

LE JOURNAL DU

SOMMELIER

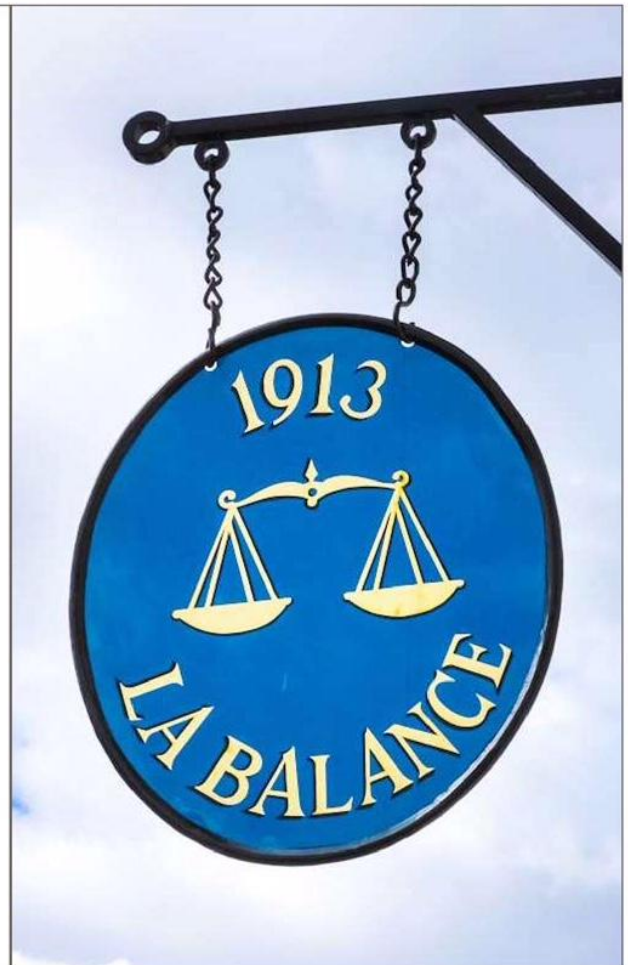
Par l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels

JUILLET 2018 : PREMIER NUMÉRO



RESTAURANT LA BALANCE

DAILLENS



Il y a plus de 20 ans, lors de leur apprentissage à la Rochelle, les deux passionnés se rencontrent : Michael Texier en salle, et Julien Leclerre en cuisine...

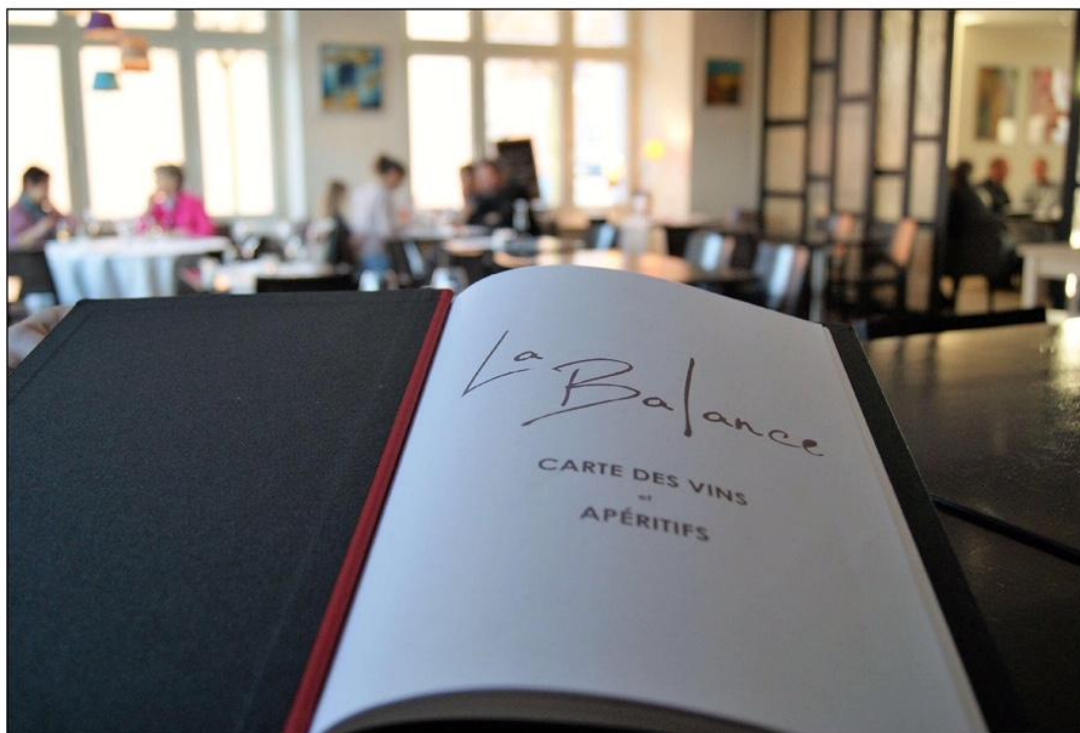
Les années passent : Michael arrive en Suisse, à Lausanne. Il fait ses preuves en salle, dans divers établissements. Julien quant à lui fait ses armes dans de grandes maisons comme Troigros à Roanne, mais aussi à Paris, à Londres... Puis enfin en Suisse à Lausanne, où il travaillera, entre autres, dans les cuisines du Lausanne Palace.

