

Le Club des 7-7



Assemblée générale et repas au Restaurant Les Trois Tours à Bourguillon, FR

Comme de coutume, l'assemblée générale ordinaire du club précéda ce premier repas de l'année. Mais, à l'aube de cette année 2017, elle n'était pas vraiment ordinaire! En effet, peu de temps avant, Jean-Pierre Chèvre, le Principal du club, avait annoncé ne pas briguer un mandat supplémentaire.

Hommage lui fut donc rendu pour avoir porté le Club des 7-7 sur ses épaules, larges au demeurant, pendant deux mandats de sept ans et avoir grandement contribué à son évolution. Merci, Jean-Pierre! Décision mûrement réfléchie et transition minutieusement préparée. C'est ainsi que Pascal Keller fut élu Principal à l'unanimité et qu'il bénéficiera des conseils et du soutien de son prédécesseur puisque les deux siègeront au Conseil.

Petit rappel au passage sur l'origine du club. Il fut créé le 7-7-1977 et ce n'était nullement le fruit du hasard. Souvent qualifié de

magique, voire de sacré, le chiffre 7 fascine. Il suffit de s'attarder sur Wikipédia pour s'en rendre compte. Et si le Club des 7-7 n'est pas à proprement parler sacré, c'est sans nul doute un bel espace de partage et de convivialité gastronomiques!

Le repas qui suivit n'était pas non plus tout à fait ordinaire dans la mesure où exceptionnellement il ne fit pas l'objet d'un test. Pour une raison très simple! Le chef Alain Baechler qui officie au restaurant Les Trois Tours avait déjà été testé en mai 1996 lorsqu'il était un jeune et prometteur restaurateur à Marly. Or, une des règles du club



Passation de pouvoir de Jean-Pierre Chèvre à Pascal Keller

veut qu'un chef, même s'il change d'établissement, ne soit jamais testé deux fois. Pour la petite histoire, ce jour de mai 1996 était aussi pour Jean-Pierre son premier repas au sein du club. Une boucle se referme donc en forme de clin d'œil à Alain Baechler et un hommage à son parcours, aujourd'hui une étoile Michelin et trois toques 18 sur 20 au Gault & Millau. Excusez du peu!

La mission de Jean-Claude Jenny, notre ambassadeur local, fut donc de concocter avec le chef le menu de cette journée particulière. Et les agapes débutèrent de la plus belle des manières dans la magnifique et accueillante cave voûtée où nous furent



Vue aérienne de l'assemblée générale



Une table particulièrement joyeuse



Lasagne de crêpes et homard



Filet mignon de Pata Negra



Authentiques fromages du terroir



Variation de croquant et de moelleux pour ce spectaculaire dessert

proposés l'apéritif et les amuse-bouches. Présentés dans de petites cuillères apéritives en porcelaine, très pratiques pour éviter les dégâts collatéraux, ce fut une succession de délicieuses petites choses. Thon rouge et papaye wasabi, tartare de veau au piment d'espelette, rillettes de lapin mousse moutarde et câpre ou encore parfait de foie gras olive verte. Un Vully 2^e sens, Javet et Javet 2014 les accompagnait. Un chasselas d'une belle vivacité, plus sec que dans le Lavaux. Dommage qu'il ait été servi un peu trop froid!

Puis après avoir pris place dans une salle spacieuse et lumineuse, nous pensions en avoir fini avec les amuse-bouches. Que nenni! Un autre arriva sur la table, un goûteux tartare de bœuf et sa délicate mousse d'artichaut. Puis nous entrâmes dans le vif du sujet avec une « Demi-caille des Dombes farcie au foie gras, aux pistaches et grenades, salade de lentilles ». Une très jolie déclinaison en roulade, des ingrédients de qualité et une belle harmonie du plat. Petit bémol, l'assaisonnement était un peu déficient. Le Vully pinot gris, J.-D. Chervet, 2015 s'avéra très

plaisant, léger goût d'agrumes et de pêche sans arôme envahissant, préservant ainsi la finesse du plat.

Nous poursuivîmes avec un « Lasagne de crêpes et homard avec son jus de carapaces ». De fines tranches de homard à la cuisson parfaite déposées sur une lasagne et auréolées de son petit jus succulent. Le tout dressé de façon royale, oserons-nous, la couronne à trois branches en mange-tout n'étant pas sans rappeler les trois couronnes et les trois toques. Un plat de haute voltige dira notre commentateur du jour! Et une alliance parfaite avec le même pinot gris. Puis, en plat principal, un « Filet mignon de Pata

Negra au curry rouge et riz noir vénéré ». Là encore, une cuisson parfaite et précise pour ce filet mignon de porc rose-rouge au moelleux savoureux. Une très belle association avec le riz vénéré et un effet curry juste parfait et sans excès pour un résultat d'un bel équilibre. Le vin du Domaine de la Jasse en Languedoc Vieilles Vignes 2014 nous fut servi en double magnum. Certes un peu jeune mais potentiel intéressant pour cet assemblage de 90 % cabernet sauvignon et 10 % merlot au nez complexe et aux arômes d'épices et de cassis.

Une jolie assiette de six différents fromages de la région suivit. Un bel assortiment de pâtes molles et dures, gruyères, vacherin, bleu ou encore Mont Vully accompagné d'un chasselas, Cru de l'Hôpital 2002. Ce chasselas de 15 ans d'âge enthousiasma une partie des collégiens, l'autre partie ayant préféré continuer avec le vin rouge précédent qui fut resservi avec grande amabilité.

Et pour terminer, un dessert au dressage spectaculaire, variation de croquant et de moelleux, de délicieuses tranches fraîches de mandarine et pain d'épices décliné en mousse, glace et biscuit fourré. L'Or de Conthey, J. Germanier 2012, joli liquoreux avec suffisamment d'acidité convenait parfaitement pour l'accompagner.

Finalement, même si le repas n'était pas testé pour les raisons évoquées précédemment, le chef reçut comme à l'accoutumée les commentaires avisés de Stéphane Fournier pour les plats et Raymond Benoît pour les vins. Commentaires tout à fait positifs pour une bien belle adresse. Un savant dosage de classicisme et de créativité ainsi qu'une constance dans la prestation. Sans oublier de mentionner un service précis et attentif tout en étant discret!

Didier Maignan

Les rubriques « Confréries » n'engagent pas

la rédaction de Plaisirs Gastronomie & Voyages.



Pascal Keller et Jean-Pierre Chèvre remettent un diplôme d'honneur à Alain Baechler