**39ème Assemblée Générale et Repas test, jeudi 4 févier 2016**

**Restaurant La Table d’Edgard, Lausanne Palace**

Précédé comme à l’habitude de l’assemblée générale du club, le premier repas test de l’année est d’autant plus attendu qu’il marque les retrouvailles des collégiens après la coupure hivernale. Mais, cette fois, le cœur n’y était pas. La soudaine et tragique disparition du grand chef Benoît Violier quelques jours plus tôt était dans tous les esprits et le désarroi se lisait sur tous les visages. En préambule à l’assemblée, une minute de silence fut observée en son hommage et à sa mémoire.

Ce premier repas de l’année avait donc lieu à la Table d’Edgard, le restaurant gastronomique du "Lausanne Palace" à Lausanne. Au moment de passer à table, on apprit que le chef Edgard Bovier n’officiait pas en cuisine ce jour-là. Il était retenu en compagnie d’autres grands chefs à l’ambassade de France à Berne, à la veille des obsèques de Benoît Violier. Comme au restaurant de l’Hôtel de ville à Crissier, la vie se devait pourtant de continuer malgré les circonstances.

En prélude au déjeuner, un joli chasselas de Villeneuve nous fut servi au salon avec des petits feuilletés de pissaladières ainsi que des jolies crevettes enrobées dans un croustillant, le tout fort goûteux.

La composition de poulette et légumes en barigoule vinaigrette de tomates séchées qui débutait notre repas était d’une belle fraîcheur, dans tous les sens du terme. Et le petit médaillon de foie gras en son centre tout à fait bienvenu. Le Vinzel 2014 « Soleil blanc » du Domaine Delaharpe, qui l’accompagnait était à la fois vigoureux et floral. Une belle alliance ! Suivit une « Belle langoustine rôtie en cocos coraillés et céleri ». La langoustine manifestement cuite dans sa carapace était parfaite. Le Viognier 2014 de la Côte d'Henri Cruchon prouve que ce cépage s’est décidément bien acclimaté en Suisse et pas seulement en Valais. Fin, équilibré et léger ! En un mot : exceptionnel.

Le plat principal était un « Porcelet d’Ormalingen rôti en « 2 » cuissons mille-feuille aux oignons d’une pissaladière ». Il a fait débat entre les collégiens, le porcelet n’étant peut-être pas assez fondant au goût de certains. En revanche, la pissaladière, grande spécialité du chef et influence de sa période niçoise, était excellente ainsi que le boudin légèrement croustillant. On en aurait volontiers redemandé en lieu et place du poivron rouge qui ne s’imposait peut-être pas. L’accompagnait une Dame Noire 2011, du Domaine des Balisiers à Genève, assemblage de gamay, gamaret et pinot noir au joli nez et à la mâche légère.

Un assortiment de fromages « frais et affinés pour nous » suivit, composé en majorité de pâtes molles à dominante française servi avec un étonnant Cornalin 2014, élevé par le valaisan Gabriel Dussex, peut-être trop jeune mais cependant impressionnant. Un potentiel certain !

Deux très beaux desserts vinrent conclure ce repas. Tout d’abord, un « Glacé au Grand Marnier sablé à l’orange/sorbet aux agrumes », un bel équilibre d’une grande fraîcheur avec une belle explosion des agrumes suivi d’une délicate petite crème à base de coco et fruits de la passion. Une « Cuvée blanche » vaudoise, 2014, du Domaine Cousin les accompagnait, très aromatique et toute en douceur et en fraîcheur.

Finalement, après qu’Edgard Bovier de retour de Berne nous eut rejoint au moment du café, les collégiens décernèrent à la brigade un diplôme d’Argent dans la catégorie « Grandes Tables ».

Remerciements à l’ambassadeur vaudois, Jean-Jacques Rouge, pour l’organisation.

Didier Maignan