

Räuschling et fondue, l'accord parfait entre vin et fromage

Harmonie Magnificients réunit vigneron et artistes ou artisans autour d'un projet. Le millésime 2016 associe un vin blanc zurichois et une fondue fribourgeoise, à laquelle le chef Carlo Crisci a ajouté un ingrédient original.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Magnificients, c'est chaque année l'association d'un vin d'exception et d'un produit culinaire élaboré par un artisan ou un artiste. Le dernier millésime, 2016, est un räuschling du domaine Schwarzenbach, à Meilen (ZH), associé au fromage de Christian Duc, directeur de Vacherin Fribourgeois SA, à Bulle (FR). L'accord est parfait entre ce cépage qui rappelle les grands chasselas et une fondue finalisée par Carlo Crisci, chef du restaurant Le Cerf, à Cossonay (voir ci-dessous). Le cuisinier a ajouté à la fondue sa touche personnelle – du gingembre frais coupé en brunoise – qui en facilite la digestion.

Réunir les talents, tel est le souhait de Magnificients. L'histoire est forcément celle d'une amitié et d'un pari, à la base un peu fou. Nicolas Wüst n'est pas vigneron, mais c'est un passionné et un fin connaisseur du monde viticole. Il a aussi et surtout la faculté de rassembler, de fédérer et de s'entourer des meilleurs pour parvenir à ses fins. Ce responsable technique au centre d'Eclépens de la Poste l'a démontré brillamment en juin 2010, lorsqu'il a mené à la victoire l'équipe de football du géant jaune sur la mythique pelouse du stade Anfield, à Liverpool.

En l'honneur des vainqueurs

En souvenir de ces néophytes devenus champions du monde interentreprises, et pour financer une nouvelle participation au Mondial du genre, un repas de soutien est organisé au restaurant de Carlo Crisci avec une cuvée spéciale, un vin rouge inédit à la gloire de l'équipe. Ainsi est né le projet Magnificients, qu'ont rejoint le chef étoilé Carlo Crisci, son épouse Christine et le vigneron valaisan Jean-Claude Favre.

«Le bonheur n'a de valeur que s'il est partagé et c'est ainsi que nous avons décidé de proposer chaque année un vin nouveau, élaboré par un ou des vignerons de régions différentes et associé à un créateur, explique Nicolas Wüst. Le concept Magnificients relie autour d'un produit exclusif des personnalités ou des entreprises non concurrentes qui, par le biais du vin, mettent en avant leur savoir-faire. Le but est de célébrer une Suisse plurielle.» Ainsi en 2012 verra le jour un magnifique duo arvine-viognier de

Jean-Claude Favre, avec le concours de l'artiste cuisinier Carlo Crisci, de sa femme Christine et du sommelier du Cerf François Gautier. L'équipe invente ce qui fera l'une des particularités des vins Magnificients, le litre. «Nous sommes passés du litre à l'étalon, précise avec humour Nicolas Wüst. Lors d'un repas gastronomique pour une table de quatre personnes, nous avons remarqué qu'une bouteille normale de 75 cl n'était juste pas suffisante.»

En 2013, ce sera l'étonnante arvine-roussane, un vin éblouissant de fraîcheur et de féminité de Valentina Andrei, à Saillon (VS). Le sculpteur Étienne Krähenbühl en signe l'habillage. En 2014 honneur aux vignerons vaudois de la Baronnie du Dézaley, qui fête ses 20 ans. Cette année-là les douze viticulteurs de l'association proposent un Dézaley Grand Cru. Ils seront caricaturés par le dessinateur Raymond Burki. En 2015, c'est un merlot tessinois qui, en cours de préparation, verra le jour en 2017. Le pianiste et compositeur Thierry Lang accompagnera sa sortie en musique, sur une partition inédite.

Le Magnificients 2016, quant à lui, est donc ce räuschling, vin zurichois que Nicolas Wüst se réjouit de faire découvrir aux Romands. «C'est un vin absolument fantastique, souligne avec enthousiasme Jérôme Aké Bédà, le célèbre sommelier et maître d'hôtel à L'Auberge de l'Onde, à Saint-Sa-



«Le nez de ce vin aérien révèle des notes de pommes vertes et de fleurs blanches. C'est de la dentelle en bouche»
Jérôme Aké Bédà, sommelier et maître d'hôtel

phorin (VD). On est sur un cépage unique. La première fois qu'il a été mentionné, c'était en Allemagne en 1546, dans la région des Pfalz. Il s'est transposé dans la partie suisse alémanique et c'est au bord du lac de Zurich qu'il s'exprime le mieux. Ceux qui sont dépositaires de l'âme de ce cépage sont les Schwarzenbach.»

