



Le Club des 7-7

Café Fontaine à Soral (GE)

Repas-test, jeudi 8 mars 2018

Pour la visite traditionnelle d'avant-repas, Ivan Pougner, l'ambassadeur genevois, nous avait conviés à la Brasserie du Père Jakob à Soral, petit village de la campagne genevoise. Après avoir visité le Musée de l'Ordre de Malte à l'occasion de notre précédent repas dans ce même canton, nous fûmes cette fois initiés à «l'ordre du malt» dans cette micro-brasserie fort accueillante. Le concept est en plein boum et les brasseries artisanales foisonnent. Au point que leur nombre a triplé en Suisse romande au cours des cinq dernières années!

Si la plupart sont à la recherche d'arômes sophistiqués, Fabien et Stefan, les deux jeunes passionnés du Père Jakob, ont opté pour une démarche différente. Ils affirment sans complexe faire une bière de soif, toute en fraîcheur. En ajoutant aussitôt que ce choix assumé et délibéré n'a rien de péjoratif et qu'ils s'emploient à produire une bière de qualité que les consommateurs auront plaisir à boire. Plaisir confirmé pour en avoir goûté quelques-unes tout en «buvant» les paroles de Stefan nous expliquant les différentes étapes du maltage ou les techniques employées pour jouer sur les couleurs et les goûts. A noter que 95% des malts utilisés sont produits par



Bière, musique et convivialité à la Brasserie du Père Jakob.

des agriculteurs du canton, sans utilisation de fongicide ni de pesticide. Une étape tout à fait sympathique!

Suite à la visite, une petite marche à travers le village sous le soleil frisquet de cette fin d'hiver nous mena au Café Fontaine, petit établissement convivial à l'ambiance bistro. L'apéritif était offert par Ivan, notre ambassadeur local, un Altess 2015 du Domaine de la Mermière, un cépage d'origine savoyarde, au nez intense et joliment corsé. Suivit une mise en bouche avec un macaron salé au chèvre frais et ciboulette, agréable mais quelque peu minimaliste. Un deuxième, voire un troisième, eussent été appréciés. Un très beau chasselas 2016 tout en nuances du Domaine des Lolliets l'accompagnait parfaitement.

La première entrée se présenta sous la forme peu commune d'un bâtonnet de foie gras bardé de son magret fumé. Une poitrine de canard finement tranchée enveloppant un foie gras d'une belle onctuosité, une réalisation originale pour un mariage harmonieux agrémenté d'une délicieuse confiture d'hiver à l'alsacienne où l'on aura décelé, entre autres, de la figue et du pruneau. Il pourrait constituer un



Les commentaires vont bon train.

mets «signature» de l'établissement tant il fut apprécié! Une mention particulière pour la belle et trop rare alliance avec le Macvin blanc aux reflets dorés de Jean Macle à Château-Chalon, un vin particulier, assemblage de moût et de marc, spécialité du Jura français.

Suivit un dos de cabillaud dit «des eaux profondes», bercé par une déclinaison de carottes et petits gnocchis à la piémontaise. On aura pris le temps d'apprécier la présentation, une jolie palette de couleurs rehaussées par l'esthétique de l'assiette noire. Cuisson parfaitement maîtrisée pour ce dos de cabillaud disposé sur une subtile et onctueuse réduction de carottes. Le sauvignon 2016 du Domaine de la Planta, très expressif et à la typicité minérale proche de son origine de la Loire, était tout à fait adapté. Que dire ensuite de la pause, une verrine givrée à la pomme verte? Pas grand-chose, à vrai dire! Rafraîchissante, certes, mais vraiment basique et à la texture un peu déconcertante!

En revanche, le plat principal, souvent le maillon faible, tint fort bien son rang. Un suprême de volaille, rôti en basse température, flanqué d'une pomme mousseline au parfum d'Alba et d'une cocotte gratinée de cardons. Un joli moelleux pour la volaille, une fine mousseline au parfum de truffe bien marqué et une tout à fait remarquable gratinée de cardons logée dans sa petite cocotte, le tout finalement simple et parfaitement réalisé. Une jolie finale pour le pinot noir 2015 du Domaine des Chevalières qui aurait cependant mérité d'être servi un peu plus frais. Cerise sur le gâteau, les plats arrivèrent vraiment chauds sur la table.

Le fromage, un Thurgau en provenance de la fromagerie du Gîte à Nyon, racé et corsé, rappelait un peu un gruyère bien mûri. Il était accompagné d'un Savagnin du Domaine des Chevalières, à la fois puissant et fruité, un accord tout indiqué!

Pour le bouquet final, deux douceurs nous furent proposées, une mini crème brûlée cannelle-citron, agréable prélude à un dessert plus élaboré, baptisé «Douceur choco-matcha», une variation autour du chocolat mi-mousse, mi-crème, auréolée de macarons et de petites gelées au thé matcha pour une touche de vert. La «part des anges» de Marc Ramu, un Gamaret muté sur grain aux arômes de pruneau et de cerise fonctionnait très bien avec le dessert.



La remise du diplôme.

S'ensuivit un débat animé sur l'origine de l'expression «part des anges» qui accapara l'attention et réjouit les collégiens. On mentionnera aussi un service féminin, avenant et efficace, compensant l'étroitesse du lieu.

Après le café, vint le rituel des appréciations. Le commentaire des mets fut assuré par Stéphane Fournier, de retour aux affaires, et les vins furent commentés par Erich Walzer, qui y prend goût, en plus de ses judicieuses critiques sur TripAdvisor dont je m'inspire allègrement! A l'issue de ces interventions, un diplôme avec mention en argent dans la catégorie «Table bourgeoise» fut remis au chef Philippe Lehmann. • Texte : Didier

Maignan – Photos : Marcel Leguéré – www.leclub7-7.ch

Les rubriques « Confréries » n'engagent pas la rédaction de *Plaisirs Gastronomie & Voyages*.



Un magnifique bâtonnet de foie gras.



Le dos de cabillaud.



Le suprême de volaille.



La douceur choco-matcha.