

Entre Strasbourg et Bâle, le chef Pierrot Ayer a régalé les participants à une très agréable croisière

# Sur le Rhin, manger comme un roi



« AURÉLIE LEBREAU

**La belle vie** » Le périple commence dans le profond silence d'un dimanche à peine entamé. Le goût mentholé du dentifrice encore en bouche, l'on croise des fêtards sur le point de s'éteindre avec les premières lueurs de l'aube. Les lève-tôt poursuivent un objectif tout autre: rallier Strasbourg en car avant de remonter majestueusement le Rhin jusqu'à Bâle, le temps d'une croisière gastronomique, orchestrée en ce début novembre par le chef fribourgeois Pierrot Ayer.

A Fribourg, les connaisseurs et fans du cuisinier sont nombreux à investir le car, souvent par grappes amicales ou familiales. L'heure matinale n'empêche ni les rires, ni les voix puissantes. Pour peu, l'on dirait presque un départ en course d'école, si la moyenne d'âge n'était plus proche de la retraite que de l'école infantine.

## La crème de la crème

Mais l'excitation a tout lieu de se déployer. Car l'Excellence Gourmetfestival concocté par l'agence de voyages Mittelthurgau Fluss und Kreuzfahrten – chaque année de la mi-octobre à la fin novembre – convie les plus grandes toques du pays sur ses bateaux. Quelques chefs d'Allemagne et d'Autriche complètent l'offre. La plupart sont cotés entre 17 et 19,5 au Gault & Millau – Pierrot Ayer est à 18. Deux d'entre eux possèdent même trois étoiles au guide Michelin: Peter Knogl, des Trois-Rois, à Bâle, et Harald Wohlfahrt, de l'Hôtel Traube Tonbach, à Baiersbronn, en Allemagne. Ça ne plaisante pas.

Avant midi, les voyageurs débarquent au centre de Stras-



Une partie de l'équipage de l'Excellence Queen, au moment de reprendre une vie normale (terne, donc), sans repas gastronomiques ni champagne. Aurélie Lebreau

bourg, le temps d'un tour de ville, d'un verre de vin et d'une tarte flambée peut-être. Mais attention à ne pas se goinfrer avant le dîner du soir, point d'orgue du voyage... En milieu d'après-midi, les gourmands embarquent à bord de l'Excellence Queen (un nom plein de promesses) où ils passeront la nuit avant d'atteindre Bâle le lendemain matin. Les contemp-tatifs grimperont vite sur le pont supérieur, plein de fauteuils et de chaises longues, et admireront la vie du fleuve et de ses rives. Les oiseaux, les pêcheurs, mais aussi les sites industriels, les ports, les containers et les grues rythment le défilé du paysage. Une progression ralentie par le franchissement des écluses, nombreuses entre Strasbourg et Bâle.

Après un coucher de soleil tout en scintillements sur un Rhin devenu respectablement ample, l'heure de l'apéritif sonne. Le salon s'emplit de

femmes et d'hommes bien habillés, les flûtes tintent, les rires sonnent. L'on sent, entre les vitres du navire, poindre l'attente de passer à table et de goûter, enfin, au génie de Pierrot Ayer. L'homme est venu accompagné de sa brigade, de son maître d'hôtel, de son fils Julien, qui travaille à ses côtés, et bien sûr avec toute la nourriture qu'il apprêtera, par caisses frigorifiques entières, et qui réjouira

**Ce qui charme, c'est la proximité particulière avec le chef et son équipe**

jusque tard dans la nuit ses convives (voir l'encadré).

## Belle proximité

Au-delà de l'enchaînement gastronomique s'alliant si judicieusement au déplacement lent et soyeux du navire, ce qui charme, c'est la proximité très particulière du chef et de son équipe avec les clients. Le moment se révèle exceptionnel dans l'intimité qu'il procure.

Faisant plusieurs apparitions au cours du repas, Pierrot Ayer est questionné par le «Monsieur Loyal» de la soirée, le présentateur sportif de SRF, Rainer Maria Salzgeber (Mélanie Freymond ou Christa Rigozzi servent également d'animatrices sur ces croisières). Le patron du Pérolles évoque alors tant en français qu'en allemand sa passion pour la cuisine, son amour des saisons et des marchés. «J'aime la terre et j'essaie de défendre les produits régionaux.» Nul doute qu'il y parvient à la perfection.

Après le repas, le chef est encore là, disponible, tout comme le lendemain, lorsqu'il petit-déjeune avec les passagers. Leur faisant volontiers la bise au moment du retour. Sans leur révéler pour autant la date d'ouverture de ses deux restaurants en cours d'aménagement dans le bâtiment de la BCF, sur Pérolles à Fribourg... »

» Ce voyage a été réalisé grâce à l'invitation de Reisebüro Mittelthurgau.

## SANDRES GRUÉRIENS ET COINGS DE LA BASSE-VILLE

Pierrot Ayer participait pour la troisième fois à l'Excellence Gourmetfestival imaginé par l'agence Mittelthurgau. Hors de ses murs, l'homme a su combler les papilles de ses clients. L'on retiendra son tartare de faisan sauvage, à la fois crémeux et fondant, son exquis dos de sandre pêché dans le lac de la Gruyère, sa selle d'agneau cuite à la perfection. Sans oublier le très beau (et délicieux!) dessert, un anneau croquant aux pommes, accompagné notamment d'une fraîcheur de coings,

qui ont mûri en Basse-Ville de Fribourg bien sûr... «Dans ses valises», Pierrot Ayer avait aussi pris trois vigneron, dont les vins accompagnaient ses plats. Valentina Andrei, de Saillon, a présenté avec son compagnon Nicolas Wüst une excellente Petite Arvine de 2017, Louis Fonjallaz, d'Epesses, un épatant Dézaley Grand Cru de 2004, et Sacha Pelossi de Pazzallo (TI), deux inoubliables Merlot de 2015. Tous ont pris la parole durant le repas. Passionnant. AL



Pierrot Ayer tout en concentration, puis sa tourte de cèpes de nos régions et foie gras de canard au naturel, tartare de faisan sauvage... Et le bateau, en versions extérieure et intérieure. Adrian Ehrbar/AL/Mittelthurgau.ch