

Alain Bächler

SURPRISE ÉTOILÉE À DOMICILE

LE CONCOURS ORGANISÉ PAR TERROIR FRIBOURG A PERMIS À UNE FAMILLE FRIBOURGEOISE DE VIVRE UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE MÉMORABLE EN COMPAGNIE DU CHEF ALAIN BÄCHLER. 18 POINTS AU GAULT & MILLAU, 9 AU GUIDE BLEU ET 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN. PAR PAMELA CHIUPPI



Les heureux gagnants du concours Terroir Fribourg ont été choyés à domicile par le chef Alain Bächler.

RECETTE

Chaud froid à l'orange sanguine

Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 200 gr sorbet orange sanguine | Masse à gratin |
| - Pâte à filo ou strudel | - 2 jaunes d'œufs |
| - 4 oranges sanguines (Moro) | - 20 gr de Grand Marnier |
| - 20 cl de Grand Marnier | - 50 gr sucre |
| | - 40 gr jus d'oranges |
| | - 60 gr crème fouettée |

PRÉPARATION

Les croustillants (on peut les préparer d'avance). On achète ou bien des feuilles de filo ou de strudel. On découpe avec un emporte-pièce 20 rondelles de 6 cm de diamètre. Prendre une plaque et la chauffer un peu au four, beurrer et poser les 20 feuilles sur la plaque, et les beurrer une par une et bien les saupoudrer de sucre glace. Cuire au four 200°C jusqu'au moment où le sucre est caramélisé et de couleur brune. Les enlever tout de suite de la plaque et les laisser refroidir.

GRATIN

Monter les jaunes, le sucre, le Grand Marnier et le jus d'oranges sur un Bain-marie à chaud comme un sabayon. Ensuite battre à froid et incorporer doucement la crème fouettée. Mettre dans un sac à poche de petite douille. Emonder et fileter les oranges sanguines. Les mariner un peu avec du Grand Marnier, et les disposer en forme d'étoile sur les 4 assiettes. Dresser la masse à gratin sur les filets d'oranges et les gratiner sous la salamandre. Garder au chaud.

FINITION

Monter les 4 tours avec les croustillants, la glace et le sorbet. C'est-à-dire une feuille avec une cuillerée de sorbet orange, une avec de la glace vanille, de nouveau une avec du sorbet et une autre avec de la glace. Les superposer alternativement et finir avec une feuille croustillante comme couvercle. Poser chaque tour au milieu des assiettes gratinées.

Qui n'a pas rêvé de voir un chef étoilé cuisiner chez soi? C'est ce rêve qu'a voulu réaliser Terroir Fribourg par le biais du concours organisé en octobre avec la complicité de son Ambassadeur du Terroir Alain Bächler.

Le concours faisait partie des mesures de marketing digital mises en place par Terroir Fribourg en vue de dynamiser sa page Facebook. Environ 800 personnes ont participé à la compétition réservée aux habitants du canton de Fribourg. Les internautes ont pu assister au tirage au sort le 10 octobre, en direct du restaurant des Trois Tours à Bourguillon, de la main d'Alain Bächler. Le sort a récompensé les époux Beyeler, des heureux gagnants qui n'étaient pas complètement inconnus du chef. Ils se sont vu offrir un repas gastronomique en bonne et due forme, imaginé pour l'occasion et confectionné de main de maître par le chef étoilé fribourgeois Alain Bächler et son équipe.

Le chef s'est rendu chez les Beyeler le 28 octobre vers 11h, muni des plateaux pré-confectionnés pour réaliser ses cuissons et dressages sur place. «J'ai imaginé spécialement pour eux un menu complet et représentatif de ma cuisine. Les jours précédents, mon équipe m'a aidé dans la mise en place des différents plats et pour les accords mets-vins». C'est que le chef Bächler aime particulièrement combiner les goûts d'ici et d'ailleurs, un moyen de se préserver une marge de créativité confortable qui lui permet de magnifier notre terroir tout en s'accordant toute latitude pour surprendre sa clientèle avec une cuisine de haut vol.

EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

«Arrivé chez le couple gagnant, nous avons pris l'apéritif ensemble, puis j'ai filé en cuisine. Je leur ai demandé si je pouvais utiliser leur matériel, ils m'ont dit de faire comme à la maison. Mon apprentie de 3^e année me secondait pour le service des différents plats et des vins que mon maître d'hôtel M. Clément avait soigneusement sélectionnés pour épouser chacun des mets concoctés». Envie de saliver? Après une bisque de homard parfumée au cognac comme amuse-bouche, l'entrée était constituée de pralinés de foie gras aux lamelles de truffes de la région, avec un champagne Jacquart. Ensuite, des raviolis de courge au homard et

mélasse de grenade accompagnés d'un Traminer local du vigneron Christian Vessaz. Puis arriva un sandre du Lac de la Gruyère sur lit de choucroute avec émulsion de betterave pimentée, marié avec un Chardonnay. Quant au filet de bœuf à la moëlle gratinée aux herbes du jardin, il était accompagné de ses légumes et pommes de terre. Côté vin, c'est un Minervois du Château Rouquette sur Mer, vin rouge du Languedoc, qui finit ce plat. Le plateau de fromages faisait évidemment la part belle aux spécialités de la région (on est à Fribourg, tout de même!), relevé par un Chasselas millésime 2006 du domaine de Jean-Daniel Chervet. Pour la partie douce, les Beyeler ont dégusté un sorbet de calamansi aux fruits exotiques avec un Gamaret doux des artisans vignerons Javet & Javet, dont l'intitulé «Une seconde avant la fin» laisse songeur. Des bûchettes de panna cotta glacée au chocolat noir et kaki, puis des cafés-friandises sont venus clore le moment d'exception vécu par les gagnants du concours de Terroir Fribourg.

Questions à ALAIN BÄCHLER

Que représente pour vous Noël? C'est une fête de famille. Etre ensemble. Le feu dans la cheminée et le sapin illuminé. Puis la Messe. Mais c'est surtout la famille qui est importante ce jour-là.

Au niveau du restaurant, quelle charge de travail supplémentaire? Tout le mois de décembre est chargé à cause des sorties d'entreprises qui, heureusement, nous donnent beaucoup plus de travail.

Etes-vous ouvert pour les fêtes de fin d'année? Non. Pour les raisons invoquées plus haut, le restaurant est fermé du 23 décembre au 15 janvier.

Quels sont vos projets pour 2019? Tenir les objectifs, qui sont de toujours satisfaire la clientèle et d'être toujours excellent.

LIONNEL MARQUIS