

# Un écrin dédié à la gastronomie

**L'Auberge de La Braconne, dans le village du Prédame (Les Genevez), hisse la gastronomie au rang de poème. Visite guidée.**

EUGENIO D'ALESSIO

Les hameaux les plus discrets peuvent parfois cacher des trésors gastronomiques insoupçonnés. Au Prédame (JU), dans ces Franches-Montagnes où la nature et le cheval sont rois, l'Auberge de La Braconne invite tous les épicuriens raffinés à un voyage grisant au cœur des plaisirs de la table. Comme métamorphosée en petite cathédrale du goût grâce aux bonnes influences d'un lutin des fourneaux, cette ancienne ferme du 17<sup>e</sup> siècle prend par la main les amateurs de bonne chère et les accueille comme s'ils franchissaient le seuil de leur demeure ou d'un ami qui serait un vieux complice en délices gastronomiques.

Foin des établissements sans âme, l'Auberge de La Braconne, qui a ouvert ses portes en février 2008, baigne dans une belle atmosphère intimiste. Le décor et le mobilier,

dominés par un subtil mélange d'art ancien et moderne, émus-tillent les sens. Au salon, succède la salle des réjouissances gustatives, où trône une majestueuse cheminée. Seuls une vingtaine de privilégiés peuvent s'y attabler, sur réservation uniquement.

**La gastronomie ne doit pas se limiter qu'au contenu de l'assiette**

«Je fais en sorte que nos hôtes se sentent bien dans un cadre chaleureux car l'offre gastronomique ne doit pas se limiter qu'au contenu de l'assiette», clame Carlo Munari, le propriétaire de cette ferme acquise il y a vingt ans. Avec son partenaire Alain von Niederhäusern, qui officie dans les cuisines, cet ancien horloger semble avoir conquis les cœurs et les papilles: «De nombreux clients m'ont avoué qu'ils étaient si bien chez nous qu'ils n'avaient pas envie de repartir.» Et de poursuivre avec un certain lyrisme: «L'établissement donne libre cours aux rêves. Les clients se laissent bercer et se délectent avec le palais et les yeux.»

La formule d'une carte comprenant trois menus imposés, renouvelée chaque mois, a les faveurs des

visiteurs: «Ils aiment se laisser aller aux plaisirs de la découverte et sont heureux de ne pas avoir à décider», fait remarquer Carlo Munari.

**Une cuisine qui se distingue notamment par sa créativité**

L'Auberge de La Braconne offre une authentique cuisine contemporaine qui se distingue par le sens de la recherche et de la créativité, selon les termes de son propriétaire. Un menu découverte et un menu

gourmand sont servis midi et soir, du mercredi au samedi. L'aparté du mercredi fait de son côté revivre des plats mijotés du terroir. Les convives affluent surtout de tout l'Arc jurassien et Carlo Munari espère désormais attirer aussi des clients alémaniques.

La Braconne abrite la plupart du temps des anniversaires, des mariages, des réunions de famille... Infa-tigable, Carlo Munari a des projets plein la tête. Il envisage d'organiser des soirées thématiques avec la présence d'un musicien ou d'un encaveur qui viendrait présenter ses crus. Et il rêve de construire une loge avec des chambres, «mais, crise économique oblige, ce projet dort pour l'heure dans les tiroirs.»

**«Nous faisons en sorte que nos hôtes se sentent bien dans un cadre chaleureux.»**

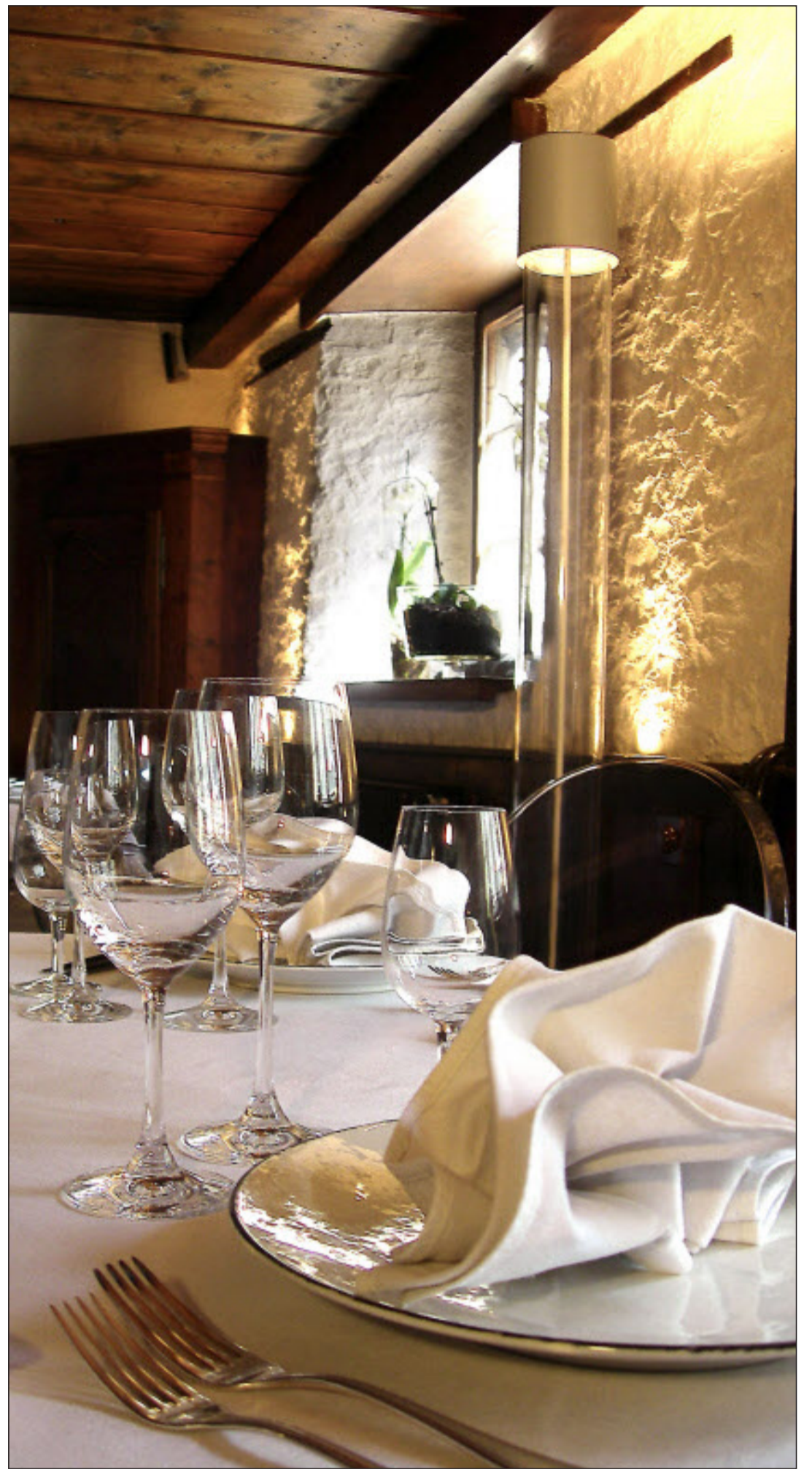
Carlo Munari  
Patron de l'Auberge de La Braconne



