



Généreux, bon vivant,
Jean-Marc Soldati
a l'entrain et le
sourire contagieux.

Jean-Marc Soldati

Halte gourmande à Sonceboz

Sans doute n'arriverez-vous pas dans ce village du Jura en diligence. Le Cerf n'en faisait pas moins partie dès le début du XVIII^e siècle d'un relais de poste, abritant les équipages et les écuries, alors que l'Hôtel-restaurant voisin de la Couronne accueillait les voyageurs¹. Fier de son histoire, Le Cerf d'aujourd'hui ne vous décevra pas. Jean-Marc Soldati et sa brigade sauront vous régaler dans une belle tradition que le chef résume à sa manière. Il ne sait faire que ce qu'il a appris dans les maisons où il est passé. La dernière s'appelle l'Hôtel-de-Ville de Crissier, du temps d'un certain Fredy Girardet... Excusez du peu.

TEXTE: **FABIEN DUNAND**

Nous prenons l'apéritif à côté de la cuisine où la brigade s'affaire notamment pour servir une table d'anniversaire d'une vingtaine de couverts. Dans les verres un chardonnay 2020, de chez Chambleau, à Colombier, avec des tranches de saucisson neuchâtelois pour l'accompagner. Décontracté, chaleureux, Jean-Marc Soldati trinque avec nous. Mais c'est après le coup de feu qu'il rejoindra notre table pour évoquer sa cuisine et son parcours.

Jean-Marc Soldati est né le 17 janvier 1963. À Sonceboz, où ses parents ont tenu le restaurant Le Fédéral, le « Fédé », pendant 36 ans. La famille, d'origine tessinoise, est installée

dans la région depuis cinq générations. « Au Tessin, rappelle-t-il, on crevait de faim au début du siècle passé. Alors qu'il y avait du travail dans l'horlogerie dans le Jura. »

Le jeune Jean-Marc a donc vécu dès l'enfance dans l'atmosphère d'un restaurant. « Quand on était à l'école, on rentrait à midi, en faisant à vélo les 5 km du trajet Sonceboz-Corgémont. Avec ma sœur et mes deux frères², on était impliqué dans le service de midi. On servait le plat du jour : 60 couverts tous les jours. Et souvent, quand ils avaient fini leur repas, les clients tapaient encore le carton un moment. C'était une belle ambiance. »

¹ Lors de la transformation du Cerf, on a même découvert sous un plancher le livret de service d'un postillon, Johannes Fourrer, né en 1835 et originaire de Diesbach. Il était entré au service de l'administration fédérale des Postes en 1855...

² Sa sœur a fait une école d'esthéticienne, l'un des frères est agriculteur-boucher, l'autre responsable de la STEP régionale.



Photo de groupe avec le chef. Douze personnes travaillent à l'Hôtel-restaurant du Cerf

Passés à table, un subtil court-bouillon de homard, tomates confites et basilic s'invite en ouverture. Il est accompagné dans les verres, d'un Sablet blanc 2020, assemblage de Côtes du Rhône du Domaine Piaugier (grenache blanc 30%, viognier 30%, marsanne 15%, roussanne 15%). Il enveloppe le palais avec une jolie fraîcheur et une belle amertume en finale. Onctueuse bénédiction.

Jean-Marc rêvait en fait de devenir horloger. Mais à 16 ans, au moment de se lancer dans l'apprentissage, l'horlogerie suisse est en crise. « Vouloir être horloger, c'était s'attendre à être chômeur. Employé de commerce, ça ne me tentait pas. J'ai décidé de rester dans la tradition familiale et de faire cuisinier. J'aimais manger, j'aimais la pêche, j'aimais l'ambiance. »

