

# Cotterd en fête

Gilbert Folly, prévôt  
Photos: Studio Curchod

Ils ont le goût de la fête, ces Jurassiens! A Delémont, le carnaval débutant le samedi 5 mars pour finir le mardi 8, le préfet du Cotterd du Jura, notre dévoué Nicolas Pétremand, a jugé que quatre jours de fête ne suffisaient pas. Aussi a-t-il convié les compagnons de son cotterd et leurs invités à un guillonner le vendredi 4 mars à Delémont, une façon de donner bon poids aux festivités. C'est au restaurant Le Métropole, chez Claudia et Cyril Schwartz, qu'une bonne soixantaine de convives se sont retrouvés sous le soleil des vins vaudois. Et du beau monde croyez-nous! Sans trop nous référer au protocole, citons la présence de deux ministres de l'exécutif jurassien: Philippe Receveur, président du gouvernement et compagnon d'honneur, et Michel Thentz, chef du Département de la santé publique. Ils étaient escortés du chancelier de la République et Canton du Jura, Sigismond

Le préfet du Jura, Nicolas Pétremand, entouré du président du gouvernement jurassien, Philippe Receveur (à g.) et du nouveau ministre de la santé, Michel Thentz.

Jacquod. Venant en droite ligne du Palais fédéral, le conseiller national Dominique Baettig avait aussi arboré son ruban de compagnon.

Une poignée de conseillers avaient accouru ainsi qu'une petite délégation du Cotterd de Bâle emmenée par leur souriant préfet Ivo Corvini.

Une fois tout le monde arrivé, nous pouvions passer aux choses sérieuses en commençant par l'apéritif, un Yverne Château Maison Blanche 2010 qui se présentait en avant-première, dévoilant les qualités tant attendues du millésime. Personne n'a été déçu! Ce petit dernier étant trop jeune pour passer toute la soirée avec nous, il céda la place à ses grands frères qui eurent l'honneur d'être l'objet du concours de dégustation. Il s'agissait, la chose est peu courante dans le cadre des Guillonners, d'identifier une verticale de Château Maison Blanche 2001, 2003, 2004 2007 et 2009. Quelques fins palais le firent avec succès, quelques chanceux aussi, mais toutes et tous apprirent beaucoup en écoutant la présentation de ces crus faite par le conseiller Jean-Claude Vaucher, président de la maison Obrist SA, qui cultive le domaine.

C'est avec un appétit bien affûté que les convives purent ensuite emboîter le pas au cortège des mets succulents apprêtés par la brigade du Métropole, le patron étant aux fourneaux. Des mets qu'accompagnaient les excellents crus de Frédéric Blondel, Cave de la Cour à Cully, lequel commenta chaque cru offert à nos papilles.

La procession commença par une terrine de lièvre à l'armagnac et confit d'oignons rouges







### Les cuisiniers à l'œuvre

tenant la main à un Calamin AOC 2009. Elle se poursuit par un pavé de loup de mer en bouillabaisse de moules qu'un Epresses AOC 2009 sut mettre en évidence... et vice versa. Le plat de résistance (auquel ma foi personne ne résista) fut un filet de bœuf rôti au four et sa réduction de pinot au poivre noir. Un gratin maison et une jardinière de légumes complétaient l'assiette. Un Sang mêlé 2007, assemblage de diolinoir, de gamaret et de pinot noir, élevé en fût de chêne, se montra un compagnon bien adapté à cette viande à la cuisson parfaite.

Vint ensuite la ronde de fromages jurassiens assortie d'un Plant Robert 2008, vieux cépage rouge de Lavaux aux notes épicées. Ce cépage qui avait pris pied en Lavaux dès

le 19<sup>e</sup> siècle avait presque disparu quand il fut sauvé, en 1966, par un petit groupe de vignerons des lieux, qui lui redonnèrent ses lettres de noblesse. C'est donc avec respect, sinon avec émotion, que les convives rendirent hommage à ce rescapé.

Le croustillant aux pommes, romarin et caramel, fut un dessert d'une grande finesse habillé d'une Crinoline 2008, un subtil assemblage de chardonnay et de riesling-sylvaner, passé en fut de chêne juste ce qu'il faut!

Une salve d'applaudissements saluait le travail de Mmes et MM. Blondel et Schwarz quand arriva le café accompagné de sa damassine AOC, fournie par Michel Thentz, qui n'avait pas oublié que, avant d'être ministre, il avait été chef de culture à la Fondation rurale interjurassienne.

La nuit était bien avancée quand les derniers convives quittèrent le Métropole. Même si la Sorne coulait encore, ils n'oublièrent pas de se donner rendez-vous le 26 novembre 2011 à La Cigogne à Miécourt en Ajoie pour célébrer conjointement la Saint-Martin avec le Cotterd de Bâle et de Berne. Inscrivez-vous à l'adresse [jura@guillon.ch](mailto:jura@guillon.ch).

Je vous le disais: ils ont le goût de la fête ces Jurassiens. ■



Regard de connaisseur pendant la verticale de Château Maison Blanche