

Restaurant Au Sauvage, Fribourg (FR)

La « bistronomie » en vedette



A Fribourg, le Sauvage est une véritable institution qui, au gré de ses tenanciers, a vécu bien des vicissitudes mais qui, tel le phénix, renaît toujours de ses cendres. Mais c'est aussi et surtout une très belle demeure qui a été restaurée dans les règles de l'art et qui constitue l'écrin que méritait l'incontestable talent de Serge Chenaux. Compte tenu de la configuration des lieux qui ne permet guère une partition géographique entre « bistrot » et « salle à manger », le maître de céans qui œuvrait auparavant au Schild selon ce bon vieux principe, se réclame aujourd'hui de la « bistronomie ». Ce néologisme traduit la volonté de ne pas séparer les convives quels que fussent leur choix et leur budget. Il ouvre aussi la porte à une clientèle jeune et moins fortunée qui peut ainsi s'initier aux joies de la gastronomie à moindre prix, notamment via un menu du jour extrêmement aguichant et des mets de brasserie. Le service attentionné et très classe de Catherine Chenaux, l'épouse du restaurateur, est une valeur ajoutée que toutes les maisons n'ont pas. Le couple (avec le concours d'une de leurs filles) exploite également l'hôtel qui a un cachet extraordinaire.

Le chef: Serge Chenaux

On ne reviendra pas sur le parcours de Serge Chenaux qui a appris son métier dans de très beaux établissements de ce pays, mais qui s'est depuis longtemps affranchi de la tutelle de ses « maîtres ». Après avoir brillé à Villarepos (FR), il a « crevé l'écran » au Schild à Fribourg qu'il a exploité pendant moult années. Durant les premiers mois de cette année, il s'est déplacé de quelques encablures seulement, restant dans le quartier de la Neuveville (la vieille ville en vérité) pour s'installer au Sauvage. Au sommet de son art, Serge Chenaux semble heureux comme un poisson dans l'eau et son nouvel environnement semble avoir décuplé sa force créatrice. Cet enthousiasme venant se greffer sur des techniques parfaitement maîtrisées, il faut se convaincre une fois de plus que l'on a affaire à l'un des meilleurs chefs de la cité des Zähringen.



Menu: Menu du jour 3 plats — dont fromage ou dessert à choix (Fr. 30.-). Menu du Marché 4 plats (Fr. 69.- / sans fromage Fr. 58.-). Menu Suggestions — à choix trois premières entrées, trois deuxième entrées, trois plats principaux, trois desserts (Fr. 115.- / Fr. 165.- dans la version accords mets-vins).

Spécialités: Brochette de Saint-Jacques snac-kée et foie gras à l'émulsion de concombre (Fr. 27.-). Tournedos d'espadon poêlé aux pois

gourmands et vinaigrette de sureau (Fr. 37.-). Côte de marassin à la saveur de poivre à l'orange (Fr. 45.-).

Fermeture: Dimanche et lundi.

Vacances: Trois semaines en juillet—août.

Remarques: Terrasse. Hôtel de 17 chambres. Vaste parking de la Planche-Supérieure à proximité immédiate (zone bleue).

Restaurant Au Sauvage
Planche-Supérieure 12
1700 Fribourg
Tél. 026 347 30 60
www.hotel-sauvage.ch

Caille des Dombes

au duo de pommes de terre douces et vitelottes au foie gras et aux figues

Une recette de Serge Chenaux



Ingrédients

pour 4 personnes

- 8 suprêmes de caille désossée
- 200 g de mousseline de pommes de terre douces
- 200 g de pommes de terre vitelotte en petits cubes
- 2 c/s d'huile d'olive
- 5 cl de crème
- 10 g de beurre
- 100 g de foie gras maison aux figues avec quelques feuilles de salade du jardin
- vinaigrette pour la salade
- sel et poivre

Marche à suivre

1. Assaisonner de sel et poivre les suprêmes, les saisir dans l'huile d'olive, cuire rosé et réserver.
2. Préparer une mousseline de pommes de terre douces, affiner au beurre et à la crème et assaisonner.
3. Blanchir les cubes de pommes de terre vitelotte pour qu'ils soient moelleux et réserver.
4. Dresser harmonieusement avec le foie gras et les feuilles de salade nappées de vinaigrette.