**Repas test, jeudi 8 octobre 2015.**

**La Ferme des Brandt à La Chaux-de-Fonds**

En préambule au déjeuner, Martin BERNATH, l’ambassadeur pour le canton de Neuchâtel, nous avait conviés sur les hauteurs de La Chaux-de-Fonds à une visite de la villa JEANNERET-PERRET, plus connue sous le nom de « Maison blanche ». Edifiée en 1912 par Charles-Édouard JEANNERET, dit LE CORBUSIER, elle était à l'origine destinée à ses parents et fut sa première réalisation en tant qu'architecte indépendant. En 2000 une association fut créée pour restaurer la maison de façon aussi fidèle que possible à l’originale. Ce fut chose faite en 2005 et, depuis, elle est ouverte au public. LE CORBUSIER est seulement âgé de 25 ans en 1912 et la maison cristallise ses expériences très tôt acquises lors de voyages à Paris, Berlin et en Orient. Son caractère néo-classique rompt avec l’art nouveau régional en vigueur à l’époque et préfigure déjà certains aspects de l’architecture puriste qui caractérisera LE CORBUSIER. Détail intéressant, on peut aussi y consulter ses carnets qui fourmillent de textes, d’idées, de plans et de dessins.

A l’issue de la visite, nous nous rendons à la Ferme des Brandt, bâtisse datant du 17ème siècle située au fin fond de la campagne environnante, gérée par le Chef Cyril TRIBUT. Les vaches viennent même vous accueillir à seulement quelques mètres de l’entrée de l’auberge. La porte franchie, nous sommes transportés quelques siècles en arrière dans une ambiance médiévale, salle voutée, murs épais, meubles rustiques et lumière requise à toute heure de la journée. Manquaient seulement aux murs de grandes tapisseries qui, comme au bon vieux temps, auraient égayé la salle et rendu l’endroit un peu moins bruyant.

La mise en bouche fut à la fois conséquente et originale, algues, sorbet de topinambour, truite fumée de la Béroche et tartare de Bar. Eclectique et audacieux ! Puis le chef nous avait concocté des plats quelque peu oubliés, assortis à l’endroit. Pour commencer, un mille-feuilles de joue et de queue de bœuf accompagné d’une crème de Panais, le tout tendre et fondant et fort apprécié. Il était accompagné d’une Perdrix blanche, un vin élégant et fin.

S’ensuivit un croustillant de pieds de porc lardé et noix de ris de veau. Là encore, des plats devenus trop rares ! L’idée était bonne mais fallait-il pour autant marier les deux dans une même assiette ? Ca se discute. Le vin que l’on retrouvait dans la sauce, une crème de morilles, était un Arbois Savagnin 2009. Il est très typique et immédiatement reconnaissable à son nez de noix très prononcé. Et, comme le disait fort justement notre œnologue préféré, ce vin ne laisse pas indifférent. On aime ou on n’aime pas ! En l’occurrence et quoi qu’il en soit, le mariage était réussi.

Période de chasse oblige, la suite se présenta sous la forme d’un plaisant filet de biche aux fruits secs et sa sauce aux baies de sureau noir. Malgré son nez très prometteur, le Schaffhouse rouge qui l’accompagnait s’avéra en bouche un peu faible et décevant.

Les fromages de la région étaient accompagnés d’un Saumur Champigny de la vallée de la Loire, un cabernet franc riche et fruité. Et une fée verte en parfait glacé est venue tout naturellement clôturer ce repas.

Finalement, les collégiens ont décerné au Chef Cyril TRIBUT, Gérant de l'établissement, un honnête et mérité diplôme, avec mention argent, dans la catégorie « Table bourgeoise ».

Didier Maignan