

Après-pandémie: le Jura renoue avec son guillonneur annuel

Texte: Claude Piubellini, prévôt
Photos: Edouard Curchod

*Le préfet Nicolas Pétremand
félicite la gagnante du concours,
Christiane Kohler*



Partir dans le Jura, c'est parfois une expédition délicate, surtout lorsque votre vieux GPS considère la transjurane comme étant encore à l'état de projet improbable et vous affiche des temps de parcours et des trajets largement désuets (ceci à l'aller comme évidemment au retour). Néanmoins, si tous les chemins mènent à Rome, il en est heureusement de même lorsqu'il s'agit de rejoindre le



chef-lieu de notre jeune et dernier canton confédéré.

Car c'est non loin de Delémont, dans le village de Châtillon, que s'est déroulé le dernier guillonneur du Jura, plus précisément au restaurant le Soleil de Châtillon. Longtemps tenu avec succès par le couple Rose-Marie et Georges Humard, dont on se rappelle les spécialités de filets de perches et de chaateubriand, ceux-ci ont remis depuis plusieurs années l'établissement à leurs enfants. N'étant pas du métier, ces derniers l'ont mis en gérance avec des succès contrastés jusqu'à l'arrivée récente du chef Clément Bourgeois, ancien second de Georges Wenger au Noirmont (18/20) durant sept années et qui s'était fait ensuite une excellente réputation à la Teinturerie de Delémont, en évoluant seul en cuisine, s'attribuant au passage un remarquable quinze points Gault & Millau.

Un cadre convivial et rénové

C'est donc un chef prêt à relever le défi d'enchanter pleinement ses convives dans un cadre très convivial et rénové, qui leur a concocté un menu, accompagné par les vins du conseiller et vigneron Raoul Cruchon.

Sous la houlette du préfet du cotterd du Jura, Nicolas Pétremand, ce ne sont



*Les vins du concours
Jean-Louis*

*Raoul Cruchon, vigneron,
conseiller et communicateur*

*Concentration et
dégustation*

pas loin de septante amateurs de gastronomie qui se pressent tout d'abord pour déguster en apéritif un chasselas d'appellation Morges, Champanel 2021, tout juste mis en bouteilles, pour l'occasion. L'ambiance est chaleureuse et les nombreuses tables accueillantes disposées dans deux salles contiguës vont bientôt être prises d'assaut pour le traditionnel concours de dégustation, dont le coup d'envoi est donné par le préfet.

Véritable challenge pour les papilles, il s'agit d'identifier cinq chasselas auparavant dégustés et commentés (tant par le légat Claude-Alain Mayor que par le chef sommelier de l'établissement) et resservis ensuite chemisés dans un ordre différent... ou pas. Car le maître organisateur de cette délicate épreuve va cette fois en dérouter plus d'un en resservant tous les vins dans l'ordre absolument identique à la première dégustation. Malgré les embuches, sur soixante-cinq bulletins rentrés, onze concurrents auront réussi à dévoiler ce « Mastermind » des chasselas (le couple Cruchon étant de ceux-là, mais selon notre règlement ils étaient hors concours).

Il fallait pourtant avoir le palais sûr pour ne pas confondre les cinq régions emblématiques du chasselas: La Côte, Nord vaudois, Lavaux, Dézaley et Chablais. C'est donc par tirage au sort

que Christiane Kohler remporte brillamment la mise sous les vivats du public, à savoir deux places pour un prochain ressat dans le cadre exceptionnel du château de Chillon. Un beau cadeau pour bien commencer l'année!

Apéritif et concours ayant aiguisé les appétits, le chef nous sert sa première mise en bouche alors qu'un Sauvignon blanc 2020 est servi et commenté de manière experte par le truculent Raoul Cruchon. Ce même vin accompagne d'ailleurs la première entrée: un dos de lotte accompagné d'une fondue de poireaux et son beurre blanc au caviar et citron.

L'ambiance est chaleureuse et les nombreuses tables accueillantes disposées dans deux salles contiguës vont bientôt être prises d'assaut pour le traditionnel concours de dégustation, dont le coup d'envoi est donné par le préfet.



*Le conseiller
Nicolas Joss
au service*

*Quel verre pour
quel arôme ?*

*Un dressage d'une
grande précision*

Anecdotes et rebondissements

Suit un thon rouge associé à une émulsion de betterave rouge, sésame et soja, généreusement arrosé d'un Servagnin 2019, vieille variété de pinot noir sauvée de la disparition et typique de la région de Morges. Notre intarissable vigneron se montre riche en anecdotes et rebondissements pour en ponctuer la présentation.

Le plat principal se présente ensuite sous les traits d'un magret de canard rôti, chou vert et pomme ratte, agrémenté d'une touche de miel truffé. Un puissant gamaret 2019 de la maison Cruchon lui prête main forte pour en magnifier les saveurs.

Quelques fromages de la maison Sterchi de Neuchâtel s'accordent ensuite au pinot noir Champanel 2018 pour caler les dernières faims. Là encore, Raoul Cruchon se montre excellent communicateur pour vanter (avec raison) les vins issus de son très diversifié cellier morganien.

L'entremets à la banane et hibiscus escorté d'un sorbet à l'orange Tarocco est exalté par un passerillé doux, assemblage 2012 et 2015 d'une belle suavité et doté d'une fine et noble amertume.

Toutes ces festivités nous mènent bien après minuit dans une heureuse euphorie parfaitement maîtrisée. Chaque convive ayant eu tour à tour les yeux

de Chimène pour l'un ou l'autre flacon proposé, c'est finalement la traditionnelle Damassine AOC qui clôturera les débats et pousse l'espresso fumant et les mignardises dans leurs derniers retranchements. Une magnifique soirée qui ne demande qu'à être renouvelée par tous les participants, enchantés de l'accueil, de la convivialité et de l'accord mets-vins proposé. ■

