



Le Club des 7-7

Restaurant « Aux 3 amis » à Schernelz (BE)

Repas-test, jeudi 16 novembre 2017

C'est par une visite au musée Omega à Bienne que débuta cette journée organisée par notre ambassadeur bernois, Rolf Suter. Et plus précisément par un voyage à travers le temps pour découvrir les montres les plus célèbres et emblématiques des 120 ans d'histoire de la marque.

Depuis l'établi d'horloger, visible à l'entrée du musée, sur lequel Louis Brandt démarra l'entreprise en 1848 et qui semble tellement désuet aujourd'hui, que de chemin parcouru ! Dès 1879, les deux fils du fondateur se lancent dans la production industrielle avec le calibre Omega 19 lignes qui donnera son nom à l'entreprise. Début 1900, un premier prix à l'exposition universelle à Paris coïncide avec l'arrivée de la montre-bracelet. Et le succès ne se démentira pas. Au-delà des 4000 pièces exposées dans le musée, on découvre aussi l'implication d'Omega comme chronométreur officiel de grandes manifestations sportives dont les jeux Olympiques. Et puis, en 1969, le Speedmaster est le premier chronographe à être porté sur la lune, ayant été choisi par la NASA comme garde-temps officiel. A l'attention des visiteurs, des audioguides sont disponibles en plusieurs langues.

La deuxième étape du jour nous conduisit à Douanne (Twann) chez Anne-Claire Schott, de la génération montante de ces jeunes vigneronnes passionnées. D'emblée, elle nous adressa un message fort : « Je fais du vin, pas seulement pour faire du vin, mais pour transmettre quelque chose. » Des études d'histoire de l'art ayant précédé sa formation d'œnologue, les deux dimensions l'habitent et se reflètent dans sa façon de penser le vin. Lors de la

dégustation, l'un d'entre eux retint plus particulièrement notre attention. Sobrement appelé « Blanc », il résulte d'un assemblage de chasselas, pinot noir, pinot gris, chardonnay, sylvaner et sauvignon blanc, tous ces raisins ayant été cultivés le long des murs de pierre. Et pour le rendre plus particulier encore, il est vinifié dans un œuf en béton. Nous dûmes quitter à regret l'attachante vigneronne pour nous rendre à notre troisième destination, le restaurant « Aux 3 amis » à Schernelz.

Niché dans un petit village vigneron surplombant le lac de Bienne et l'île Saint-Pierre, le restaurant offre aussi une étonnante vue sur les vignes qu'il domine, dont on dirait qu'elles plongent directement dans le lac. Sitôt franchi le seuil de cette vieille bâtisse joliment restaurée, nous fûmes



Dégustation à la cave d'Anne-Claire Schott.



La poitrine de canard.

accueillis par Cynthia Lauper, la maîtresse des lieux, qui assura aussi le service.

Si le menu était délibérément minimaliste sur le papier (voir encadré), dans l'assiette ce fut nettement plus étoffé avec des dressages particulièrement soignés. A commencer par le premier amuse-bouche, un fin tartare de bœuf, chèvre et jaune d'œuf disposé sur 3 tranches fines de pain grillé, le tout servi sur une assiette garnie de galets. Le deuxième amuse-bouche était une petite terrine de brochet sur bisque et mousse tiède au vin blanc. Une double et belle entrée en matière accompagnée d'un chardonnay 2015 local de Sabine Steiner, fruité et d'une belle finale.

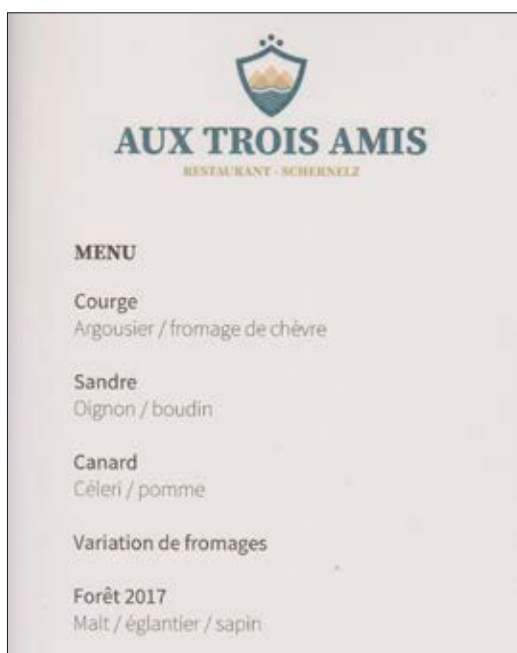
Le premier plat se présenta sous la forme d'un tartare de courge et sa purée, agrémenté de fromage de chèvre et parsemé de baies d'argousier. Un délice de velouté et de croquant! Suivit une alliance terre-mer particulièrement originale et réussie avec un filet de sandre cuit à la



Un très bel amuse-bouche.

perfection, un petit boudin d'une grande finesse, des oignons marinés et une émulsion de jus de choucroute. Le vin qui l'accompagnait n'était autre que «Blanc 2016», le fameux assemblage d'Anne-Claire Schott, la jeune vigneronne visitée précédemment. Nez plutôt déroutant mais un vin puissant et long en bouche!

Pour suivre, une petite transition, en l'occurrence un sorbet de prune, vin rouge, cannelle et clou de girofle, légèrement crémeux et rafraîchissant, particulièrement bienvenu avant d'aborder le plat dit principal, une poitrine de canard rôtie, assortie d'une variation de céleri,



Sandre, oignon, boudin.



**Le flacon importe,
surtout si on n'a
pas l'ivresse!**

d'une mousseline de pommes de terre et de truffes finement hachées. La cuisson parfaite et la délicatesse du plat enchantèrent les papilles. Le Saint-Laurent 2014 de Martin Hubacher était très adapté avec un nez discret mais fruité, équilibré et présentant déjà de jolis tanins.

Suivit une variation de fromages agréablement présentés sur une fine planche de bois, chèvre cendré, Bruni bleu et vieux gruyère,

La remise du diplôme.

chacun avec sa petite garniture d'airelles ou de raisins secs. Le pinot noir 2015 d'Andreas Krebs, certes un peu jeune et pas nécessairement adapté à tous les fromages, présentait néanmoins de très jolis arômes de fruits rouges. Puis, en guise de conclusion, était-ce vraiment un dessert au sens où on l'entend habituellement? Baptisé «Forêt 2017», c'était une composition à base de biscuits de malt agrémentés d'une glace de jeunes pousses de sapin et de cynorrhodons. Un choix audacieux et totalement assumé, trop audacieux ou décalé pour certains collégiens décontenancés qui apprécièrent néanmoins la présence d'ingrédients à la fois naturels et insolites.

A l'issue du repas, le commentaire des plats fut assuré par Erich Walzer dont vous trouverez aussi une critique détaillée sur TripAdvisor. Quant aux vins, ils furent choisis et expliqués par Daniel Leuenberger, président de la Commission AOC du canton de Berne et invité de l'ambassadeur Rolf Suter. A l'issue de ces interventions, un diplôme fut remis au chef Marc Joshua Engel avec mention en argent dans la catégorie «Table bourgeoise». • Texte:

Didier Maignan – Photos: **Marcel Leguéré** – www.leclubdes7-7.ch

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

