**Repas test, jeudi 19 novembre 2015**

**Restaurant Panorama à Steffisburg**

D’emblée, l’escapade thounoise organisée par Rolf Suter, notre ambassadeur bernois, se présenta sous les meilleurs auspices. Ciel bleu et soleil radieux typiques de ces vivifiantes matinées d’automne illuminèrent notre lieu de rendez-vous, le château de Schadau, sis dans un magnifique parc à l’anglaise face au lac de Thoune. Lorsqu’en 1846, le banquier neuchâtelois Denis Alfred de Rougemont acquit le château, il le fit entièrement reconstruire dans un style aussi étonnant qu’improbable, mêlant éléments romantiques et néo-gothiques. Et c’est confiné dans une aile du château qu’est hébergé l’objet de notre visite, le Musée Suisse de la Gastronomie, accessible par un escalier de service raide et étroit.

Dédié à la commémoration culturelle de la tradition gastronomique et hôtelière ainsi qu'à la culture du manger et du boire, le centre de la collection est l'extraordinaire bibliothèque gastronomique regroupant plus de 7000 titres. Multilingue, la collection contient de nombreuses éditions originales de la littérature contemporaine et des exemplaires rarissimes remontant jusqu'au XVIe siècle. Sont exposés, entre autres, le plus petit livre de cuisine du monde, des menus d'événements importants ainsi que des ustensiles de cuisine et de table d'autrefois.

A l’issue de cette sympathique découverte, c’était déjà le temps de nous rendre à Steffisburg et découvrir le restaurant Panorama, lieu de notre repas test du jour. Le nom de l’endroit n’est pas usurpé. En effet, à l’apéritif servi sur la terrasse ensoleillée s’offrit à nous un joli panorama sur Thoune et ses environs jusqu’au lac. Nous y apprécions un Sancerre de Serge Laloue, tout en fraîcheur et en minéralité. Ce joli Sauvignon nous accompagnera aussi pour l’amuse-bouche à base de foie gras de canard, fin et moelleux à souhait et pour les rouleaux de filet de Sandre au pamplemousse, raifort et noisette qui suivirent. Un délicat travail pour une belle composition aux jolies saveurs.

Puis vint la surprise du jour ! Des œufs bio du pays cuits agrémentés de parmesan, laitue romaine et cresson. Excellent ! Comme quoi des produits simples bien apprêtés peuvent s’avérer délicieux. Et c’est peut-être ce qui distingue les grands chefs, cette aptitude à sublimer les produits les plus simples. Un original Capricho espagnol, bien assorti, se révéla légèrement carbonique tout en étant frais et expressif.

Le plat principal était du bœuf de Simmental très tendre servi rosé, accompagné d’une composition de légumes et de pommes de terre croustillantes qui étaient en fait des pommes allumettes enchevêtrées de façon à former une boule. Bel effet mais compliqué à appréhender sans en projeter sur la table. Dans l’assiette, l’esthétique doit rester pratique ! Le côtes du Rhône du Domaine de Piaugier était très plaisant bien qu’un peu jeune. Beaux arômes de fruits noirs et tanins plutôt bien fondus dans cet assemblage de grenache et syrah.

Un goûteux Brie de Meaux aux truffes du Hartlisberg et huile d’olive suivit avec un Riesling Kabinett, Hochheim « Kirchenstück », un peu jeune mais sec, fruité et complexe. Une belle association ! Et pour finir, une création moderne à base d’Amaretto, fruit de la passion et chocolat. Un Amaretto présent mais pas envahissant, une jolie fraîcheur et un bel équilibre pour un mariage adéquat et réussi accompagné d’un sauvignon blanc chilien vendanges tardives de la « Maule valley », doré aux reflets ambrés, joliment fruité avec des petites notes de miel. Et puis une mention particulière pour le service féminin, charmant, souriant et précis !

Quand vint le café, le soleil était encore omniprésent au travers des grandes baies vitrées pour le plus grand plaisir des collégiens qui ont décerné au chef Rolf Fuchs un mérité diplôme, avec mention or, dans la catégorie « Table bourgeoise ».

Auteur du commentaire : Didier Maignan

Organisateur du repas-test : Rolf Suter, Ambassadeur bernois.