

Gault&Millau



Maison Wenger

Rue de la Gare 2
2340 Le Noirmont

Die kleine jurassische Gemeinde Le Noirmont zählt 1957 Einwohner. 13 davon sind Köche. Sie arbeiten im «Maison Wenger», dem verblüffenden Fine-Dining-Restaurant mitten im Dorf. Jérémy Desbraux (18 Punkte, 2 Michelin-Sterne) ist in der riesigen Küche (neu mit «Chef's Table»!) der Boss und treibt die Köche zu Höchstleistungen an. Der GaultMillau fuhr in den letzten Monaten dreimal neugierig in den Jura, zeichnet ihn als «Koch des Jahres» aus.

Das Restaurant ist kaum wiederzuerkennen: hell, stylish, durchdesignt bis ins letzte Detail. Und das draussen in der Pampa in den Franches-Montagnes, weit entfernt von grossen Städten! Kein Problem für Desbraux: «Die Gäste kommen von überall her zu uns. Aus Lausanne und Genf. Aus Zürich, Basel und Luzern.» Gourmet-Destination Le Noirmont! Der unermüdliche Georges Wenger («Koch des Jahres 1997») hat den Grundstein gelegt. Jérémy Desbraux und Anaëlle Roze schreiben die Erfolgsgeschichte weiter, mit Power und mit neuen Ideen. Die Aufgaben sind klar verteilt: Jérémy ist der Boss am Herd. Dass er aus der knallharten Crissier-Schule kommt, ist auf den ersten Blick zu erkennen: Alle zwölf Köche tragen wie bei Franck Giovannini Torchon und hohe Toques. Anaëlle leitet die achtköpfige Servicebrigade (mit drei Sommeliers!). Eigentlich ist sie gelernte Köchin, hat fünf Jahre lang bei Georges Wenger auf allen Posten gearbeitet. Das verschafft ihr Respekt: «La Patronne dirige tout!», sagt Head Sommelier Antoine Sicard beeindruckt. Die Servicebrigade trägt tatsächlich schwarz: schwarzer Anzug, Krawatte, nix Sneakers. Die Gäste kommen deutlich weniger elegant gekleidet in das «Maison Wenger».

Jérémy Desbraux kocht seit 2019 in Le Noirmont, und ein Gang ist immer drin in seinem Degustationsmenü: Das Überraschungs-Ei, «immer in neuen Varianten», sagt Anaëlle Roze. Das «Œuf du Noirmont» diesmal: Mit «Pleurotes» (Kräuterseitlingen) von Monsieur Ben im Freiburger Bezirk Sarine. «Eier-Mann» ist Monsieur Oppliger am Dorfrand von Le Noirmont, und er hat für uns Hobby-Köche noch einen kleinen Tipp auf Lager: «Eier immer mit der Spitze nach unten lagern, so bleiben sie länger frisch.»

Noch einen Gang höher schalten die Köche bei den Schnecken mit Bärlauch, göttlicher Sauce und «Fotzelschnitten» wie aus dem Bilderbuch. Dann eine Tranche Omble aus dem nahen Soubey: Desbraux klemmt den zarten Fisch in eine verblüffende Weizenkruste, Liebstockel prägt die schaumige Sauce. Von allen Saucen gibt's Nachschlag «pour la gourmandise». Die Kalbsmilken werden auf einem kleinen Grill am Tisch knusprig gebraten; das innen samtweiche Fleisch wird von einem Zwiebeljus umschmeichelt. Höhepunkt im Menü: Rücken, Filet mignon und Kotelett vom Sisteron-Lamm, serviert in einer aufregenden Bouillon. Dunkles, nicht allzu bitteres Courroux-Bier, prägt das Süppchen, das die Gäste bis zum letzten Tropfen weglöffeln.

Grande Finale in einem grossartigen Restaurant. «Cheese Man» Luiz Vuillemin präsentiert stolz seine «Voiture» mit den besten Käsen aus der Schweiz und aus dem französischen Jura. Dann hat Jérémys Bruder Florian Desbraux seinen Auftritt. Er ist Pâtissier des «Maison». Löwenzahnblüten und Safran vermählen sich zum umwerfenden Dessert, das geschmacklich an die Dichte eines Château d'Yquem erinnert. Darauf folgt eine knackige Kreation, bei der Rhabarber von einer extrafeinen Hülle verzaubert wird. Die Weinkarte ist riesig. Vor allem bei den Schweizer Winzern ist das Konzept klar: «Simply the best». «Etwas anderes kommt für den Chef nicht in Frage», sagt Sommelier Antoine Sicard. Im «Maison Wenger» scheut man wirklich keinen Aufwand. Vier Brote werden täglich zweimal gebacken (!) und kommen ofenwarm auf den Tisch.



Chef: Jérémie Desbraux

Ruhetage: Montag, Dienstag

Service: Terrasse/Garten, Parking, Rollstuhlgängig

Telefon: +41 32 957 66 33

E-Mail: info@maisonwenger.ch

Zur Restaurant-Website



Route



Anrufen

