



De gauche à droite: beurre au piment d'Espelette; à la vanille de Madagascar; beurre demi-sel et beurre du canton de Berne.

DERNIÈRES SAVEURS ESTIVALES AU PRÉSIDENT WILSON

L'été est propice à l'otium, cher aux Romains d'autrefois.
Celui-ci nous a amené sur les bords du Léman,
au restaurant Bayview du 5-étoiles Président Wilson.



Porc ibérique aux quartiers d'oranges.



Soufflé au chocolat guarnero 70% de cacao.

GENÈVE

Le nom Bayview n'est pas usurpé. Par ses grandes baies vitrées, on peut admirer le panorama que nous offrent le quai Wilson, le lac, sa rive opposée et les coteaux de Cologny. Le Bayview est «le» restaurant de Michel Roth (lire Le Cafetier N° 12, juin 2018), qui marque de son style très personnel la restauration de ce palace genevois.

Un service impeccable où l'on est aux petits soins pour le client, toujours prêts à combler le moindre de ses désirs (réalistes). Tout commence par le choix de la boisson, puis vient le premier dilemme: le pain. Il est à choisir parmi cinq sortes. Heureusement, la possibilité d'en goûter plus est offerte. C'est cette option que nous avons choisie: trois qualités de pain, de campagne, aux noix et aux olives. Mais qui dit «pain» pense «beurre». Et là aussi, le client le plus exigeant se verra comblé: une sélection de quatre sortes de beurre est proposée; imposée, serait-on tenté de dire, car la possibilité d'en choisir un n'est cette fois pas offerte. Vous avez donc à gérer quatre types de beurre, tous excellents et au parfum délicat: beurre helvétique d'un jaune clair, du canton de Berne. Il n'y a pas plus Suisse; beurre demi-sel, couleur jaune paille; beurre à la vanille de Madagascar, d'un beau beige et enfin, beurre au piment d'Espelette, presque orange.

Arrive l'entrée de saison: une tomate supersteak du pays, accompagnée d'une burrata vanille brûlée, amandes fraîches et caramel de tomates. Léger, parfumé, agréable en bouche. C'est vraiment une entrée. Pas trop copieux pour vous laisser sur votre faim et pas trop fade non plus. Juste ce qu'il faut pour vous inciter à poursuivre, titillé par la curiosité.

Celle-ci pourrait bien être satisfaite avec la présentation du plat suivant: une escalope de foie gras de canard en chaud-froid, cerise estragon, brioche au charbon végétal, le tout accompagné d'un râpé de chocolat noir 64%. Tout

un programme. Heureusement, les portions servies ne sont pas pantagruéliques. On devrait pouvoir en venir à bout sans trop d'effort! Dès les premières bouchées, on se rend compte que l'on est en face de quelque chose de très fin; quelque chose qui «fond» dans la bouche; d'un plat parfumé par la tomate et où le chocolat fait de la «figuration».

La viande est avancée: un porc ibérique. Pourquoi ibérique? Réputé par le fait qu'il est nourri aux glands; donc plus savoureux. Celui-ci est accompagné de quartiers d'orange et de chips. La cuisson légère et à point permettrait d'en restituer toute la saveur si un persistant goût d'orange ne le cachait.

Une fois tout cela dévoré, restait à découvrir le dessert. Une tarte soufflée au chocolat guarnero 70% de cacao, faite d'une ganache au chocolat, ainsi que d'un biscuit et d'un mini soufflé, également au chocolat, accompagné d'une crème de mascarpone façon chantilly. Devant un tel énoncé, le pire est à craindre: un pavé. La première cuillerée en bouche, on a vite fait de réaliser qu'il s'agit là d'un dessert léger, frais, goûteux qui, au lieu de rassasier, donne envie d'en dévorer d'autres. Et ce malgré les formes diverses de chocolat présentes dans ce dessert. Une fois la fête finie, il ne nous reste plus qu'à reprendre le chemin de nos habitudes avec, cette fois, l'impression que l'on vient de passer un grand moment. A quand la prochaine fois?

Dès septembre, fleurira sa nouvelle carte d'automne repensée de fond en comble pour offrir toujours plus de plaisir gustatif à sa clientèle.

LIONEL MARQUIS



La Cuvée Éclat Brut de la maison Mauler à Neuchâtel.

MAULER, UNE NOUVELLE CUVÉE BIO

La Maison Mauler propose une deuxième cuvée Bio, la Cuvée Éclat Brut, cette fois un Blancs de Noirs Bio longtemps choyé dans la fraîcheur constante des caves voûtées du prieuré.

NEUCHÂTEL

www.mauler.ch

C'est au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel, que la famille Mauler élabore ses Grands Vins Mousseux depuis bientôt 190 ans toujours dans le respect de la Méthode Traditionnelle.

La Maison Mauler crée une grande variété de cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. Innombrables découvertes et plaisir des papilles.

L'an passé, Mauler avait sorti son premier vin mousseux Bio, la Cuvée Bio Brut, un Blanc de Blancs à base de Chardonnay. Cette année, la Maison Mauler étend encore son offre en proposant une deuxième cuvée Bio, la Cuvée Éclat Brut, cette fois un Blancs de Noirs Bio longtemps choyé dans la fraîcheur constante des caves voûtées du prieuré.

Issue exclusivement de Pinot Noir Bio de grande qualité provenant des vignes bourguignonnes du Maître Œnologue de la maison, cette cuvée a fait sa deuxième fermentation en bouteille. Elle a ensuite bénéficié d'une maturation de 36 mois sur lies, un temps juste parfait pour que ses arômes puissent s'épanouir pleinement, mettant en valeur le goût de la nature... sa richesse, sa spontanéité, ses arômes fruités...

Parée d'une robe d'un or brillant aux reflets légèrement rosés, la Cuvée Éclat Brut offre au nez des effluves de pain grillé et de baies des bois. Révélant au palais des notes fruitées d'agrumes, de pamplemousse et d'ananas, elle est généreuse et rafraîchissante avec une belle longueur persistante. Idéale à l'apéritif, elle accompagnera aussi avec bonheur par exemple des grillades et des fromages.

ANDRÉ VERSAN