En 2012, les deux amis d'étude se retrouvent autour d'un projet commun : ils associent leurs compétences pour redonner vie à La Balance, l'auberge communale de Dailens.

Deux années de travaux ont été nécessaires pour redonner son charme à cette institution de la région. Le duo donne à l'établissement un cadre moderne et cosy. La salle, séparable en deux parties, est grande et lumineuse et s'associe à une grande terrasse. L'établissement est noté 14/20 au Gault et Millau depuis 5 années.

Des vins de toute la Suisse sont mis à l'honneur sur la carte : Des producteurs locaux tels que la Cave de la combe (Côtes de l'Orbe), le Domaine de la ville de Morges (La Côte) mais également des références plus lointaines : Genève, Valais, Tessin, Thurgovie, Grisons.

Une sélection de vins étrangers complète cette carte : La France est représentée par la Vallée du Rhône, le Bordelais, la Loire... Michael importe également des vins (blanc, rouge et rosé) du Domaine de Garancille à Segonzac, un petit clin d'œil aux origines charantaises des deux associés.



JE PENSE RETIRER QUELQUES RÉFÉRENCES ÉTRANGÈRES DE LA CARTE POUR FAIRE DE LA PLACE AUX VINS DES CÔTES DE L'ORBE.



L'Espagne est présente, avec aussi bien la maison Vega Sicilia et son Valbuena que des petits domaines biodynamiques comme Fredi Torres et Antoine Touton, dans le Montsant. Pour l'Italie, quelques belles références aussi : les bien connues Sassicaia et Ornellaia de Toscane mais également Luciano Sandrone du Piémont. Enfin, petite curiosité, Chateau Kamnik, un domaine de Macédoine !

L'espace dans la cave est restreint. L'idée de Michael est de se limiter à 150 références qu'il fait évoluer fréquemment, au gré des saisons et des envies.



Impossible de ne pas trouver son bonheur ici car, en plus de cette carte évolutive, tous les mardis soirs, Michael donne la possibilité aux clients de venir avec leur propre vin (seul un droit de bouchon de 15.- Chf est compté pour le service).



Le virus pour les vins locaux, le sommelier l'a attrapé en arrivant dans la région.

Aujourd'hui Michael organise la première édition d'un salon viticole à Daillens. Le thème, bien entendu : les vins des Côtes de l'Orbe. Et comme invité d'honneur, le Valais, représenté par trois vignerons de Fully.

LA CUISINE AUSSI
ÉVOLUE TOUT LE
TEMPS.
ELLE RESTE
TOUJOURS PROCHE
DES PRODUITS
LOCAUX ET DE
SAISON !



Michael Texier (à droite) et son équipe de salle (Antoine et Sarah)

**LE 26 ET 27 OCTOBRE 2018
AURA LIEU À DAILLENS LE PREMIER
SALON DES VINS DE
L'APPELLATION CÔTES DE L'ORBE !**



De gauche à droite : Hugo (second de cuisine), Fernando (commis de cuisine) et Julien Leclerre (chef de cuisine)

UN PLAT NE QUITTE JAMAIS LA CARTE, LE PLAT SIGNATURE :



CARRÉ DE VEAU FUMÉ DE SAPIN / JUS À LA RAISINÉE / ROESTI



LE CHEF NOUS
EMMÈNE ICI EN VOYAGE
DANS **SON ENFANCE.**
IL RETROUVE ET
PARTAGE LES
SAVEURS DES METS
CUISINÉS PAR SES
PARENTS **AU FEU DE LA
CHEMINÉE.**

Une fois cuite, la viande est mise dans une cocotte en fonte, sur un lit de branches de sapin et de pives. A l'aide d'un chalumeau Julien flambe les branches. La fumée se concentre dans la cocotte refermée, jusqu'à son arrivée en salle.

Le service de ce plat se fait au guéridon. Découpée avec soin et technique devant les clients la viande de veau rosée à cœur donne l'eau à la bouche. Ce spectacle s'accompagne de la douce odeur fumée s'échappant de la cocotte.

ET POUR LE VIN ?

Le sommelier nous propose un assemblage a la fois gourmand et délicat, de gamaret, garanoir, mara et galotta de la cave du Château de Valeyres : la cuvée « De Galléra » millésimée 2016. Benjamin Morel le vigneron, a récemment rebaptisé son assemblage pour rendre hommage à Jacques De Galléra, propriétaire du Château de Valeyres au XVIème siècle.

« L'ACCORD TROUVE
SON ÉQUILIBRE ENTRE
LA GOURMANDISE ET
LA PUISSANCE. » »

Château de Valeyres cuvée « De Galléra » 2016.



Le nez du vin est marqué par les fruits rouges comme la cerise bien mûre. La barrique est bien intégrée et laisse juste quelques pointes de torréfaction et de menthol. Ces notes viennent souligner les saveurs fumées du plat...

L'accord trouve son équilibre entre la gourmandise et la puissance.

La tendreté de la viande et le fruit du vin, sont joliment relevés par le fumé et la raisinée du plat ainsi que par les notes légèrement toastés de l'assemblage. Un vrai délice !