



Jean-Luc Ingold et  
Véronique Zbinden,  
journalistes  
culinaires

## LA SAVEUR DES JOURS

# Dans la cour des petits

La nostalgie squatte les radios, beaucoup, les restos, un peu moins. Mais c'est avec cette recette que Nathalie Degiez a détourné une pinte locale de La Neuveville pour célébrer les petits plats d'antan à l'enseigne d'un célèbre titre yéyé signé Sheila. Et ça marche? Ça yoyote, ne cache pas l'âme des lieux.

Equipée de son seul CFC de fille de salle (joli nom qu'on donne chez nous au personnel de service féminin) et d'une admiration éperdue pour la star des années 60, qui le lui rend bien, mais de loin, la jeune patronne bétonne sa carte de principes costauds comme sa base rétro: terroir, fraîcheur, proximité, saison, maison, douceur (des prix, des desserts, de l'accueil, du décor).

Le décor, justement, caresse dans le sens du poil un rappel des années scolaires, photos de classe aux murs et sur les sets, billes colorées dans les lavabos, crayons de couleurs dans vieil encrier, écriture enfantine, tableau noir et pupitre ancien. Maman fait les bricelets, salés et sucrés, le cuisinier, en l'occurrence Charlie Rotsart, des miracles. D'abord un menu du jour à 16 francs (velouté asperges-chou-fleur, filet de plie, salade de fruits frais, même schéma avec du bœuf Stroganoff, des penne bolo ou du vivaneau (vite, mon dico!) au cumin). Sinon, à midi encore, de grosses tartines de pain paysan grillé, copieusement garnies ou un plat végétarien et, le soir, des propositions épatantes entre viandes, poissons du lac et de mer, plus des desserts de nos mères, îles flottantes, blanc-manger et parfait glacé. Détail incongru, il y a toujours de belles frites maison grossièrement coupées au couteau.

Qui a eu cette idée folle? Ah non, ça, c'est France Gall. ◦

L'école est finie, Grand-Rue 6, La Neuveville, tél. 032 751 71 14, [www.lecole-estfinie.ch](http://www.lecole-estfinie.ch). Fermé dimanche et lundi.

## A plus tard

On sent Raymond Paccot assez content, mais pas trop, comme le vainqueur de l'étape, il fera mieux la prochaine fois. Son pinot gris 2007, non barriqué, il le préfère au 2006, en tout cas il se rapproche de l'idéal

qu'il dessine dans sa tête. On le suit volontiers. Jaune vraiment doré, étonnant, il développe au nez déjà une belle minéralité agrémentée d'arômes subtils de fruits mûrs, de pêches blanches et de violette. La bouche ne déçoit pas, avec son corps ample et souple, une solide structure minérale épaulée par des notes complexes des mêmes fruits, plus des fragrances furtives de coings, et une finale interminable légèrement citronnée, voire saline. Un vin d'une discrétion éblouissante, tendu, d'un bel équilibre, qui mériterait d'attendre quelques années. Mais comment y résister?

Pinot gris 2007, Domaine La Colombe, Féchy, tél. 021 808 66 48, [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch). 14.50 fr.



## On badine avec la moule

La légende d'abord: un naufragé irlandais, échoué du côté de La Rochelle, vers 1235, aurait tendu des filets entre deux bâtons, dans l'espoir de capturer des oiseaux, avant de constater que les moules s'y fixaient. De ces «bout-choat» (quelque chose comme «clôture de bois», en celte) seraient nés les bouchots, ces pieux servant depuis lors à la mytiliculture.

**MOULES**  
Pour les vrais gourmands, la meilleure saison débute.

Les bouchots colonisent désormais toute la côte atlantique, avec un bonheur particulier dans les zones à forte marée: les meilleures moules proviennent de la baie du Mont-Saint-Michel, au bénéfice depuis 2006 de la première AOC pour un produit de la mer.

Ce mets simple, de brasserie, a enfin conquis la «grande cuisine». Autre préjugé commun, celui qui consiste à n'en cuisiner qu'au moment des Fêtes. Tout faux. Pour les vrais gourmands, «qui l'aiment petite, ferme et savoureuse, la meilleure saison débute», note Dominique Lucas\*. C'est maintenant que *Mytilus edulis* (la petiotte de la famille, par opposition à la grosse cousine espagnole, *Mytilus galloprovincialis*) est exquisite. Alors, marinère ou poulette? ◦

\*Lucas, grossiste, Carouge, tél. 022 309 40 40. Mulhaupt, Romanel, tél. 021 731 07 40.