*Commentaire d’Erich Walzer traduit d’allemand en français.*

Le repas-test était précédé d’une visite fort instructive et intéressante de l’Institut Paul Scherrer, laboratoire de recherche multidisciplinaire unique en Suisse.

Sis à Villigen et financé en majeure partie par la Confédération, l’Institut intervient principalement dans des domaines très pointus de la matière, de l’énergie et de la santé.

Employant 2000 personnes, il accueille aussi annuellement quelques 2500 chercheurs de Suisse et du monde entier. Outre ses activités de recherche, l'Institut Paul Scherrer exploite la seule installation suisse permettant le traitement de maladies cancéreuses spécifiques au moyen de protons. Elle a notamment permis de traiter avec succès et précision nombre de tumeurs des yeux.

Essen’Z: un jeu de mots en allemand qui reflète l’expérience à vivre : et ça vaut le détour !

Le 19 mai 2016, ce sont 20 participants du Club des 7-7, Collège Gastronomique Suisse, qui ont été reçus chaleureusement par la sympathique patronne, Madame Kathrin Spillmann, pour un repas-test au Restaurant « Essen' Z » à Brugg. [www.restaurant-essenz.ch](http://www.restaurant-essenz.ch)

Andri Casanova, un jeune chef prometteur avec déjà une belle carrière, est au piano. Ces deux gastronomes gèrent ce restaurant depuis maintenant 7 ans.

Comme amuse-bouche, trois créations fines furent servies, le tout présenté de façon à pouvoir les piquer d’une seule bouchée : Scampis panés sur ragoût d’asperges vertes, émincé de magret de canard fumé sur une salade de pissenlit jaune, risotto au safran frit sur cresson.

Un très bon Sauvignon blanc de Remigen pour agrémenter ce fabuleux démarrage.

Comme premier plat, il nous a été proposé des pétoncles sautés, cuits parfaitement à-point et qui plus est, servi en tartare, accompagné de fonds d’artichaut sautés, le tout, sur une salade de roquette avec des flocons de Parmesan. Tout cet ensemble formait une harmonie très fine. Avec ce plat, le Pinot Gris de Brestenberg de Wehrli de Küttigen fut très approprié.

Pour suivre, l’œuf d’Oberflachs (parfaitement poché), enveloppé dans du jambon fumé du pays d’Argovie et le tout frit, disposé sur des lentilles beluga et ajouté d’asperges de Villnach, coupées en petits dés. Une création surprenante et très bien réalisée. Avec ce plat, nous avons apprécié un excellent Chardonnay du vigneron Umbricht de Untersiggental, vin corsé qui était en parfaite accord avec ce plat.

Le plat principal se composait d’un carré de veau rôti (2 belles tranches, avec une fine, délicate et savoureuse couche de gras) et des ris de veau frits (bien comme je les aime), accompagné de pommes de terre (en robe-des-champs) avec un magnifique assortiment de légumes de printemps, le goût et les couleurs, très finement garnis. Le carré de veau était de la meilleure qualité et très tendre, rôti à la perfection et rosé, un rôti comme je n’ai plus eu l’occasion d’en déguster depuis longtemps. Et la méthode de rôtissage, à la façon « traditionnelle », une très bonne idée. Le jus accompagnant le plat était assez fluide et avec un goût pas trop prononcé, le tout très bien cuisiné et avec mesure. Pour humidifier nos papilles, nous avons apprécié un Pinot-Malbec, Im Lee, du Sternen à Würenlingen, vin puissant, corsé, équilibré avec un raisonnable 13.5o d’alcool.

La sélection de fromage a aussi tenu ses promesses grâce à l’artisanat rural. Le fromage « Hölzige Geiss » de Willi Schmid, un fromage crémeux du lait de chèvre, mûri entouré de bois. De plus, un fromage rustique aux herbes (fromage à pâte dure, qui se casse en gros morceaux, à l’arôme épicé). Et le célèbre Blue Jersey, également par Willi Schmid de Lichtensteig. Avec ces fromages, il nous a été servi un pain aux fruits très juteux (raffiné avec une pointe d’alcool de pruneaux « Zwätschge »).

D’ailleurs, tout au long du repas, un pain délicieux, fait maison, fut proposé aux convives.

Dans nos verres, un Sensus, une symphonie en raisin majeur. Il s’agit d’un Pinot Noir de l’entreprise vinicole Hartmann de Remigen. Un vin légèrement corsé, parfaitement arrondi (balance sucré-acide). Pour suivre, un vin de dessert particulièrement équilibré et fruité, avec des notes de raisins secs.

La rhubarbe était le thème du dessert. Le flan de rhubarbe avec son biscuit de génoise à l’orange et assaisonné à la vanille Bourbon fut parfait : à l’intérieur chaud et juteux, à l’extérieur bien doré. Pour accompagner, une cuillerée de glace vanille tendre, douce, parfaitement aromatisée et de la compote de rhubarbe. Et encore un « vin doux » de la région, très approprié avec le thème rhubarbe : Wehrli’s Symphonie de Küttigen. Captivant par ses saveurs claires, sans défaut, bon équilibre « sucre-acide » et avec seulement 13.80 d’alcool. Très pur et belle finale en bouche.

Le café était accompagné de pralines fait maison et de « Nidelzältli » (bonbon à la crème).

Tous les plats étaient préparés et présentés d’une manière « très correcte ». Apparemment, selon la philosophie du chef et de son logo « Essen’ Z » (après le jeu de mot suit l’action) : en fait, à première vue, des plats simples, un effet « wow », qui résulte de la préparation culinaire précise. Technique, plaisir et savoir-faire.

Combinaisons de saveurs agréables. Les accompagnements des plats et les décorations étaient limités à l’essentiel et ne gênaient pas le composant principal. Tous les plats furent servis chauds, il faut le noter, il fallait servir tout de même 20 couverts. La mise en œuvre de l’idée du chef me semble être entièrement réalisée.

Un mot au sujet de la carte de mets : je pense qu’il n’y a que Nenad Mlinarevic du Park Hotel Vitznau qui est encore plus conséquent dans la (non) description des plats servis. Egalement au restaurant Essen’z, il n’est décrit que ce qu’il y a comme ingrédients et non pas la manière de préparation ou le morceau de viande etc… Son succès lui donne raison, mais (ma) vue romantique comme collectionneur de menus, n’est plus possible. Par contre, le Chef peut défendre sa liberté créatrice. Ainsi, il faut se résoudre à accepter son choix. Et avec quel bonheur au bout !

Quand je serai dans la région, je vais très, très volontiers visiter à nouveau ce superbe restaurant, je l’ai promis à ma femme ! Faites-en autant (mais pas avec ma femme) ! Un vrai gagnant avec une confirmation constante de son art culinaire depuis 7 ans.

*Texte d’Erich Walzer*

*Organisateurs du repas-test : Michel Lendvai & Yves Morin.*