UN REPAS MÉMORABLE CHEZ GIRARDET

L'apprentissage, il le passe en Valais, au restaurant La Diligence (tiens-tiens!), à Crans-Montana. À l'époque, c'était un restaurant italien avec des bases valaisannes. À la fin, il a obtenu la meilleure note du canton : 6 sur 6. Difficile de faire mieux. En cadeau, ses parents lui ont offert un repas chez Fredy Girardet. Jean-Marc se souvient même de ce qu'il a mangé ce jour-là : foie gras poêlé, avec une vinaigrette à l'huile de noisette dans une petite cassolette; saumon en papillote au citron vert; homard, qu'il n'avait d'ailleurs pas trop apprécié à cette occasion; lotte au safran, tomate confite et basilic; et canette confite découpée en salle. « Après, raconte-t-il, j'avais pu aller en cuisine où nous avons fait ensemble un gratin

de fraises des bois pour la table. Je ne pensais pas que l'on pouvait manger comme cela. L'affaire est entendue : « Un jour, ai-je dit, je viendrai travailler ici. »

C'est dans cet esprit que le jeune Jean-Marc a entamé son parcours professionnel. Après une saison d'été à Crans-Montana, au restaurant Rhodania, une saison de la chasse au « Fédé » avec les parents, et l'école de recrues à Colombier, il a vécu une aventure toute particulière, à Genève, au service du frère du roi d'Arabie saoudite, le prince Abdallah Al Faisal Al Saoud. À 21 ans, il a travaillé auprès du chef italien qui tenait les cuisines du prince. « La famille comportait 14 personnes. Nous étions 22 employés, dont un chauffeur avec qui l'on faisait les commissions en Rolls, et on faisait à manger pour 30. Le samedi, le frère du roi venait en cuisine. Si tu étais là sur le moment, tu recevais mille dollars. Sinon, tant pis. J'ai vécu pendant neuf mois sans un seul jour de congé, mais je n'ai jamais aussi bien gagné ma vie que pendant cette période. »

Le prince d'Arabie avait des propriétés à Londres, à Paris, en Grèce... Quand l'équipe quittait Genève pour l'une d'entre elles, elle arrivait en Rolls jusqu'au pied de la passerelle de l'avion, mais un avion de ligne, car le prince n'avait pas de jet privé. C'est ainsi que Jean-Marc aurait dû partir aux USA, doté d'une « Green Card » et du statut d'employé diplomatique. Mais le voyage a été annulé : le frère du roi venait d'être nommé gouverneur de Djeddah.

À LA RECHERCHE DU MEILLEUR

De son côté, le chef a repris la Grappe d'Or, à Lausanne, avec Peter Baermann, où Jean-Marc Soldati l'a suivi pendant deux ans. « Sans avoir abandonné l'idée d'aller travailler à Crissier, j'ai ensuite travaillé deux ans et demi au Raisin, à Cully, avec Adolf Blockbergen, une belle personne qui m'a dit un jour : « Tu peux partir chez Fredy la semaine prochaine ». Je suis arrivé chez Girardet en décembre 1986, comme commis aux légumes puis aux crustacés, et ensuite j'ai tourné. » Gérard Cavuscens était alors chef de la brigade, Philippe Rochat sous-chef. Cette magnifique expérience a duré cinq ans et demi. « Ce qui est fascinant, conclut Jean-Marc Soldati, c'est que malgré son immense talent, Fredy Girardet a toujours douté de lui. Côté ambiance, ça chauffait parfois un peu dans les cuisines, mais Fredy était toujours respectueux. »

Plaisirs d'automne, voici des ravioles de bolets, « cueillis par sa maman », précise le chef. C'est le bonheur de la cuisine d'être aussi un geste d'affection, en famille, en amour comme en amitié; d'attacher le souvenir d'un plat à un visage aimé, à un instant de vie. À propos, quelle est la petite madeleine de votre enfance, Jean-Marc? « Les endives au jambon que ma maman faisait en janvier. » À l'inverse, ne lui parlez pas de concombre, il n'aime pas. Pas plus que la choucroute : « À cause de son côté fermenté. Le plat bernois avec des haricots secs, j'apprécie. La choucroute, non. »

En 1993, Jean-Marc revient à Sonceboz pour seconder ses parents. Ce n'est que fin 1999 qu'il reprend Le Cerf avec Christian Albrecht, qu'il a connu dans les cuisines de Crissier³. Dès son ouverture, l'établissement affiche 16 points au Gault & Millau. En 2001, il décroche une étoile au Michelin, une reconnaissance

3 Christian Albrecht est chef du Perroquet vert, à Bienne, depuis 2015.



Court bouillon de homard, tomates confites et basilic



Mignonettes de cerf, fruits et légumes de saison



Ravioles de bolets, mais pas n'importe lesquels, svp



Pavé de truite sauvage, dans son plus simple appareil

toujours confirmée depuis. Il est également classé parmi les grandes tables du canton de Berne depuis 2013 par le *Guide Bleu la Suisse gourmande*⁴.

Seul aux commandes depuis juillet 2015, Jean-Marc Soldati est désormais secondé par un cuisinier d'origine alsacienne, Martin Fleischmann, qu'il a d'ailleurs également connu à Crissier, et le maître d'hôtel Jérémie Beucher, lui aussi alsacien. Avec sa brigade, comme avec l'ensemble du personnel, du service en salle à la gestion des chambres dont l'établissement dispose à l'étage, le chef accorde beaucoup d'attention au travail en équipe. Douze personnes en tout aujourd'hui autour de lui: 5 en cuisine, 4 au service, 2 à l'étage, et un demi-poste administratif.

Une troisième entrée s'annonce: un pavé de truite sauvage du lac de Neuchâtel, mi-cuite, avec sa crème de persil. Un produit dans son plus simple appareil et de cuisson parfaite. C'est

fondant à souhait. Ça se voit, Jean-Marc Soldati aime beaucoup les poissons, les crustacés. Il aime jouer sur leurs textures: «Leurs structures sont tellement différentes, du soyeux de la truite à la fermeté du turbot ou de la sole.»

Dans l'assiette, Jean-Marc Soldati veille à perpétuer la tradition dans le respect de l'excellence. C'est une cuisine qui privilégie le produit, en fonction des arrivages et du marché de proximité. Ici, pas de fioritures au piano, ni de pinces de cuisine. Une à deux garnitures, pas plus, accompagnent les mets. Rigueur et légèreté font les vrais plaisirs du palais.

LE BONHEUR EN RECETTES

Deux expériences témoignent de l'esprit dans lequel Jean-Marc Soldati conçoit la cuisine – comme un tout – du simple repas à la gastronomie. En 2016, la compagnie aérienne Swiss l'a retenu pour accompagner ses passagers en première classe et en business à l'heure

du repas. Durant toute la saison estivale, ces privilégiés ont pu découvrir sa cuisine sur tous les vols long-courriers au départ de la Suisse, au travers de deux menus compatibles avec les exigences d'un service à 10 000 mètres d'altitude.

L'autre expérience remonte à 2021. Au début de l'année, l'ambassadeur de Suisse en Israël, Jean-Daniel Ruch, a lancé un défi à ses vingt homologues francophones à Tel Aviv: cuisiner un plat national et en diffuser la vidéo. Objectif? Mettre la diplomatie au service d'un futur sain, autant pour l'homme que pour son environnement. D'autant que partager les manières de cuisiner crée des liens et peut servir la paix. Pour cela, notre diplomate a fait appel à Jean-Marc Soldati. Pour la Suisse, ils ont proposé une recette d'omble chevalier du Léman sur un lit d'épinards fondus. Pour Jean-Daniel Ruch, l'important était de montrer comment faire «un repas qui soit bon et que n'importe qui puisse faire chez soi, à la maison, avec plaisir.»

C'est souvent le moment le plus délicat d'un repas gastronomique, le mets où il est le plus difficile d'être enchanteur: le plat principal. Mieux vaut donc renoncer à l'originalité à tout prix en restant dans la sobriété de ce qui est beau et bon, comme cette entrecôte de cerf, relevée d'une sauce au genièvre, avec ses spätzlis et ses fruits de saison. Pour lui répondre dans nos verres, un Pinot noir réserve barrique 2015, de chez Martin Hubacher, à Douanne. «Malheureusement pour moi, sourit Jean-Marc, j'adore tous les vins et leur extraordinaire palette en rouge comme en blanc.» La carte du Cerf propose d'ailleurs plus de 450 appellations, surtout de Suisse et de France, le chef privilégiant le contact direct avec les producteurs. Mais les suggestions au verre, et même au demi-verre, permettent d'autres découvertes et d'associer, avec mesure, le vin à chaque plat.

La bâtisse du Cerf, avec son hôtel, sa brasserie et la salle réservée à la cuisine gastronomique permet à Jean-Marc Soldati de répondre à toutes les attentes.

LA BRASSERIE

Avec sa cinquantaine de places, la brasserie offre un décor boisé, très cosy, dans lequel on sert quotidiennement un plat du jour d'un



bon rapport qualité-prix, dans le style des plats de la cuisine qu'on disait bourgeoise. La carte propose en outre une quinzaine de plats, de la croûte aux champignons des bois avoisinants aux cuisses de canettes confites, en passant par l'entrecôte café de Paris ou les tranches de veau à la crème. La palette est volontairement modeste pour garantir des produits – aussi locaux que possible – de toute première fraîcheur. Des suggestions du jour font d'ailleurs leur apparition en fonction des saisons.

Comme un ancien relais de poste

LE GASTRO

La salle réservée au gastro permet d'accueillir jusqu'à 25 couverts. Elle est ouverte en soirée, le jeudi, le vendredi et le samedi, ainsi que le dimanche à midi. Ici pas de carte des mets. Le repas est discuté avec le client, au moment de sa réservation, en fonction de ses goûts, éventuellement de ses allergies, et des produits présents sur le marché. C'est la formule que le Cerf applique avec succès depuis 1999. Jean-Marc Soldati s'en explique. «Nous avons été le premier établissement suisse à ne pas avoir de cartes des mets au gastro. Nous notons chaque fois ce que les clients ont eu à manger. Ça m'oblige à me renouveler. Et quand nous fermons, le dimanche soir, il n'y a pas de reste, pas de mise en congélation. Les produits sont tellement chers et tellement rares qu'il ne faut pas les gaspiller.»

C'est ce même souci qui l'a fait beaucoup investir dans la rénovation de l'établissement,

⁴ Jean-Marc Soldati est membre de l'Académie culinaire de France et du Club Prosper Montagné, l'Académie suisse des gastronomes.

P

OFFRE COMBINÉE



6 NUMÉROS PLAISIRS MAG + LE GUIDE BLEU

Le Guide Bleu, la référence gastronomique avec plus de 600 restaurants en Suisse

+ 1 an d'abonnement

Plaisirs Magazine 6 numéros

CHF 89.-

AU LIEU DE 118.-

Frais de livraison offerts*



+ SIMPLE, + RAPIDE

J'EN PROFITE SUR INTERNET

www.offre-guide-bleu.ch

VOS AVANTAGES AVEC L'ABONNEMENT

 **Ne ratez** aucun numéro

 Livraison **gratuite** à votre domicile

 Prix garanti **durant 1 an**

 **Service client** à votre disposition

*Offre valable jusqu'au 31 décembre 2022 en Suisse.

dans un souci permanent d'économie d'énergie. «Après 15 ans d'efforts, dit-il, en collaboration avec l'agence spécialisée AEnEC, il est désormais difficile de consommer moins.»

Que ferait-on sans les douceurs? Cette crème de vanille caramélisée, framboises et menthe du jardin, me va comme une caresse au palais. Un tendre Pinot blanc 2018 du lac de Biemme, de chez Jean-Daniel Giauque, glisse avec la même fortune. La table s'est fait barcarolle.

Son culte de la cuisine n'a pas fait oublier à Jean-Marc Soldati son autre passion de jeunesse. Il est toujours fou de montres. «Je trouve que les montres sont des beaux objets, le seul bijou que les hommes puissent porter. J'ai une collection de très belles marques. À Crissier, il voyait passer tous les grands horlogers. À Sonceboz, il a pu nouer de solides amitiés dans le milieu. «Il y a quatre ans, j'ai fait un banquet à l'occasion de Roland Garros

pour Longines, grâce à Walter von Kaenel. Le Musée Rodin était privatisé. Il y avait 380 personnes sous une serre en verre. Pour assurer: moi et deux personnes, plus un traiteur sur place. Un moment inoubliable.»

«MON PLUS BEAU HOBBY C'EST L'AMITIÉ»

Généreux, Jean-Marc Soldati est bon vivant. «Trop bon, avoue-t-il, je dois faire attention. Si je m'écoutais, je ferais 120 kilos. J'aime la vie, j'aime partager une belle journée, une belle soirée, une torréée entre amis, tous les petits et les grands plaisirs. Le seul défaut que je n'ai pas: je ne fume pas et n'ai jamais fumé.» Une chose est sûre, il a l'entrain et le sourire contagieux. «Délicate, originale et sincère – à l'image du chef» comme le dit le *Guide Bleu*, sa cuisine est faite pour vous faire plaisir. Profitez-en. C'est pour cela que Jean-Marc Soldati fait ce beau métier. • FD

HÔTEL-RESTAURANT LE CERF

Rue du Collège 4
2605 Sonceboz
Berne
032 488 33 22
info@cerf-sonceboz.ch
▶ www.cerf-sonceboz.ch

Dos de sole farci aux endives, piments d'Espelette et citron confit

LA RECETTE DE JEAN-MARC SOLDATI

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ✓ 4 filets de sole de 100 g pièce
- ✓ 20 feuilles d'épinards
- ✓ 40 g beurre
- ✓ 2 cs d'huile d'olive
- ✓ 1 endive
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 dl fond de sole
- ✓ 1 cs de sucre
- ✓ 1 cc de piments d'Espelette
- ✓ 1 cs de brunoise de poireaux

- Émincer finement l'endive, dans une sauteuse mettre une noix de beurre et faire suer l'endive, saler et poivrer, mettre une pincée de sucre et un filet de jus de citron, laisser cuire env. 10 minutes à feu doux.
- Faire une julienne avec les zestes de citron, les blanchir rapidement dans

- une petite casserole d'eau bouillante et les refroidir à l'eau glacée.
- Presser le jus du citron dans une petite casserole mettre le sucre et faire un caramel très blond, déglacer avec le jus de citron et mettre à confire les zestes mélangés dans un petit bol l'huile d'olive, le piment d'Espelette et la brunoise de poireaux
- Aplatis légèrement les filets de sole sur leur partie la plus épaisse, les poser sur une plaque beurrée côté chair, beurrer le côté peau, saler et poivrer.
- Mettre les feuilles d'épinards que l'on aura blanchies puis refroidies à l'eau glacée sur toute la longueur de deux des quatre filets, puis placer au milieu la fondue d'endive sur toute la longueur.

- Prendre ensuite les deux autres filets et les retourner sur les filets avec l'endive en croisant la partie large et la partie fine des filets. Badigeonner avec un pinceau le mélange d'huile d'olive et piments et mettre quelques zestes de citron confit.
- Mettre les soles au four combi à 80° C avec un peu d'humidité pendant 10 minutes.
- Émulsionner le fond de sole avec le beurre et corriger l'assaisonnement.
- Garnir les assiettes avec quelques zestes de citron confit, émulsionner la sauce et ne mettre que la mousse sur les assiettes.
- Ranger les filets de sole au milieu de l'assiette après les avoir coupés en deux.

Suisse. Naturellement.

Vins Vaudois

La mention d'excellence qui dévoile des vins de prestige

Jers Grands Crus

Vaudois L'EXCELLENCE DES TERROIRS

www.vins-vaudois.com

SWISS WINE | SANS HÉSITER VAUD