Il fait tourner son verre de räuschling, en regarde la transparence, y dépose les lèvres et poursuit: «À la faveur de la lumière, ce jeune vin blanc affiche une robe dorée, lumineuse, tracée par de légers reflets verts. Le nez révèle des notes de fruits de verger, de pommes vertes et de fleurs blanches qui rappellent d'abord l'acacia, puis le muguet. C'est un vin aérien, c'est vraiment de la dentelle en bouche. Nous avons le côté noble des agrumes. Nous avons aussi une belle viscosité et une juste maturité. À l'aération le deuxième nez imprime des senteurs de pierres chaudes mouillées avec un soutien crayeux. La félinité et la finesse de la trame de ce vin me font penser à Charlize Theron dans le spot publicitaire «Dior j'adore».»

Une fraîcheur de citron

Inspiré, Jérôme Aké Bédà, meilleur sommelier suisse en 2015, ne tarit pas d'éloges: «Ce räuschling a une fraîcheur citrique, de citron jaune et une fine amertume comme le Calamin. Ce vin peut durer dans le temps. Je lui prédis trente ans. Il tiendra parfaitement et il sera frais comme un gardon. Il nous entertera!»

Heureux devant un caquelon, quelques dés de gingembre sur son morceau de pain et un verre de räuschling à la main, Nicolas Wüst s'exclame: «L'accord parfait a été trouvé avec cette fondue digeste et ce vin qui a des propriétés proches du chasselas avec un petit côté agrumes en plus. Il saura convaincre les bons amateurs d'apéritif de la région et les adorateurs de fromage.» ●

www.magnificients.ch



La fondue Carlo Crisci: trois quarts de vacherin fribourgeois, un quart de gruyère, les deux AOP bien sûr, et du gingembre frais pour faciliter la digestion. Photos Yvain Genevay-DR

Gourmandises par Carlo Crisci



Carlo Crisci fête ses 35 ans à la tête du Cerf, à Cossonay (VD). Ce grand gastronome a élaboré une délicieuse et très digeste fondue au gingembre.

En cuisine, tout ce que touche Carlo Crisci devient délicieux. Une simple fougère (polypode commun) viendra sublimer un croustillant de homard avec sa délicate note de réglisse. Le très répandu lierre terrestre saura

enrichir un fondant ciselé de lapin en saté de pistache. Et même quand le chef se lance dans la conception d'une fondue classique, il ajoute l'extra à l'ordinaire.

Depuis le 20 juillet 1982, le chef du Cerf, à Cossonay (VD), allie la justesse des goûts à celle des cuissons. Il n'a jamais suivi les modes, il a toujours présenté une cuisine à son image, unique et créative. Une idée par minute, il faut suivre.

La dernière en date est une fondue élaborée avec la complicité de Christian Duc, patron de Vacherin Fribourgeois SA,

à Bulle, à déguster avec le räuschling de Nicolas Wüst et du gingembre frais coupé en brunoise. Un ensemble gourmand qui sera en vente chez Manor d'ici à la fin de l'année.

Fromage et gingembre

«Tout l'art de la fondue, c'est qu'il faut qu'elle soit simple et digestive, explique Carlo Crisci. Moi je la digérais de moins en moins bien. Un jour je rencontre le médecin de ma femme et je lui en parle. Il me conseille alors d'y ajouter du gingembre frais. À mes yeux, c'était de la science-fiction, déjà que je ne supporte pas celles à la tomate

ou aux bolets! Mais, intrigué, j'essaie: je trempe mon pain dans le caquelon d'une fondue moitié-moitié, puis je le pose sur des petits carrés de gingembre frais. Non seulement c'était délicieux, mais en plus je l'ai parfaitement digérée.»

Secret de chef «Mangé seul, le gingembre frais s'avère très fort, mais le fromage en neutralise le piquant et offre même de délicates notes de fleurs. Avec Christian Duc, nous avons composé une fondue qui est le reflet de celle que j'aime: 75% de vieux vacherin affiné AOP et 25% de gruyère AOP.

Elle est onctueuse, crémeuse, généreuse.»

Des goûts qui font remonter des souvenirs d'enfance. «Pour moi, la fondue est une histoire qui a débuté très jeune, vers 9 ou 10 ans, aux Paccots, dans le restaurant de mon père. Nous en avons fait des centaines, des milliers. Aujourd'hui, je suis fier de créer une fondue avec une touche de gingembre frais pour mieux digérer. C'est un retour aux sources.»

Restaurant Le Cerf, Carlo Crisci, rue du Temple 10, Cossonay (VD), 021 861 26 08, www.lecerf-carlocrisci.ch