



Le Club des 7-7

Week-end à Arbois

10 et 11 juin 2017

Pour le week-end traditionnel du club, c'est le Principal en personne, notre ami Pascal Keller, qui prit son bâton de pèlerin pour nous mitonner ces deux jours à Arbois. Contrairement aux repas-tests, lors des week-ends aucune note n'est attribuée aux restaurants visités et les conjoints sont les bienvenus.

Le rendez-vous était fixé à 10 heures le samedi matin au restaurant «Les Caudalies», un ancien manoir du XIX^e siècle calme et reposant bien que situé en ville d'Arbois. Les réjouissances débutèrent avec un atelier dégustation intitulé «Un autre regard sur les vins du Jura». Philippe Troussard, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie «Sommellerie» et propriétaire de l'établissement, nous accueillit dans un superbe caveau voûté aux pierres apparentes et agencé de façon tout à fait propice à l'exercice à venir. C'est un florilège de vins typiques qui nous fut proposé, Poulsard, Trousseau, Melon à queue,

Savagnin ou encore un Crémant local, chacun étant assorti des commentaires avisés et instructifs de l'expert. Une jolie découverte de vins méconnus pour la plupart d'entre nous. Au fait et en passant, la caudalie est une unité de mesure qui exprime en secondes la persistance aromatique du vin en bouche. Plus elle est longue, plus le vin est supposé être grand!

Suivit un déjeuner avec l'attendue et incontournable «Volaille aux morilles et vin jaune». Si le vin jaune reste un peu difficile à appréhender pour certains, les amateurs ont été ravis par son extraordinaire typicité, à l'image des vins rares sélectionnés par Philippe Troussard pour accompagner notre repas. Et, cerise sur le gâteau, servis pour la plupart en magnum, le format par excellence. La sauce, en revanche, fit l'unanimité. Une merveille! Servie généreusement, on en aurait volontiers rempli quelques flacons. Et que dire du fabuleux chariot de fromages? Riche et varié,



L'atelier dégustation.



Le caveau des Caudalies.



La cave de la reine Jeanne.

ce fut un plaisir à la fois des yeux et du palais. Bref, une bien belle adresse!

La petite promenade digestive qui suivit dans les rues d'Arbois fut assurément la bienvenue. Elle nous mena chez le chocolatier Hirsinger. Tiens, des Suisses qui vont en France visiter un chocolatier? Oui, mais pas n'importe lequel! Régulièrement classé dans le Top 5 des spécialistes français, Edouard Hirsinger représente la quatrième génération à la tête de cette maison fondée en 1900. Lui aussi arbore le célèbre col tricolore de Meilleur Ouvrier de France et il fut même le premier à être honoré dans la catégorie «Chocolaterie». Qualifié par la critique d'orfèvre du chocolat, il nous reçut fort aimablement dans son atelier et nous livra quelques-uns de ses secrets. Puis il nous guida au sous-sol dans l'immense cave transformée en musée familial avec ses centaines d'objets mille fois manipulés par ses ancêtres depuis plus d'un siècle. Une véritable caverne d'Ali Baba!

A nouveau une petite marche, ce qui n'était pas pour nous déplaire car il faisait grand beau en ce mois de juin. Et encore une cave, celle de la reine Jeanne, la plus ancienne et probablement la plus originale et la plus majestueuse. Alors reine de France, Jeanne de Bourgogne fit construire en 1322 un hôtel particulier à Arbois. Quelle surprise en pénétrant dans sa cave! Restée intacte depuis l'origine et classée Monument Historique, on découvre des piliers



Tomate et Berce.

centraux et des voûtes en ogives gothiques. S'ils n'étaient les fûts de chêne où le vin est patiemment choyé loin du tumulte extérieur, on se croirait dans une église. Ce qui au fond n'est pas si étonnant, vin et religion ayant souvent fait bon ménage au cours de l'Histoire. Une fois remontés à la surface dans la boutique, nous eûmes droit à une nouvelle dégustation et fîmes quelques emplettes, Savagnin, Crémant et autres Macvin.

Encore une petite marche puis quartier libre pour du shopping ou un moment de détente à l'hôtel avant de nous retrouver pour le point d'orgue de la journée, un dîner chez «La Maison Jeunet», deux étoiles Michelin.



La cave-musée du chocolatier Hirsinger.



Foie gras de canard poché.

Le chef Jean-Paul Jeunet ayant quitté les fourneaux début 2016, c'est son second pendant huit ans, Steven Naessens, qui a pris la succession. Il a conservé les deux étoiles en « restant fidèle à l'esprit terroir et créatif de la maison », selon le célèbre guide. La salle récemment refaite peut surprendre avec une décoration épurée, des tables en bois brut sans nappe et des assiettes en grès inédites. Une sobriété assumée!

Côté cuisine, dès la mise en bouche, le ton fut donné! Une petite boulette de tête de veau et foie gras à mettre en bouche en entier pour une jolie explosion puis un mille-feuilles d'asperges à l'ail des ours, velouté de pomme de terre et galette citron et chou-fleur nous préparèrent en douceur pour affronter le menu « 8^e Péché » (voir encadré). Précision et beauté des assiettes tout au long du repas avec une dominante de vert et de kaki. On retiendra particulièrement l'escargot et chou-rave, pousses d'épinard et vinaigrette de viande à la réglisse, mariage apparemment improbable et qui se révéla être un petit bijou. Délicatesse et harmonie pour le turbot et amande fraîche accompagné d'un



Ormeau et Salicorne.

Savagnin semblable au Païen valaisan. La poulette de Bresse, morille et vin jaune dans une version très élégante comprenait une cuisse farcie aux morilles et une aile tendre et juteuse à souhait. Et puis cette sauce magique au vin jaune aux effluves de caramel et de sherry. Autre belle découverte, l'émulsion de cancoillotte et vin jaune à nouveau, accompagnée de vermicelles de pomme de terre et de fins lardons. Un délice avec ce côté crémeux très particulier de la cancoillotte, d'autant plus agréable qu'elle est étonnamment très faible en matière grasse. Et pour chaque plat, un vin du Jura bien sûr soigneusement sélectionné avec une mention particulière pour le Chardonnay La Bardette 2009 du Domaine Labet, intense et équilibré. Les douze coups de minuit avaient déjà sonné lorsque nous quittâmes à regret ce bel établissement.



Turbot et amande fraîche.



Poulette de Bresse, morille et vin jaune.

Des comptes-rendus détaillés des deux repas ont été publiés sur TripAdvisor par notre ami Erich Walzer, un collégien des plus assidus.

Après une nuit réparatrice et avant de quitter Arbois, il nous reste à visiter la maison où vécut et travailla Louis Pasteur. Connu dans le monde entier pour la mise au point du vaccin contre la rage et travailleur acharné, il œuvra dans les domaines de la biologie, de l'hygiène et de l'agriculture. Il travailla notamment sur la fermentation et les maladies du vin, ce qui fit dire au guide avec humour qu'il soigna les vins avant de soigner les hommes. L'intérieur de la maison est maintenu dans un état de conservation exceptionnel. Mobilier, objets du quotidien ou encore jouets des enfants, tout est à sa place comme si Pasteur et sa famille venaient de quitter la maison. De même dans son laboratoire où, au regard des découvertes majeures de Pasteur, on reste confondu devant la simplicité des moyens et du matériel de l'époque!

En quittant cet endroit nostalgique, il fut temps de reprendre les véhicules pour nous rendre à notre prochaine étape, la Saline Royale d'Arc-et-Senans. Arrivés à destination, c'était déjà l'heure du déjeuner que nous prenions sur place. Contrairement à beaucoup de musées et autres lieux touristiques où vous n'avez d'autre choix qu'une restauration rapide et insipide, ici c'est un traiteur qui a pris possession d'un des bâtiments. Et ce fut une belle surprise! Des produits frais et de qualité pour un prix raisonnable servis par des jeunes filles fort avenantes nous mirent dans de bonnes dispositions pour la visite.

Inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco depuis 1982, la Saline Royale est un chef-d'œuvre visionnaire et unique. Destinée comme son nom l'indique à la production du sel, elle fut conçue par Claude-Nicolas Ledoux sur ordre de Louis XV quinze ans avant la Révolution française. Pensé comme une cité idéale regroupant l'usine et ses travailleurs, véritable lieu de vie, cet ensemble architectural se déploie sur un arc de cercle de 370 mètres de diamètre. Au centre, depuis sa maison, le directeur pouvait ainsi surveiller les bâtiments de production au travers d'un œil-de-bœuf. Sous la houlette de notre guide, une étudiante en architecture, pimpante et



La Saline Royale d'Arc-et-Senans.

enthousiaste, nous découvrîmes les vestiges authentiques du traitement de la saumure. En outre, le lieu présente régulièrement des expositions comme *Le Monde d'Hergé* lors de notre visite. A son terme, nous profitâmes encore du beau temps et flânâmes dans les magnifiques jardins qui agrémentent l'endroit. Avant de tranquillement prendre la route du retour, conquis et comblés par cette escapade culturo-gourmande! • Didier Maignan

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



Menu « 8^e Péché ».



Dans la maison de Pasteur.