



## Le Club des 7-7

# Repas-test, jeudi 6 avril 2017

Restaurant Chalet Royal à Veysonnaz (VS)

C'est presque l'été avant l'heure en ce début d'avril lorsqu'on prit la route du Valais, une étape toujours très attendue par les collégiens. Sans surprise, soleil radieux et ciel bleu lumineux étaient au rendez-vous à l'arrivée à Veysonnaz ! Notre escapade se présentait donc sous les meilleurs auspices. Contrairement à la coutume, cette fois-ci le repas ne fut pas précédé d'une visite à caractère culturel ou gastronomique. En lieu et place, nous eûmes le plaisir d'accueillir Patrick Lathion, Président de la commune de Veysonnaz, venu nous rejoindre pour l'apéritif sur la vaste terrasse du Chalet Royal.

Il nous entretint des défis auxquels une station de montagne est confrontée et ce fut, en fait, fort instructif ! Comme plusieurs communes en Valais, Veysonnaz a connu de profondes mutations depuis l'éclosion du tourisme lié aux sports d'hiver au début des années soixante. Des communes pauvres et essentiellement agricoles ont été transformées en stations de montagne florissantes accueillant de nombreux touristes.

Ainsi, la commune de Veysonnaz qui, soit dit en passant, avait un des revenus fiscaux les plus faibles du Valais, voit sa population passer de 600 habitants à 5000 pendant les fêtes de fin d'année. Cela représente clairement une manne financière appréciable mais aussi un challenge pour le Président de commune qui doit faire supporter fiscalement à ses 600 habitants des coûts d'infrastructures capables d'accueillir 5000 personnes. D'où la nécessité de se regrouper avec les communes voisines de façon à réduire ces mêmes coûts. Cela dit, il fait bon vivre à Veysonnaz et, comme aime à le dire avec humour Patrick Lathion : « C'est le village où le soleil passe le plus clair de son temps. »

Puis vint l'apéritif au cours duquel nous eûmes tout loisir d'embrasser du regard l'impressionnante vue panoramique sur les montagnes encore enneigées et la vallée du Rhône en contrebas. En introduction au repas nous fut servi un vin mousseux, Apologia de chez Provins, un assemblage avec prise de mousse en cuve close au nez aromatique remarquable, un vin rond et riche qui manquait cependant un petit peu de « peps ». Il était accompagné d'un original « Miroir de bisque de homard au piment d'Espelette » en guise d'amuse-bouche.



Apéritif sur la terrasse avec un panorama splendide sur les Alpes bernoises.

Puis nous nous transportâmes dans la salle spacieuse et lumineuse avec pour commencer une «Bouchée de foie gras mi-cuit à la petite Arvine pain d'épices». Un pain d'épices qu'on ne savait trop comment manger tant il était malaisé à couper. En revanche, le foie gras révéla pleinement la salinité de la petite Arvine 2016 des Fils de Charles Favre. Suit un «Tartare de bar aux citrons confits et oignons nouveaux mayonnaise orangée». Une originale mayonnaise avec un excellent tartare mais servi à une température légèrement trop fraîche pour être pleinement apprécié. Et on aurait volontiers poursuivi avec la petite Arvine qui aurait mieux convenu que l'Apologia bianco 2015, fruité et doux donc moins contrasté.

Le «Foie gras façon pot-au-feu bouillon parfumé et légumes croquants» qui suivit était intéressant car original et inédit pour la plupart des collégiens. Idée à développer avec peut-être le foie gras poché un peu moins froid à l'intérieur et un bouillon un peu plus relevé. Le Johannisberg 2015 des Fils de Charles Favre, puissant et épanoui, aurait alors donné sa pleine mesure. En plat principal suivit un «Suprême de pintade senteur printanière sauce aux deux raisins mousseline de pommes de terre», un plat joliment présenté et une pintade goûteuse à la cuisson juste, farcie de feuilles de basilic finement coupées. Le Rouge d'Enfer 2013 de Provins, un très expressif assemblage de Cornalin, Diolinoir, Humagne et Syrah était légèrement trop puissant pour la pintade.

Puis vinrent les «Fromages affinés du Valais», en fait trois minimes portions de gruyère, tomme et Pont-l'Évêque. Ce dernier étant accessoirement et comme son nom l'indique, plutôt originaire de Normandie que du Valais. Pour les accompagner, un magnifique



Remise d'un diplôme de bronze au chef Aurélien Jaouen.

Pinot noir 2014 de Claudy Clavier, un très bel équilibre entre le fruit et les tannins. Un accord parfait qui fit d'autant plus regretter l'absence de fromages locaux.

Et pour finir, un très joli dessert conclut notre repas, une «Alliance pommes caramel sur un sablé breton», un savant dosage de douceur et de croustillant particulièrement réussi! Et une très belle association avec le Johannisberg novembre 2016 de la Maison Gilliard, même si un peu jeune.

A l'issue du repas et suite au commentaire des plats par Jean-Claude Jenny et l'analyse des vins par Jean-Jacques Rouge, les collégiens décernèrent au chef Aurélien Jaouen et à sa brigade un diplôme, avec une encourageante mention Bronze dans la catégorie «Table bourgeoise» pour un jeune chef de 26 ans, prometteur et qui doit encore «prendre de la bouteille». • Didier Maignan

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



Un excellent tartare de bar et mayonnaise orangée.



Belle présentation du suprême de pintade.