

Le Club des 7-7

Repas-test au Restaurant Landhaus à Liebefeld, BE



Plutôt que de se retrouver subitement à table, la coutume au Club 7/7 veut qu'en préambule aux agapes soit organisée une visite tantôt culturelle, tantôt à caractère gastronomique. Souvent instructive, c'est aussi une façon différente et très appréciée de se rencontrer tant les ambassadeurs locaux rivalisent de créativité pour nous dénicher des endroits intéressants.

Ambassadeur bernois, notre ami Rolf Suter n'a pas failli à la tradition en nous conviant, jeudi 17 novembre 2016, dans un lieu résolument empreint de nostalgie.

Il s'agit du musée « Schulmuseum Bern, Schloss Kőniz », en fait une véritable classe d'école des années 50 fidèlement reconstituée avec meubles, objets, pupitres, plumiers, encriers, ardoises et même les vêtements et cartables d'époque des enfants accrochés aux patères. Nous avons vraiment l'impression de retourner à l'école d'antan, avec seulement plus de peine à nous glisser sur les bancs derrière les pupitres!

Un exercice sur ardoise

Notre maître d'école du jour n'était autre que Gilbert Hirschi, personnage principal de

« Tableau noir ». Dans ce film primé à Locarno, il incarne son propre rôle d'instituteur dans le village de Derrière-Pertuis (NE) dont l'école primaire multi-âges était menacée de fermeture. Dans un joyeux capharnaüm et sur un mode tellement passionné qu'il en est parfois débridé, il nous propose un exercice sur ardoise dans le but de nous faire utiliser simultanément les deux hémisphères du cerveau. Surprenant! Puis, parmi ses nombreuses digressions, il invite son assistant tout droit venu d'un autre temps à jouer un morceau à l'harmonium ou lui demande de nous initier à l'utilisation du boulier. Amusant! Bref, on ne s'ennuie pas un instant et j'aimerais vous en entretenir plus longuement mais la place nous manque. Un conseil, allez visiter ce petit musée autant pour ses objets et son atmosphère que pour



A l'apéritif, dans la magnifique cave voûtée

ses deux attachants personnages. Merci, Rolf!

Une éblouissante entrée en matière

Autre endroit, autre décor, belle bâtisse que ce restaurant Landhaus à Liebefeld. D'emblée, nous sommes dirigés pour l'apéritif vers la monumentale et splendide cave voûtée, joliment peuplée de précieux flacons. L'accueil de Thomas Christen, le directeur du restaurant, est des plus cordiaux et c'est avec maestria qu'il sabre le Champagne « De Saint Gall », pas du canton mais bien de Reims, agréable et au bel équilibre. Pour l'accompagner, il nous propose des huîtres d'Irlande ouvertes en direct, charnues, croquantes et auréolées d'une vinaigrette à la framboise. Et puis de sympathiques carrés de foie gras de canard à la gelée de Sauternes. Un aromatique Jurançon sec était même proposé en alternative au Champagne. Une éblouissante entrée en matière unanimement appréciée!



Les collégiens sur les bancs d'école.

Sous le signe de la truffe

Puis nous avons rejoint la belle et grande salle du restaurant ornée d'une imposante cheminée où crépitait un magnifique feu de bois. Sous forme d'amuse-bouche en continuant avec le Jurançon, une soupe de curry vert et mousse de lait de coco débuta le repas de belle manière, un peu trop épicée selon certains mais c'était un authentique curry. S'ensuivit un carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive vierge et fleur de sel. Il se serait suffi à lui-même. La truffe bernoise qui l'agrémentait était en l'occurrence superflue. Précisons que le déjeuner était placé sous le signe de la truffe et qu'on en retrouvera tout au long du repas. Avec le Carpaccio, un Mosaico bianco tessinois de Tamborini Vini dévoila les arômes intenses du sauvignon blanc dominant assemblé avec du chardonnay et du merlot.

Une autre truffe, de Bourgogne et odorante cette fois, accompagnait les raviolis maison du Mont-Vully de façon plus appropriée. Le Barolo Rocche dei Manzoni, du haut de ses 10 ans, n'a pas trop écrasé la finesse des raviolis et sa légère sauce crémeuse. Et c'est finalement avec le carré de longe de veau tournebroche (d'où l'utilité de la cheminée), son gratin dauphinois et ses légumes d'hiver que nous avons dégusté la meilleure truffe, en provenance du Périgord. La viande goûteuse et de qualité était copieusement servie avec un deuxième



Le carpaccio de filet de bœuf et truffe.



Les raviolis maison du Mont-Vully.



Une belle tablée.



Variation en trois parties de chocolat.



Le carré de longe de veau tournebroche.

service sous forme de côtelettes. Elle était accompagnée d'un Bourgogne, un Morey-Saint-Denis Clos-de-la-Roche 2002 en magnum, dont la créosote et les caractéristiques typiques du pinot noir avaient disparu dans le second verre apparemment servi en bouteille. Ce qui confirmerait que le magnum est bien le format idéal!

Le fromage, un Brie de Meaux à cœur, bien entendu truffé, fut servi avec un pain d'épices qu'on a gentiment délaissé au profit du très bon pain qui convenait mieux. Et pour conclure, une sympathique variation en trois parties de chocolat à la truffe et à la poire à Botzi dont la cuisson n'était pas tout à fait maîtrisée! L'accompagnait plutôt bien un Sauternes Barsac Château du Levant,

plus fruité que liquoreux, pour terminer en douceur.

À l'issue du repas, le commentaire des plats fut assuré par Erich Walzer (qui publie aussi ses commentaires sur Trip Advisor) et l'analyse des vins par Raymond Benoît.

Un diplôme

Les collégiens ont finalement décerné à Eike Felix Henningsen, chef de cuisine assisté de Dimitri Adrian un diplôme, avec une honorable mention argent, dans la catégorie « Table bourgeoise ».

Didier Maignan

Les rubriques « Confréries » n'engagent pas la rédaction de Plaisirs et Gastronomie.



Le Chef Eike Felix Henningsen (à gauche) avec son équipe et les officiels du jour.