



Le Club des 7-7

Restaurant de l'Abbaye de Montheron (VD)

Repas-test, jeudi 1^{er} février 2018

Le premier repas-test de l'année est aussi, traditionnellement, l'occasion pour le Club des 7-7 de tenir son assemblée générale annuelle. Cette année, il eut pour cadre le restaurant de l'Abbaye de Montheron, sélectionné par Stéphane Fournier, l'ambassadeur pour le canton de Vaud. Choix d'autant plus judicieux que l'endroit avait été privatisé pour la circonstance, au grand plaisir des collégiens.

Niché au fond d'un vallon dans les bois du Jorat, le bâtiment qui abrite le restaurant, attenant à l'abbaye datant de 1142, aurait été bâti au XVI^e siècle lors de l'arrivée des Bernois en terres vaudoises.

Accompagnés par quelques flocons qui blanchirent le paysage, nous fûmes immédiatement séduits, une fois la porte franchie, par cet endroit chaleureux et chargé

d'histoire. Un feu de cheminée de circonstance et fort apprécié crépitait déjà dans la salle où la séance était organisée. Riche d'échanges et de dialogues, l'assemblée générale fut l'opportunité pour les collégiens de faire un point de situation et de réfléchir à l'évolution du club. Seul bémol : nous dûmes déplorer plusieurs défections, certains de nos amis étant cloués au lit par une vile épidémie de grippe.

Domage pour eux car, autant le dire d'emblée sans toutefois dévoiler le verdict des collégiens, voilà une bien belle adresse ! L'accueil est à la fois simple et amical. Ici on ne fait pas de chichis, on fait dans l'authentique. On use et on abuse des ressources de la forêt ou du potager et on décline allègrement les produits artisanaux du terroir. Avec originalité et créativité ! Il suffit d'écouter la passion et la complicité avec lesquelles David et Rafael parlent de leur connivence avec les producteurs, ces derniers sachant leurs produits dans de bonnes mains et bien travaillés. Une confiance mutuelle, en quelque sorte !

Et, dès l'apéritif, le ton fut donné. Avec un Dézaley 2016, bien nommé « Clos des Abbayes », créé par les moines à l'époque, aujourd'hui propriété de la Ville de Lausanne, tout comme le restaurant. Il est agrémenté de plusieurs délicates petites choses présentées dans une écorce de sapin et provoquant de jolies explosions en bouche, une fine boulette de foie de sanglier et de volaille enrobée d'une glaçure au kirsch, un petit sandwich de truite fumée et de viande séchée ou encore une onctueuse soupe de courge servie dans une coupelle. Et, pendant ce temps, le chef Rafael Rodriguez nous divertit avec la préparation en direct d'un granité au



Une vue de l'assemblée générale.

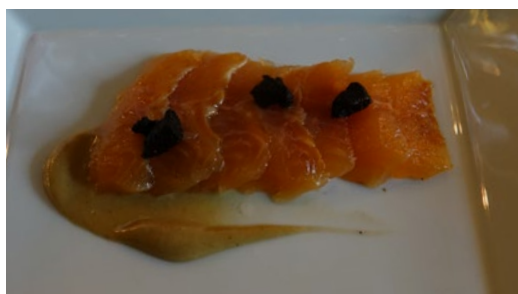
mojito qui fut plus tard une des belles découvertes du repas. Puis, pour clore cette belle entrée en matière, nous passâmes à table où nous attendait un dernier amuse-bouche sous la forme d'une fricassée de bettes et de tendres cardons sur une mousseline de châtaignes, décorée de caviar d'esturgeon.

Suivit un «Omble chevalier à l'ail noir», mariné et coupé comme un carpaccio en un peu plus épais et d'une grande fraîcheur, le confit d'ail noir apportant une grande finesse aromatique au poisson sans attaquer notre haleine future comme son cousin l'ail blanc! Le Johanniter 2016 de Reynald Parmelin, un assemblage de pinot gris, chasselas et riesling, était tout à fait approprié, aux arômes de miel et de fruits, équilibré et d'une belle complexité.

