

Texte: Claude-Alain Mayor, tabellion

Photos: Edouard Curchod

Entre Gruyère et pied du Jura

Le Guillonneur de Fribourg 2019 s'annonçait sous les meilleurs auspices ce jeudi soir 12 mai.

Côté vins, il déroulait ses fastes à l'enseigne du Cheval Blanc, ce qui plaçait la barre très haut, et côté cuisine, l'ancrage gruérien augurait de réjouissances papillaires aussi abondantes que savoureuses.

Et autant le dire d'emblée: cette édition a tenu toutes ses promesses, avec la participation enviable de 62 convives, au nombre desquels six conseillers (Christian Roussy, Sandy Beetschen, André Linherr, Claude-Alain Mayor, Claude Piubellini et Christophe Romanens).

Bien que l'événement eût lieu à Bulle, en terre catholique, il s'est initialement inscrit dans la droite ligne d'une morale bien protestante: tout plaisir se mérite par un dur labeur. C'est donc avec une concentration sans faille que les convives se sont d'abord appliqués à exercer leurs papilles et leur mémoire pour déjouer les pièges d'un Jean-Louis particulièrement corsé, puisqu'il confrontait – sur deux millésimes! – un La Côte Domaine de Maison Blanche 2017 d'Yves de Mestral, un Bonvillars l'Arquebuse 2018 de la Cave des Viticulteurs, un St-Saphorin Les Fosses 2017 du Domaine des Rueyres, un Dézaley Chemin de Fer 2017 de Luc Massy et un Aigle les Murailles 2018 de Badoux. Le légat s'est-il montré particulièrement convaincant ou l'assistance a-t-elle déployé des talents insoupçonnés, toujours est-il

que malgré la délicatesse de l'entreprise, 13 concurrents ont réalisé un sans-faute, comme le confirma plus tard la proclamation des résultats.

Parfaite affinité des mets et des crus

Première récompense pour les stakhanovistes de la dégustation, l'apéritif fut servi sur la terrasse du premier étage, sans le traditionnel tonneau du tirer au guillon, mais sous un soleil radieux, agréablement tempéré par la fraîcheur de l'air d'un printemps encore timide. Un Arquebuse 2018 de Bonvillars gouleyant à souhait remit les palais à zéro et délia les langues, augurant d'une soirée animée et conviviale. Après quoi la petite troupe rejoignit la pimpante salle du banquet aux rideaux fleurdelisés, où chef de cuisine et vigneron mirent tout en œuvre pour assurer une parfaite affinité

des mets et des crus. André Thürler et sa brigade avaient concocté le menu, alors que les vins avaient été sélectionnés par le duo de choc Sylvie Mayland et Olivier Robert, directrice et œnologue de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, ce dernier en assumant également la présentation.

D'entrée de jeu, une saladinie gourmande du marché, garnie de caille, foie gras de canard, magret fumé et rillettes de canard permit à un pinot gris 2018 de faire valoir sa remarquable polyvalence, son acidité bienvenue contrastant voluptueusement avec le gras des rillettes, tandis que sa belle structure leur offrait une réplique convaincante. Le plat de résistance, un filet de veau aux pommes et au calvados,

Le préfet Jacques Piller, grand maître du tire-bouchon





Les conseillers Christophe Romanens et Claude-Alain Mayor, très impliqués dans le service

L'alliance subtile de la dégustation et de la tendresse...

à parfaite cuisson et généreusement servi, trouva un partenaire de choix dans un magnifique gamaret 2016 aux tanins fermes et enrobés déployant de délicates notes épicées. Quant à la sélection de fromages, un passage obligé en terres fribourgeoises, elle révéla un pinot noir 2016 élevé en barrique au fruit intense et à la remarquable longueur en bouche.

Attention, tension et recueillement

Ventre affamé n'a pas d'oreille, dit-on. Mais après cette entrée en matière roborative, l'attention était totale et la tension perceptible: c'est donc dans un recueillement quasi religieux que le préfet Jacques Piller, put proclamer – grâce à une paire de lunettes obligeamment prêtée par le tabellion, les résultats du Jean-Louis. La perspicacité au-dessus de la moyenne des participants exigea de recourir au tirage au sort pour désigner le vainqueur et heureux bénéficiaire d'une invitation pour deux personnes à un ressat du printemps 2020 à Chillon. Une main innocente sortit du chapeau le nom de Nicolas Passaplan, maintes fois crédité de cinq sur cinq par le passé, mais auquel la fortune n'avait jamais encore souri. Les autres fins dégustateurs du jour avaient pour nom Julien Ayer, Valentine Buchard, François Chapuis, Lucie Donzé, Florence Dorthe, Pierre-Philippe Durussel, Jacqueline et Michel

Passaplan, Nicole Piller, Léon Progin, Anne-Laure Romanens et Olivier Robert.

Après la fraîcheur éclatante d'un dessert à base de rhubarbe et de fraise, propre à réveiller les palais, la soirée se conclut sur une note pour le moins inattendue. Hôtes du préfet, deux Québécois, Johanne et Denis, par ailleurs figurants dans le truculent long-métrage *Ruelle des Bolzes*, tourné dans la Basse-Ville de Fribourg, régaleront l'assistance d'un chant traditionnel du Carnaval de Québec, duquel on put retenir que dans la Belle Province, «bourré» (au sens imbibé du terme) se disait «paqueté». Cette séquence hautement culturelle apporta un point d'orgue à un guillonneur en tout point réussi, tant par sa fréquentation que par la qualité des vins et des mets. L'assistance mit d'ailleurs un point d'honneur à applaudir avec enthousiasme l'équipe du Cheval Blanc et celle de la Cave de Bonvillars pour leur prestation impressionnante et leur complicité sans faille sous la baguette d'un Jacques Piller en chef d'orchestre chevronné. ■



Olivier Robert, œnologue de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars