



## Le Club des 7-7

# Repas-test, jeudi 2 mars 2017

Restaurant L'Auberge d'Hauterive (NE)

Il faisait plutôt frisquet sur les rives du lac de Neuchâtel en ce matin du 2 mars. On ne s'y attarda pas et on s'engouffra rapidement dans un grand bâtiment moderne aux lignes épurées. C'est là que nous avait donné rendez-vous Martin Bernath, l'Ambassadeur local, pour une visite du plus grand musée d'archéologie en Suisse, le Laténium. Présentée sur une surface totale de 2200 m<sup>2</sup> et remontant jusqu'au Paléolithique, l'exposition raconte 500 siècles d'histoire régionale. Et singularité du musée, la grande majorité des objets exposés ont été découverts dans les environs immédiats.

Grandes baies vitrées, éclairage étudié et muséographie bien conçue rendent le parcours très agréable. Sous la houlette de Léa Stöckli, archéologue, la visite s'avéra à la fois passionnante et instructive. La stratigraphie de la grotte de Cotencher, la reconstitution des silex d'origine en agglomérant les parties taillées ou encore le fac-similé d'un chaland gallo-romain retrouvé à Bevaix ne sont que quelques exemples de la diversité de l'endroit. A l'extérieur, un village reconstitué présente en grandeur nature la vie de la région il y a quelques centaines, voire quelques milliers d'années. On en profitera volontiers aux beaux jours à l'occasion d'une seconde visite plus approfondie.

Après une bonne heure sur place, il était temps de rejoindre l'Auberge d'Hauterive, seulement située à quelques encablures. Nous y fûmes accueillis pour l'apéritif avec un rosé de Gamay de la production du nouveau Principal, Pascal Keller, offert à l'occasion de son élection. Nez intense et belle vivacité, il fut unanimement apprécié sans flatterie aucune! En amuse-bouche pour l'accompagner,

une petite soupe chaude d'oseille nous fut servie ainsi qu'un jambon persillé avec une compotée de pommes.

A table, nous débutâmes avec un autre amuse-bouche, un amusant petit cube composé de blanc d'œuf, de poireau, de sésame et herbes diverses. Rafraîchissant et iconoclaste! Le « Chasselas bio Rossel 2015 à Hauterive » qui l'accompagnait s'avéra vif et légèrement pétillant et donna sa pleine mesure en mangeant y compris avec le premier plat qui suivit, « Magret fumé maison, champignons de Paris, livèche et glace à la moutarde de Meaux ». Un joli magret de canard servi sur une savoureuse duxelles de champignons avec une livèche, aussi connue sous le nom de céleri perpétuel, aux multiples vertus, et une originale noisette glacée de moutarde de Meaux. Un bel équilibre gustatif!



Marcel Leguéré reçoit son diplôme de collégien des mains de son parrain, le Principal Pascal Keller.



Jean-Pierre Chèvre, past-Principal, toujours fidèle au poste.

La deuxième entrée « Palée du lac de M. Progin à Hauterive au beurre noisette, pressé de bettes et saucisson neuchâtelois », une association terre-mer un peu risquée mais finalement payante. Une féra fondante et moelleuse associée au goût prononcé du saucisson nous offrit un contraste à la fois original et plaisant. Le « Chardonnay barrique Expression Gerber à Hauterive », riche, vanillé et boisé s'avéra élégant mais peut-être un peu trop puissant en l'occurrence.

S'ensuivit le plat principal « Variation d'agneau des Ponts-de-Martel, gnocchi à l'oseille, céleri et oignons nouveaux ». De l'épaule d'agneau avec un intéressant ariau, d'agneau lui aussi, un gnocchi d'oseille revisité sous forme de galette de semoule et un céleri jeune légèrement confit. Un joli travail pour un plat plutôt réussi si ce n'était la cuisson inégale



Remise d'un diplôme d'argent à Madame et Monsieur Toussaint.



Le magret fumé maison.

parmi les convives. Le « Gamaret 2012 Cave de la Ruelle à Auvernier », se révéla être une belle association entre son côté tannique et la générosité du plat.

La « Sélection de 3 fromages sur assiette de la Maison du Fromage, Sterchi, à Neuchâtel » était notamment composée d'un Bleuchâtel fort agréable et d'un gruyère plutôt corsé à déguster en dernier, le tout accompagné d'une petite pâte de coing. Le magnifique assemblage « Malbec merlot Domaine de la Grillette à Cressier », puissant et tannique, convenait idéalement.

Et puis pour terminer, « silence dans la salle pour un feu d'artifice », dira notre commentateur du jour avec ce « Mandarines confites au safran, chocolat blanc et tapioca », une superbe composition légère, onctueuse et rafraîchissante qui fonctionna à merveille ! La petite arvine mi-flétrie 2014 de Gérard Dorsaz à Fully, aimablement offerte par notre Ambassadeur local, était toute indiquée même si certains collégiens auraient aimé lui trouver un peu plus de sucrosité.

On retiendra aussi des plats savamment dressés à l'esthétique certaine ainsi qu'un service tout à fait efficace et souriant seulement assuré par l'avenante maîtresse de maison et son employée pour... 23 convives !

A l'issue du repas, le commentaire avisé et expressif des plats fut livré par Stéphane Fournier et la docte analyse des vins par Jean-Jacques Rouge. Les collégiens décernèrent finalement au chef Nicolas Toussaint un diplôme, avec une mention argent, dans la catégorie « Table bourgeoise ». • **Didier Maignan**

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