Carlo Munari (à g.) et Alain von Niederhäusern.



L'Auberge de La Braconne se trouve dans le village jurassien du Prédame, près des Genevez, dans les Franches-Montagnes.



Photos ldd

A l'intérieur de cette ancienne ferme du 17<sup>e</sup> siècle, la salle des «réjouissances gustatives» peut accueillir une vingtaine de convives.

## L'essor du fast food «fit»

**Le fast food sain ne connaît pas la crise. On en veut pour preuve, à Martigny, le premier resto rapide labellisé D-li vert en Suisse romande.**

GENEVÈVE ZUBER

Depuis qu'il a reçu le label D-li vert, en janvier, «Chick'n'more» a vu son chiffre d'affaires grimper de 30%. Ce fast food du centre d'Octodure a toujours servi la même cuisine «fit, fast et pas cher» dès son ouverture, en 2004. «Mais avec le label, nous avons acquis une visibilité et une reconnaissance nouvelles», explique le patron, Franco Desogus, qui n'attendait pas des retombées si rapides. Tandis que les produits sains sont mariés à toutes les sauces, la marque D-li vert a agi



Chick'n'more

Franco Desogus et Bettina Klinger ont toujours cru dans la troisième voie, une restauration «saine, rapide et pas chère».

comme un gage de crédibilité. Auparavant, les clients étaient surtout des hommes et des jeunes. Avec le

label, Chick'n'more attire aussi des dames et des familles monoparentales. «Nous servons désormais une

centaine de repas par jour, à l'emporter ou dans notre restaurant de 40 places assises.»

**Sept nouveaux restaurants devraient être labellisés cet été**

Fait notable, cette progression s'affiche dans une période difficile pour la restauration traditionnelle. Lorsqu'ils se sont lancés dans le fast food sain, les patrons étaient encore des précurseurs. Mais aujourd'hui, ce type de restauration se profile comme une troisième voie d'avenir, entre les restos traditionnels et la malbouffe des fast food habituels. Le trend «fit, rapide et à prix abordable» s'affirme avec, notamment, la chaîne suisse alémanique végétarienne Tibits et ses projets d'extension en Suisse romande ou encore le chef Marc Veyrat qui s'est récemment lancé dans le fast food bio à Annecy.

Chick'n'more a su conjuguer cette tendance avec un label semble-t-il porteur. D-li vert a été développé par Fourchette verte suisse et la Société suisse de nutrition, avec l'appui de Promotion Santé Suisse, entre autres. L'objectif est de promouvoir les plats rapides, équilibrés et pas chers. Pour obtenir le label, les critères nutritionnels sont précis: pas plus de 120g de viande, au moins 120g de fruits et légumes, un minimum de graisse, des boissons non sucrées comprises dans le prix, etc.

**«Avec le label D-li vert, nous avons acquis une nouvelle visibilité.»**

Franco Desogus  
Patron de Chick'n'more à Martigny

**Des prix très compétitifs en économisant sur les frais fixes**

Près d'une demi-année après le lancement du label, Chick'n'more est toujours le seul et unique établissement à l'arbore. «Parce que les démarches sont longues et que si les mentalités changent, cela prend

du temps. Mais nous espérons annoncer sept labellisations dans le courant de cet été en Suisse romande», explique Alexia Fournier, responsable D-li vert.

Chez Chick'n'more, on sert des fruits et des légumes de saison, cultivés par un producteur du village voisin de Fully, et les poulets proviennent de fermes suisses «et sont élevés en plein air, dans le respect des animaux», assure le patron. Mais comment parvient-il, dans ces

conditions, à pratiquer des prix «fast food»? Franco Desogus: «J'économise sur les frais fixes: batterie de cuisine limitée, surface réduite, couverts jetables tout en étant respectueux de l'environnement, personnel réduit, service minimum, etc.» Son objectif est d'ouvrir des restaurants franchisés dans d'autres villes moyennes de Suisse romande.