

Nicolas Bideau, ambassadeur et directeur de Présence suisse

«L'Auberge Aux 4 Vents à Grandfey... rien que le nom fait rêver»



Nicolas Bideau avec Anne-Sophie Cosandey, la patronne de l'Auberge Aux 4 Vents, sous la coupole du restaurant.

Photos Laurent Crottet

COUP DE CŒUR Il défend et fait connaître les beautés de notre pays. Dans cette optique, Nicolas Bideau choisit un endroit de rêve qui allie le rustique au moderne avec une touche de folie.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Mon rôle est de promouvoir à l'étranger ce que les gens attendent de notre pays, la précision horlogère, la qualité de vie, la beauté des paysages, mais aussi de les inviter à aller au-delà. C'est jouer sur les clichés qui sont nos valeurs et montrer également autre chose, une Suisse qu'on ne connaît pas et qui surprend.

» L'Auberge Aux 4 Vents, dans le domaine de Grandfey, à Fribourg, possède tout cela et allie le classique au moderne.

On est dans une maison de maître du XVIII^e siècle, soignée, qui renforce le cliché d'une Suisse bien installée dans son économie. Mais c'est sans oublier les folles interventions de l'artiste Olivier Suter qui a su allier la stabilité à la créativité.

» La salle du restaurant est surmontée d'une grande coupole transparente. Elle se présente en un demi-cercle vitré. On peut contempler le jardin et la terrasse, voir la piscine et surtout admirer les arbres centenaires. Grandfey signifie d'ailleurs grands hêtres. Aux 4 Vents... rien que le nom fait rêver.

» Les chambres, huit au total, ont été aménagées chacune dans un style différent, alliant une technologie de pointe au baroque rustique. L'une d'entre elles est célèbre pour sa baignoire sur roulettes qui permet de voir les étoiles en prenant son bain. Je ne l'ai pas testée. Je suis un peu trop grand!

» Mais revenons sur terre dans la salle du restaurant, car la cuisine vaut le détour. On est frappé par le respect des produits du terroir et la liberté d'expression du chef Emmanuel Gremaud. Ici,

rien que la salade, avec les herbes du jardin, est une œuvre d'art. De l'artiste à l'artisan il n'y a qu'un pas qui reflète la diversité et la qualité créative et entrepreneuriale de la Suisse.

«L'autre jour, j'ai mangé des quenelles de brochet suivies d'un jarret de veau au thym, fondant à souhait et accompagné de bons vins de la région. Le voisin, un pêcheur de 87 ans, amène ses trésors que le chef apprête avec soin.

» La maîtresse des lieux, Anne-Sophie Cosandey, a su garder le côté terrien de l'endroit tout en lui insufflant un grain de folie. C'est la Suisse que j'aime, un peu barrée et, surtout, qui a du goût!»

LES VINS DE LA PATRONNE



» **Chasselas**
Reflet du terroir et vin typique, L'Origine, de la famille Javet à Lugnorre dans la région du Vully (FR), offre des notes de fruits et se marie très bien avec une quenelle de brochet.



» **Chardonnay**
Ce délicat vin blanc, originaire de Bourgogne, a trouvé toute son expression sur les sols calcaires du domaine Henri Cruchon, à Echichens (VD). Idéal en apéritif ou avec un poisson.



» **Beaumes-de-Venise**
Les Terres jaunes du domaine de la Ferme Saint-Martin, à Suzette, en France, est un assemblage de syrah et de grenache. A déguster avec un jarret de veau.

SES ADRESSES

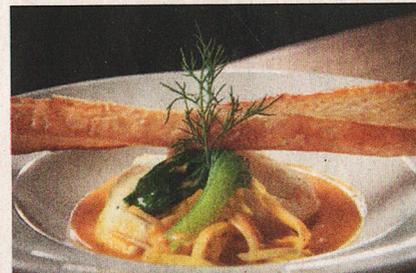
» **Café du Simplon**
«Un café comme je les aime: très belle ambiance, simple et joli avec un patron extra qui a toujours un petit mot pour vous mettre à l'aise. On y trouve une cuisine de saison avec des viandes provenant des boucheries avoisinantes et une carte qui n'oublie pas les végétariens. Et l'été, sur la terrasse, ça sent bon l'apéro.»
Rue du Simplon 17, Lausanne (VD). Tél. 021 616 31 04.
www.cafedusimplon.ch

» **La Ferme des Brandt**
«A Noël, et c'est la tradition, nous allons chercher notre sapin dans une pépinière à La Brévine. Sur le chemin on s'arrête à la Ferme des Brandt. L'endroit est magique, la cuisine superbe. En été, on profite du jardin qui nous rappelle que le pays d'en haut n'est pas aussi froid qu'on le dit...»
Petites-Crosettes 6, La Chaux-de-Fonds (NE). Tél. 032 968 59 89.
www.fermedesbrandt.ch

» **Gelateria Loom**
«Ce glacier offre une incroyable variété de glaces artisanales. On en trouve au gingembre, thé vert, sésame ainsi que des sorbets ananas, basilic, cassis...»
Bd de Grandfey 45, Lausanne (VD). Tél. 021 47 50 27.
www.loom-gelateria.ch

» **L'adresse**
L'Auberge Aux 4 Vents, route de Grandfey 124, Granges-Paccot (FR). Restaurant fermé mardi et mercredi. Hôtel ouvert tous les jours. Tél. 026 321 56 00. www.aux4vents.ch

» **L'actualité de Nicolas Bideau**
Vitrine suisse au Brésil lors de la Coupe du monde de la FIFA, du 12 juin au 13 juillet en vue d'une Maison de la Suisse aux JO 2016 à Rio de Janeiro. Pavillon Suisse à «Expo Milano 2015» qui sera consacrée à la gastronomie. www.swissworld.org



Quenelles de brochet à la sauce Nantua.



Jarret de veau au thym et à la moelle.



Nougatine glacée à l'orange amère, salpicon de fruits exotiques.