

Vendredi 19 Février 2016 09:51

Le Chat propose des vins de tous les cantons suisses

Bex A l'Auberge du Bouillet, Claude Delessert reçoit en toute amitié. Il a désormais à sa carte 26 crus indigènes



Claude (Le Chat) et Claire Delessert, dans leur Auberge du Bouillet, avec leurs 26 bouteilles des différents cantons suisses, dont le 1834, un merlot-zweigelt de la commune de Zurich (à droite) ou le No 1, un pinot noir thurgovien. (Photo: Chantal Dervev)

David Moginier

C'est une idée qui lui est venue comme ça: proposer dans son restaurant des vins de tous les cantons suisses. Claude Delessert, dit «Le Chat» (voir ci-contre), a toujours défendu les vins indigènes dans son Auberge du Bouillet, à Bex. «Avec les Mines de Sel juste en face, on reçoit aussi beaucoup de clients étrangers. Quand on leur propose des crus d'ici, ils adorent.» Mais là, il s'agissait de passer une étape de plus, presque un challenge de collectionneur.

«Je me suis fixé comme objectif d'avoir un vin de chacun des 26 cantons suisses.» Eh oui, il y a des vignes partout, parfois de manière confidentielle, mais il y en a. «J'ai eu beaucoup de peine à trouver un vin de Nidwald. Et à Glaris, on m'avait donné le nom de deux vigneron mais ils ne répondaient jamais au téléphone, à croire qu'ils ne voulaient pas vendre leurs vins.

J'ai appelé l'Office du tourisme et ils m'ont donné le nom de deux vigneron... C'étaient ceux que j'avais déjà. Pour finir, j'en ai trouvé une troisième (Karin Stüssi-Flepp), qui ne vend que quelques centaines de bouteilles et qui a été d'accord de m'en céder.»

Traduction difficile

«Le Chat» ne cherchait que des rouges («Ça se garde mieux si je ne les vends pas») mais il a dû faire des concessions pour certains cantons. Il a pu bénéficier de l'aide de professionnels, l'œnologue Bernard Cavé, le négociant André Linherr ou le vigneron Philippe Gex, tous des copains. «Ce n'était pas toujours facile, d'autant que je baragouine à peine l'allemand. Mais je suis persévérant.» A force de gratter, on découvre des choses. Comme le fait que 22 des 26 cantons suisses possèdent une appellation d'origine contrôlée. Seules exceptions: les deux Appenzells, Argovie et Jura. Pour Appenzell, Claude Delessert a dégotté les Schmid, à Bernek, qui ont des vignes dans les deux demi-cantons, un pinot noir en Rhodes-Extérieures et un riesling x sylvaner en Rhodes-Intérieures. En Argovie, un assemblage merlot-malbec de Wehrli, au Jura, le Clos des Cantons, des Fleury-Monnat.

«Les vigneron ont tous répondu avec enthousiasme, m'ont envoyé leur carton. Un ou deux ont même fait le déplacement. Et Karin Stüssi-Flepp m'a dit qu'elle viendrait un jour avec sa moto. Je me réjouis de la voir débarquer.»

(24 heures)

0
00

Les copains des Delessert ont leur repaire

Pousser la porte de l'Auberge du Bouillet, juste en face de l'entrée des Mines de sel, c'est l'assurance de rencontrer un phénomène d'authenticité. Claude Delessert est surnommé «Le chat» depuis son enfance à La Sarraz et il ne sait toujours pas pourquoi. Cet ancien mécanicien cuisinait depuis toujours pour son plaisir. Il s'est reconverti en 1997 en restaurateur avec son épouse Claire, qui venait, elle, du métier. «C'est mon premier bistrot et ce sera le dernier», rigole le patron qui déploie tout son franc-parler auprès de ses clients qu'il reçoit comme des copains, «sauf les indésirables», passant de la salle à la cuisine et vice versa. «C'est une cuisine simple, chez nous, mais c'est celle qu'on aime.» La carte est réduite mais elle offre des spécialités de la maison et quelques plats qui se renouvellent. Tentez les rognons et la langue d'agneau («Il m'a fallu trois ans pour la faire accepter, admet Claire, mais je ne peux plus l'enlever de la carte.») Ou les viandes grillées, avec leurs beurres maison. On fond pour ce filet de bœuf cuit sur le gros sel (forcément de mer) au romarin, tendre et parfumé, avec ce gratin de pommes de terre tout fondant et ces légumes cuits séparément.

Auberge du Bouillet, rte des Mines de sel 50, Bex.

Tél. 024 463 27 72.

www.aubergedubouillet.ch.

Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir.