



Le Club des 7-7

Restaurant Jakob à Rapperswil (SG)

Repas-test, jeudi 3 mai 2018

À l'initiative d'Yves Morin, l'ambassadeur local, nous nous rendîmes en ce début mai à Rapperswil. Bien que située sur la rive nord du lac de Zürich, la ville ne fait pas partie du canton éponyme ! En effet, à quelques kilomètres près, la « cité des roses » appartient bien au canton de Saint-Gall. Et ce, depuis sa création, suite à l'Acte de Médiation de Napoléon en 1803. Les fameuses roses, nous n'eûmes pas le loisir de les admirer, la faute à un mois de mars trop froid et à une floraison tardive. Cette absence ne gâcha cependant pas notre plaisir de découvrir et d'apprécier la vieille ville, sous la conduite d'un guide tout ce qu'il y a de plus autochtone, puisque né en son sein.

LA VIEILLE VILLE ET SON CHARME HORS DU TEMPS

Etape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, ses ruelles médiévales la rendent tout à fait pittoresque et invitent à la flânerie. Jadis habitée par les pauvres, elle est aujourd'hui très prisée. Outre la vigne et les roseraies, elle offre nombre de curiosités historiques, tels le couvent des capucins, la maison de retraite datant du Moyen Âge ou cette bâtisse en bois érigée en 1480, avec son ouverture en forme de guichet permettant à l'âme des défunts de s'échapper vers les cieux. Une fois gravies les marches le long du petit coteau viticole, on admira le château et son esplanade où l'on observa une pause pour jouir d'une vue spectaculaire sur la ville, le lac et la rive opposée.

Et c'est tout naturellement que notre balade pédestre nous amena devant le restaurant Jakob, lieu de notre étape culinaire du jour. Bien qu'en principe seulement ouvert en soirée, préparations obligent, pour l'occasion ses portes

nous furent ouvertes à midi. L'endroit, à la décoration juste et à la sobriété de bon aloi, se révéla immédiatement accueillant par l'entremise de l'accorte Flavia Hiestand. En pleine action derrière une façade vitrée, le chef Markus Burkhard quitta quelques instants ses spatules pour venir saluer notre petit monde. Dès l'apéritif, offert par Yves Morin et Erich Walzer, les « régionaux de l'étape », nous fîmes une première découverte avec un confidentiel Räschling Seehalden 2016 de la cave Schwarzenbach à Meilen, au nez citronné et floral et à la belle acidité en bouche. Pour l'accompagner, se succédèrent des bouchées plus exquises et étonnantes les unes que les autres prolongées par des amuse-bouches à table.



Quelques collégiens dans l'enceinte du château.

UN FEU D'ARTIFICE EN GUISE DE PRÉLUDE

Juste quelques exemples, un tartare de bœuf aérien et fondant, une croquette au thym et sa mayonnaise aux poireaux, des racines de panais et légumes aigres garnis de cumin, tête et pied de cochon farcis et hachés sur une salade de julienne, une poitrine d'agneau croustillante et ses cendres de poireau, une joue de porc lovée dans des tranches de chou-rave, une poitrine de caille sur une purée de carottes roussies ou encore une pomme de terre vichyssoise avec soupe aux poireaux, crème et pain de seigle «Pumpernickel». Ouf! Le tout d'une très grande finesse pour une entrée en matière époustouflante! Très vite, on sentit qu'on allait passer un moment mémorable.

On poursuit avec une brème du lac de Zürich, de fines lamelles de ce poisson préalablement mariné, coiffées de fines tranches d'asperge en salade d'un croquant subtil et couronnées de noisettes et de quelques violettes. Une belle alliance toute en fraîcheur! Un vin du Roussillon, du Domaine Gauby, vieilles vignes 2015 à dominante de grenache gris, à la bouche vive et précise sur une matière voluptueuse était parfaitement adapté.

S'ensuivit une étonnante composition avec un risotto aux graines de tournesol, un risotto sans riz, astucieusement remplacé par des graines de tournesol. Quelle bonne idée! Et quelle finesse là encore avec ces graines de tournesol lavées, émincées puis préparées comme un risotto, disposées sur un lit d'épinards, coiffées de fines tranches de radis et



Le chef et son aide font dans la dentelle.

parsemées de fromage bleu du maître Willi Schmid à Lichtensteig. Une association des plus harmonieuses! Pour l'accompagner, un «Roter traminer» autrichien Freyheit 2014 de la cave Heinrich, un cépage savagnin, de couleur rose orangé, au nez déconcertant mais intéressant en bouche.

