse pas encore travestie par un filet de citron ou quelques cristaux de sel. Il se déguste en carpaccio ou en tartare, en tranches sur un toast ou en cubes rajoutés à la dernière minute à des pâtes. Les associés fabriquent aussi deux terrines de truite saumonée. La première, nature (95 fr. le kg), associe le poisson à la crème double, au poireau et à des épices subtiles. La seconde (99,50 fr. le kg) reprend la même base, mais avec un festif ajout de safran. L'été dernier, à Paléo, la saucisse de truite avait fait une apparition remarquée sous forme de hot-dog. Elle pourrait bien faire son retour à la belle saison. **T.C.**