

# Gastronomie



## Au marché de Vevey

Le secret de

### Pierre Keller

Malgré le peu d'heures de sommeil que lui laisse le Montreux Jazz, c'est un Pierre Keller parfaitement affable qui nous rejoint ce samedi matin (à l'aube pour un festivalier!). «Je vous propose mon cou de porc rôti, cela vous convient-il?». Nous acquiesçons, bien entendu. «Bon, alors rien de plus simple. Vous badigeonnez votre cou de porc non ficelé, préalablement saisi à la poêle, de moutarde et de miel. Vous salez et poivrez. Puis, vous le glissez au four à 190, une heure et quart environ. Vous le découpez et vous le servez ensuite avec un simple gratin de fenouil à la crème. Vous savez faire un gratin de fenouil? Vous coupez vos fenouils et il faut les blanchir avant, bien sûr». Bien sûr, sinon c'est dur... Avant de se quitter, nous lui demandons comment sera son été. Pierre nous répond: «Sans doute excellent, puisque je pars en vacances jusqu'en octobre!» Veinard! «Et ensuite je me lance dans la préparation de mon livre qui réunira toutes mes créations, qui s'appellera, en toute lucidité: «My Careful Life» et qui doit sortir en janvier.» De ça, nous en reparlerons, faites-nous confiance, merci Pierre, bonnes vacances. **jcs**

## Cou de cochon à la Keller

«**T**out est bon dans le cochon», avait-on coutume de dire dans nos campagnes. Comme c'est loin tout ça, aujourd'hui, la mode serait plutôt de crier haro sur le porcelet. Et ceci pour de multiples raisons. D'abord pour cause d'interdits religieux car Dieu, qui n'aime sans doute pas la charcuterie, l'a simplement interdit, dans l'Ancien testament et dans le Coran. Ensuite, et c'est plus récent, parce des militants de la cause animale nous ont révélé que les conditions d'élevage dans les porcheries industrielles sont simplement intolérables et exigeraient un boycottage immédiat. Enfin, parce que sa consommation favoriserait l'ennemi public numéro 1 de notre société occidentale postmoderne: le cholestérol. Alors, si votre agnosticisme vous permet de passer outre les ukases divins, choisissez pour un rôti un morceau raisonnablement gras, mais pas trop sec tout de même, le filet ou le cou, par exemple, et provenant d'un animal fermier élevé dans des conditions décentes. Vous ne le regretterez pas.

### Le conseil de Jérôme Aké Bédà

Sommelier suisse de l'année 2015, œuvrant à l'Auberge de l'Onde de St-Saphorin

#### « Raüschling Magnificent's » 2016

**Vignerons:** Alain et Marilen Muff de la Cave Schwarzenbach à Meilen

**Cépage:** Raüschling (issu d'un croisement du Gouais X Savagnin)

Robe de teinte subtilement dorée de belle clarté. Malgré sa prime jeunesse, le nez révèle déjà des arômes intenses de fleurs blanches (acacia puis de muguet), ainsi que des senteurs d'agrumes; signe que son avènement dans ce monde de brutes ne semble guère l'effrayer. Dans la phase primaire, son nez offre une excellente définition aromatique qui évoque la pomme verte et le citron. A l'aération, le 2ème nez imprime des senteurs de pierres chaudes mouillées avec un soutien crayeux. L'attaque est d'un tel cisélé au toucher de bouche que l'on a l'impression d'avoir à faire à un «bistouri vinique» qui évolue sur une matière tendue et d'une pureté absolue. La félinité et la finesse de la trame du vin nous fait penser à l'égérie Charlize Theron dans Dior j'adore... Puis, la palette aromatique s'épanouit dans une bouche verticale et épurée comme certains grands Calamins. La finale s'étire digestement et de manière monolithique en restant vibrant, tonique et dynamique. Voici un vin sec, tendu et minéral qui procurera beaucoup de bonheur sur ce fameux plat exécuté par Pierre Keller.

**Servir à 9° C & déguster à 10-11° C**