LA SUITE NE FUT PAS EN RESTE

Le plat principal, sobrement intitulé «deux sortes de bœuf», était une viande en provenance d'une ferme biologique de la région, une pièce rôtie, l'autre effilochée, accompagnées d'une pâte et d'un jus de légumes concentrés ainsi que d'un chou frisé de l'année passée qui avait repoussé selon un concept d'agriculture dite régénératrice, basée sur la biodiversité. Il était escorté par un Eolithe 2007, du château de Fosse-Sèche à Saumur, un vin de la Loire insolite puisqu'à 100% de cabernet franc, non filtré, élégant et profond.

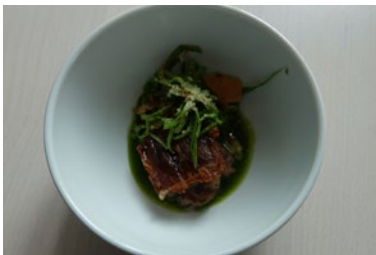


La remise du diplôme.



Puis de jolis plateaux de fromages de la région furent disposés sur la table. Plutôt qu'une liste rébarbative, la photo ci-contre témoigne de leur belle diversité. Ils étaient accompagnés de pommes de terre de la vallée de l'Albula et de plusieurs pains maison, parmi lesquels un excellent pain aux fruits. Découverte pour nombre de collégiens, un ratafia de Champagne d'Henri Giraud s'accorda étonnamment bien avec la plupart des fromages. Méthode ancestrale de maturation et d'assemblage progressif de différents millésimes, ce ratafia s'avéra puissant, onctueux et équilibré, sur l'abricot.

Ultimes réjouissances, deux desserts pour conclure en douceur! Le premier, fraîcheur et opposition des textures avec une mousse de chocolat blanc auréolée d'un granité d'oseille et d'un crumble d'amandes. Pour le mettre en valeur, un iconoclaste et rare mousseux de dent-de-lion. Le second, une harmonieuse composition, glace aux céréales, meringue, du babeurre pour la texture moelleuse et de la fraise dont la douceur contrastait merveilleusement avec l'acidité de la rhubarbe. Un champagne



Esprit d'Henri Giraud, légèrement boisé, procura une douce effervescence finale.

UNE DÉMARCHÉ D'EXIGENCE DANS LE RAFFINEMENT

Dire qu'il y a de la créativité chez ce chef, c'est une évidence. Mais il y a aussi autre chose. Ses associations sont très inhabituelles, réussies et parfaitement maîtrisées. Il renouvelle ses menus en permanence selon les produits de proximité disponibles et l'inspiration du moment. Précis et méticuleux, il confesse avec humilité: « Le convive ne doit pas remarquer que nous expérimentons. » Et c'est le cas! Et puis sa démarche, entre philosophie et concept, mérite qu'on s'y attarde. De chaque ingrédient, il va chercher la substantifique moelle, il ne s'interdit aucune partie du légume ou de l'animal, pour en extraire le meilleur. Un produit simple comme la pomme de terre n'est plus un accompagnement mais intervient au même titre que les autres ingrédients. Si vous passez par Rapperswil, allez-y les yeux fermés puis, une fois sur place, gardez-les grands ouverts! Car, cerise sur le gâteau, l'esthétique est aussi au rendez-vous.

A l'issue du repas, Erich Walzer se livra à un double exercice, en l'occurrence un vibrant commentaire des mets et des vins, avec toujours autant de précision et de pertinence. A propos des vins, on aura noté une vraie recherche pour nous offrir des vins assortis aux plats tout en sortant des sentiers battus. Sans surprise, le verdict des collégiens fut un plébiscite. A l'unanimité, un diplôme avec mention en or dans la catégorie « Grande table » fut remis au chef Markus Burkhard et à sa compagne Flavia Hiestand, en salle, sous les acclamations des collégiens. • Texte : Didier Maignan –

Photos : Jean-Claude Moy – www.leclubdes7-7.ch

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