

VUISSENS

Dégustation

Événement au Restaurant du Château

Joël Pidoux «Au Panier Gourmand» Thierrens, et Michaël Randin «Votre Chocolatier» Chamblon, ont participé à une soirée spécialités produit du terroir. L'événement organisé par le restaurateur Didier Bolle offre aux clients un moment de partage et de découverte.



Joël Pidoux, Cédric de Pontbriand, Didier Bolle, Lionel de Pontbriand, Michaël Randin

ds

• «Ce n'est pas la mode mais ce que nous donne la nature qui est important», Cédric de Pontbriand

Dans un cadre champêtre, Didier Bolle propose: **Accords vin chocolat et fin fromage**. Un voyage dans le temps à la découverte des saveurs et des goûts.

La salle des chevaliers se situe à l'étage, un cadre idéal pour la dégustation. «Nous avons voulu proposer aux consommateurs des fromages accompagnés exclusivement de vin blanc. Pour exemple, un vieux Gruyère de la fromagerie du Haut-Jorat avec un Yvorne du Domaine de la Baudelière à Aigle, une Bichette de Schlunegger à Forel avec un Pouilly-Fumé du Val de Loire ou un Vieux Corçalin de la fromagerie de Corcelles-le-Jorat avec un Château la Genestière – Lirac 2010. Le jeu étant pour le dégustateur de développer sa préférence entre un vin et trois fromages», explique Lionel et Cédric de Pontbriand, Caveau du Prieur, Pully. Le vin blanc ajoute la fraîcheur à la dégustation et avant tout il casse les préjugés. «Notre rôle est d'offrir avec un fromage ou un chocolat le meilleur vin avec trois conditions – humilité, curiosité et objectivité. L'échange et le partage ouvrent les portes du goût, il devient alors excellence», ajoute Cédric

de Pontbriand. Associer un vieux Sbrinz de Suisse centrale ou un vieil Emmentaler de la région de Berne à une petite Arvine de Chamoson entre dans le concept proposé par Joël Pidoux. «J'ai ajouté un coup de cœur: le Bleu de Gex affiné 6 mois à

la Fromagerie de Corcelles-le-Jorat. La dégustation de ce soir a pour fil conducteur le temps. Déguster des produits au rythme de leur évolution et de leur conditionnement et rester attentif et ouvert à la découverte». Avec la partie chocolat et vin

rouge Michaël Randin, chocolatier itinérant, nous emmène au-delà des mers. Truffes à l'ancienne Caraïbe, praliné au sel rose d'Himalaya, chocolat noir et poivre de Tasmanie ou huile essentielle de citron vert sont servis avec un vin rouge du Languedoc, Château Rouquette-surmer. «L'équilibre entre le fruit, la fraîcheur et le piquant est renforcé par le goût d'un vin rouge de cépages syraz et mourvèdre: la Clape. Le Rocher blanc infusion de vanille et safran permet de faire la transition entre le fromage et le chocolat, en douceur, laissant apparaître la saveur du safran en fin de bouche».

Didier Bolle est installé en ces murs depuis cinq ans. Le restaurant du Château est ouvert toute l'année. «J'organise régulièrement un événement bien particulier. Pierre Richard est venu présenter ses vins en 2011. Le but est d'offrir à mes clients un moment de partage et de découverte avec mes fournisseurs de produits du terroir».

[Dany Schaer]

Restaurant du Château de Vuissens, Didier Bolle, 024 433 30 33 - www.chateauvuissens.ch. Du mercredi au dimanche dès 09h00. Dimanche soir, lundi et mardi: fermé.



La salle des Chevaliers

ds