



Le Club des 7-7

Restaurant l'Auberge de Landecy (GE)

Repas-test, jeudi 31 août 2017

Invités par Ivan Pougner, l'Ambassadeur genevois, les collégiens avaient rendez-vous à la Commanderie de Compezières, près de Genève, pour visiter le musée de l'Ordre de Malte, de son vrai nom « Ordre souverain militaire hospitalier de Saint-Jean de Jérusalem, de Rhodes et de Malte ». Il règne comme un parfum de mystère autour de cet « Etat sans territoire ». C'est donc avec intérêt et curiosité que les collégiens vinrent écouter les explications de Michèle Zanetta, la conservatrice du musée. Pendant une heure, elle leva le voile sur l'organisation et ses pérégrinations depuis Jérusalem jusqu'à Rome en passant par Rhodes et Malte. Et sur ses activités car l'Ordre a abandonné depuis longtemps le côté militaire pour se concentrer aujourd'hui sur le volet hospitalier. Bien que d'obédience catholique, l'Ordre de Malte ne pratique aucun prosélytisme et soigne pauvres et malades partout dans le monde sans distinction d'origine, de race ou de religion. Et, chose ignorée de beaucoup, on apprend qu'en Suisse l'Ordre est un des plus gros donateurs.

A l'issue de cette visite à la fois originale et instructive, quelques minutes nous suffirent pour rejoindre l'Auberge de Landecy dans la campagne genevoise. Le temps n'étant pas au beau ce jour-là, nous ne pûmes pas profiter de la terrasse ni de son atmosphère rurale. L'intérieur n'en était pas moins accueillant avec ses tables joliment dressées et un amuse-bouche sous la forme d'un petit gaspacho de tomates et basilic logé dans une verrine. Il était accompagné d'un Chasselas 2016 d'une jolie minéralité. Ce fut le premier des vins de Stéphane Dupraz qui nous accompagnèrent tout au long du repas, commentés par le vigneron en personne.

La « Courgette, mozzarella di Bufala condimentée olive, jambon » était parfaite, « al dente » pour continuer sur une touche très estivale. Le Chardonnay 2016, joliment fruité et au nez de litchi, convenait très bien ainsi qu'au plat suivant, « Couteaux aux amandes, fenouil, abricot du Valais ». Des petits cubes découpés en brunoise (dixit Erich Walzer) pour une combinaison très créative de textures et de saveurs mêlant le croquant des amandes à l'abricot légèrement grillé.



Pierre-Albert et Emmanuel, ton sur ton !



Le filet mignon de veau.

Suivit un «Poulpe tiède, tomate Ananas, vinaigrette passion, avocat, basilic pourpre». Une composition douce, équilibrée et cohérente pour ce poulpe avec une mousse d'avocat, la vinaigrette au fruit de la passion et une tomate Ananas très parfumée et à la saveur incomparable. Profitons-en pour nous attarder sur les authentiques tomates du jardin



Les flacons dégustés au cours du repas.

servies à l'auberge. C'est Aidan, 9 ans, le fils du Chef, qui les cultive. Et avec quelle fierté! Il nous explique avec spontanéité, enthousiasme et force détails, les différentes variétés, Cœur-de-Bœuf, Noire de Crimée, Ananas et autre Rose de Berne qu'il bichonne sur les 12 pieds plantés. Et d'ajouter: «Tonton m'aide au jardin.» Quel plaisir rafraîchissant de l'écouter! Le «Scheurebe» 2016, croisement artificiel de Riesling avec une variété inconnue même si certains prétendent qu'il s'agit de Sylvaner, était joliment fruité et fonctionnait bien. Il obtint la médaille d'or au concours du «Sanglier d'or».



Grégoire Schwery reçoit son diplôme de collégien des mains du Principal Pascal Keller en présence de Pierre Davey, son parrain et ambassadeur du Valais.

**Couteaux aux
amandes, fenouil,
abricot du Valais.**



« Un vitello tonatto en 2017 » en plat principal était en fait un filet mignon de veau tendre à souhait et à la cuisson juste (on peut toujours débattre sur la cuisson!). Il était accompagné d'une farce de veau finement haché, de thon et pommes de terre, le tout légèrement épicé. Le Gamaret 2016 aux arômes de réglisse et fruits noirs était tout indiqué et nous accompagna aussi pour le fromage à suivre. En l'occurrence, un « Chèvre frais de l'ami Pierre agrémenté de figues violettes », d'une belle fraîcheur et assorti de pignons et de délicieuses figues.

Le premier dessert, « Crèmeux litchi, arlette framboise », se présenta très coloré sous la forme d'une crème de litchi savoureuse et d'un léger sorbet de framboise à la fraîcheur unanimement reconnue et rehaussé

par un Sauvignon blanc d'une belle acidité. Pour terminer, un « Melon rôti, ganache montée à la verveine fraîche », une combinaison de saveurs magnifiée par le côté citronné de la verveine, était accompagné d'un Crémant à base de Pinot meunier, aux fines bulles fort appréciées. Cerise sur le gâteau, après le café et les mignardises, l'ami Nino offrit aux collègues le bien nommé « Ninoncello » de sa propre production!

Il fut alors temps pour Stéphane Fournier de nous livrer son commentaire du repas et pour Raymond Benoit sa perception des vins. Par la suite Eric Walzer posta sur TripAdvisor un commentaire en allemand qui est toujours une source d'inspiration. Le Chef, Brice Bibollet, prouva qu'avec des ingrédients pas nécessairement « nobles », la fraîcheur des produits, l'exécution et les nombreuses petites notes, subtilités, sauces et épices peuvent faire la différence. Après dépouillement des bulletins, il lui fut remis un diplôme avec mention Argent, carrément massif, dans la catégorie « Table bourgeoise ».

• Texte: **Didier Maignan** – Photos: **Jean-Claude Moy** et **Marcel Leguéré** – www.leclubdes7-7.ch

**Remise du diplôme au
Chef Brice Bibollet.**

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

