

Walter von Känel, président de Longines, est fidèle à son coin de pays «L'Auberge du Cerf, à Sonceboz, c'est l'assurance d'une belle qualité»



Walter von Känel (à dr.) adore les rognons concoctés par le chef Jean-Marc Soldati (au centre) et Christian Albrecht.

Photos: Rolf Neeser

COUP DE CŒUR Le directeur de la célèbre marque horlogère aime la gastronomie et les bons vins. Il est attentif à la précision, aux produits du terroir. Il a choisi la table de Jean-Marc Soldati et de Christian Albrecht.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Je suis loin plusieurs mois par année, je voyage dans le monde entier, et c'est toujours un plaisir marqué que de retrouver ma région, de venir à l'Auberge du Cerf, à Sonceboz (BE).

» Je suis un vrai local. J'aime manger les produits du terroir et boire le vin d'ici. C'est très important pour moi. Mon grand-père était paysan et j'ai vécu dix-sept ans dans une ferme.

» Dans le Jura, on a la chance d'avoir le choix entre des métairies perdues dans les pâturages de nos montagnes et des restaurants de renommée comme l'Auberge du Cerf. Le talentueux chef Jean-Marc Soldati et son associé Christian Albrecht respectent les spécialités d'ici et proposent aussi d'autres très belles découvertes d'ailleurs, comme ce homard breton en court-bouillon aux asperges vertes que j'ai dégusté l'autre jour, avec un excellent sauvignon blanc de Bienne.

» Pour privilégier la fraîcheur des produits, ils suggèrent un menu surprise. Ils connaissent les goûts des habitués, savent que mon épouse n'aime pas l'agneau et moi le lapin. Ils discutent avec les nouveaux venus avant de composer la liste des plats. Parfois, mais sur réservation, j'ai la chance de manger leurs rognons... les meilleurs du monde.

» L'Auberge du Cerf, tout en bois, se compose de plusieurs parties et respecte son rôle d'auberge de village. Au centre, le coin bistrot avec une grande table ronde où tout le monde peut venir

boire son café ou prendre l'apéro. D'un côté, la brasserie avec des plats de campagne, de l'autre le gastronomique avec des menus d'exception. A l'étage, l'hôtel avec ses chambres aux prix rai-

LES VINS DU PATRON



» Sauvignon blanc
Martin Hubacher, dans son domaine situé au bord du lac de Bienne, à Douanne (BE), propose ce vin blanc aux notes minérales qui s'accorde très bien avec le homard.



» Pinot noir
Ce pinot noir Lago de Jean-Daniel Giauque, du domaine du Signolet à La Neuveville (BE), possède des arômes réglisse et fruits rouges. A déguster avec un agneau ou une volaille.



» Assemblage
Ce vin rouge nommé Saveurs Noires de Madeleine et Jean-Yves Mabillard-Fuchs, à Venthône (VS), est un assemblage de syrah, diolinoir et pinot noir. Idéal avec une viande.



Homard breton en court-bouillon légèrement beurré, asperges d'Alsace.



Filet d'agneau rôti en croûte de pain.



Entremets passion et chocolat blanc, sorbet piña colada.

SES ADRESSES

» Auberge du Vert-Bois
«Une charmante auberge. J'adore leur foie de veau, leur tartare de saumon ou leur bœuf des Franches-Montagnes»
Mont-Crosin (BE).
Tél. 032 944 14 55, www.vert-bois.ch

» La Clef
«Ils font le meilleur cordon-bleu que j'aie mangé. Sans oublier une fameuse entrée de foie gras chaud. Une excellente adresse.»
Les Reussilles (BE).
Tél. 032 487 49 80, www.laclef.ch

» Le Soleil
«Catherine et Alexandre Meusy-Simonin sont très accueillants et ils font la part belle aux produits de la région.»
Rue de la Rauracie 18, Le Noirmont (JU). Tél. 032 953 11 11, www.lesoleilaunormont.ch

» Georges Wenger
«Chez Georges Wenger, c'est la Mecque, sublime.»
Rue de la Gare 2, Le Noirmont (JU).
Tél. 032 957 66 33, www.georges-wenger.ch

» Chez Sandro
«C'est un coin merveilleux. On y mange une belle cuisine italienne.»
Rue de la Gare 4, Le Locle (NE).
Tél. 032 931 40 87, www.chez-sandro.ch

sonnables, récemment rénovées. Élégantes, elles offrent le plaisir de rester sur place après un joyeux festin.

» J'ai un saint respect de la nourriture. Ici, on vous sert une deuxième fois. C'est la vraie générosité. Je suis sensible aussi aux parcours des gens. Jean-Marc Soldati a gravi tous les échelons. Il a une belle sensibilité et un talent fou. A l'Auberge du Cerf, on sait que l'on peut aller avec cette certitude de la constance de la qualité. » ●

» L'adresse
Auberge du Cerf, Jean-Marc Soldati et Christian Albrecht, rue du Collège 4, Sonceboz-Sombeval (BE). Tél. 032 488 33 22. Fermé mardi dès 14 heures et mercredi.

» L'actualité de Walter von Känel
Longines est chronométrateur officiel de Roland-Garros, jusqu'au 8 juin, et du Royal Ascot en Angleterre, du 17 au 21 juin, www.longines.com

PUB

CONCOURS

DIABOLO FESTIVAL
14 ET 15 JUIN 2014

Gagnez vos billets pour le spectacle de votre choix
www.diabolofestival.ch



DIABOLO
festival pour enfants



10x2 billets pour le spectacle des **Petits Chanteurs à la Gueule de Bois** (dès 6 ans)

Samedi 14 juin à 18 h

Code SMS: LMD CHANTEURS



10x2 billets pour le concert de **Gaëtan** (dès 3 ans)

Samedi 14 juin à 11 h

Code SMS: LMD GAETAN



10x2 billets pour le concert de **Aldebert** (dès 5 ans)

Dimanche 15 juin 14 h

Code SMS: LMD ALDEBERT

PAR SMS (Fr. 1.50/SMS)

1. Tapez LE CODE SMS DE VOTRE CHOIX
2. Envoyez le message au 8000

PAR INTERNET

www.lematin.ch/services/concours

CONDITIONS DE PARTICIPATION Délai de participation: mardi 3 juin 2014 à minuit. Les employés de Tamedia SA et de ses sociétés affiliées, de l'entreprise partenaire du concours ainsi que leur famille ne sont pas autorisés à participer. Cette offre n'est pas convertible en espèces. Tout recours juridique est exclu. Les coordonnées des participants peuvent être utilisées à des fins marketing. Les gagnants seront avertis par courrier.