Fonçons chez Bichon!

Autor(en): **Zbinden, Véronique**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 95

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830469

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le réveil de la marmotte

On sait tous, depuis qu'on a vu Bill Murray errer dans les rues de Punxsutawney, que la marmotte annonce le printemps. Ce mignon rongeur jouit toutefois d'un capital de sympathie inversement proportionnel aux dégâts qu'il cause à l'agriculture, et prolifère à tel point que des abattages ont été décrétés. Du coup, les vallées alpines revisitent leur répertoire et se remettent à manger de la marmotte. En civet ou en ragoût, comme les apprête Klaus Leuenberger. Cuisinier à Ernen dans la vallée de Conches, Klaus en fait aussi des conserves, avec des ingrédients bio provenant uniquement du parc. Par exemple? Une petite bolo de marmotte, un délice sauvage évoquant le lièvre…

www.stgeorg-ernen.ch

Fonçons chez Bichon !

Pour ses croûtes aux champignons et surtout pour son gibier local, une rareté, on se lance à l'assaut de La Brévine.

On n'arrive pas par hasard chez Bichon. La réputation de la vallée de La Brévine, cette Sibérie en miniature, n'est pas usurpée: on ne se risque pas sans doudoune et pneus neige dans ces étendues sauvages évoquant la taïga, ses loups et ses lacs gelés.

On n'arrive pas par hasard, non plus, dans ce resto de poche. Car c'est une adresse précieuse, de celles qu'on ne souffle qu'aux vrais potes.

On y vient pour les champignons, fraîchement cueillis dans les bois alentour par l'équipe du resto et par quelques passionnés. Et on y vient aussi surtout, en ce moment, pour le gibier: frais, local, généreux, délicieux…

Mais reprenons, car, au fond, qui est Bichon? Robert Huguenin, dit Robitchon, puis Bichon, pour faire court et parce qu'ils étaient plusieurs à porter le même prénom…

Fils d'agriculteurs, le petit Robert est né ici à l'époque où les lieux faisaient ferme auberge. Les aînés ayant repris le domaine, Bichon se destina logiquement à la cuisine. Le Café de la Poste tenait lieu de troquet, poste et épicerie, puis il n'est resté que le resto, mais quel resto! Il occupe désormais la place des anciennes écuries: une salle toute simple, claire et toute boisée où l'on déjeune avec un chevreuil pour vis-à-vis.

Bichon va sur ses 80 ans, mais pas question pour lui de manquer la saison des champignons; à sa suite en cuisine, son fils Jean-Philippe est secondé par son épouse Jocelyne et leurs deux filles Samantha et Nathalie. Bref, une affaire de famille.

Et chez Bichon, tout est maison, tout. Des frites aux röstis — un must, par exemple pour accompagner les champignons — en passant par les tripes rituelles, à déguster le 1er mars, jour de l'Indépendance neuchâteloise.

Les copains et les chasseurs de la vallée ont fait l'ouverture: une douzaine de jeunes chevreuils attendent leur heure dans la chambre froide, le temps de rassir en peau. «On complète selon la demande, si nécessaire, avec un peu de gibier autrichien, d'excellente qualité aussi», précise Jean-Philippe.

Au menu, le civet, le gigot ou la selle, apprêtés à l'ancienne et escortés de chou rouge, de pruneaux confits, de pomme, de marrons, d'airelles et autres délicieux spätzlis. Les médaillons sont idéalement tendres et rosés, les assiettes aussi généreuses que parfumées, et la saison va se prolonger jusqu'au début de décembre. Inutile de préciser qu'il faut ré-ser-ver!

VÉRONIQUE ZBINDEN

www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch
Tél. 032 935 12 58. Fermé le mardi et le mercredi.

QUE BOIRE AVEC MON CIVET?

Quoi? Du gamay pour accompagner mon civet? Oui, mais pas n'importe quel gamay. Valentina Andrei est une des valeurs montantes de la jeune viticulture suisse, à Saillon, emboîtant le pas à Marie-Thérèse Chappaz, chez laquelle elle s'est formée. Respect des sols et des cycles lunaires, «écoute» de la vigne. Son Gamay Vieilles Vignes est fidèle à son approche biodynamique. On aime son nez de sous-bois, sa robe carmin et sa rondeur en bouche, ses arômes de cerise qui épouseraient bien une selle de chevreuil… Et, pour ne rien gâcher, son rapport prix-plaisir imbattable — dès 20 francs en direct, un peu plus chez le Passeur de Vin.

DR