Le plat qui suivit, intitulé «Promenade en forêt», éveilla la curiosité et excita les papilles, rien qu'à la vue et à l'ouïe. Des feuilles de chou frisé croustillantes, du chou-rave, des «crumbles» de champignons et des topinambours, le tout présenté sous forme de salade. Un festival de textures! Que dire en revanche du «vin orange 2016 Les Fous du Roi» qui



La démonstration du mojito.



L'Omble chevalier à l'ail noir.



Le « Mojito alpestre au génépi maison ».



La « Promenade en forêt ».



Le cochon de lait et sa peau laquée.

Le riche plateau de fromages.



l'accompagnait? Si, si, orange! C'est une pratique qui remonte à l'Antiquité et récemment réhabilitée, qui consiste à vinifier un cépage blanc, en l'occurrence un pinot gris, comme un vin rouge. C'est différent et c'est, paraît-il, tendance. A l'image du vin jaune, il a ses inconditionnels et reste difficile à appréhender au premier abord.

Une petite pause bienvenue et originale nous apparut sous la forme d'un étonnant «Mojito alpestre au génépi maison», celui-là même dont le chef nous avait gratifiés d'une présentation lors de l'apéritif. Plaisir des yeux et du palais! Un sorbet granité aux différents tons de vert, pomme, fenouil, basilic et angélique pour un intermède rafraîchissant particulièrement apprécié.

En plat principal, le «Cochon de lait d'Oulens», 21 jours, cuit à basse température,

La remise du diplôme.



était tendre à souhait et légèrement grassouillet, avec une jolie peau croustillante due à un laquage parfaitement réalisé. Une sauce au vin de noix maison ainsi qu'une purée de racines de persil et des petits légumes l'agrémentaient. Savoureux! Le Dézaley 2015, Clos des Abbayes, un assemblage de cépages rouges, merlot, pinot noir, gamay et une touche de Dolinoir, robe profonde et nez intense, à la matière très présente, convenait parfaitement.

Puis les «Fromages du pays» furent avancés sur leur chariot où chaque collégien était invité à aller se faire servir. Un plateau fourni et d'une rare diversité! Il serait trop long de les énumérer ici, la photo ci-jointe parle d'elle-même. Un Gamaret 2014 Château Rochefort, La Côte, les accompagnait. Un vin au nez flatteur mais bien sûr un peu difficile à marier avec les différentes variétés de fromages. En dessert, un «Chocolat, crème double, airelles», du chocolat aux différentes textures et divers taux de cacao avec une glace de patchouli, relevé par une confiture d'airelles concluait ce repas en douceur. Le «Grain de beauté 2013», Gamaret muté du même Château Rochefort, accompagnait harmonieusement le dessert.

Au-delà du repas qui fut un vrai plaisir, la rencontre avec une petite équipe unie et motivée offrant un service aussi efficace qu'attentionné, séduit particulièrement les collégiens. Chaque plat faisant l'objet d'une explication dispensée avec enthousiasme. Les moines cisterciens seraient certainement fiers de leurs «successeurs».

A l'issue du repas, le commentaire des mets fut assuré par Jean-Pierre Clavien, une première tout à fait réussie et saluée, aux accents à la fois poétiques et nostalgiques. Quant à Erich Walzer, dont on peut lire en allemand une critique toujours aussi précise et pointue sur TripAdvisor, il se dévoua pour commenter les vins, au pied levé. Qu'ils en soient remerciés tous les deux! A l'issue de ces interventions, un diplôme avec mention en or dans la catégorie «Table bourgeoise» fut remis au chef Rafael Rodriguez et au manager David Donneaud, sous les acclamations des collégiens. • Texte: Didier

Maignan – Photos: Jean-Claude Moy – www.leclub7-7.ch

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