

NEWS

Premier service: nouveau chef au Beau-Rivage

Thierry Oouvray vient de reprendre les cuisines de ce palace du bord du lac: commentaires à chaud.

par Knut Schwander | 11 octobre 2021

LES CHEFS CHANGENT, mais le Beau-Rivage demeure l'hôtel de luxe de la ville de Neuchâtel. Et à l'évidence, Marc Landert, en bon «maître de maison», a eu la main heureuse en engageant Thierry Oouvray pour reprendre les cuisines de son palace intimiste des bords du lac. Formé à Neuchâtel, ce chef trentenaire a notamment passé par l'Hôtel DuPeyrou de Craig Penlington (16/20), puis aux Montagnards à Broc (15/20), avant de venir ici. Découverte.

ELÉGANCE ET DOUCEUR. D'emblée on apprécie son élégante sphère de foie gras et sa déclinaison d'agrumes en mini-tartelettes. Un délicieux jus aux agrumes vient napper le tout. C'est fin, équilibré, gourmand. La mise en scène de l'œuf parfait cuit à 63°C est une réussite. L'association avec la noisette, la truffe et la douceur du panais fonctionne très bien. Puis on admire de nouveau le dressage du sandre de Valangin qui arrive coiffé d'une chips de tapioca sertie de fleurs et d'herbettes. En tartare rafraîchissant, le poisson bénéficie de l'inattendue compagnie de la châtaigne, d'airelles et de

miel (celui que les abeilles fabriquent sur le toit de l'hôtel). On poursuit donc sur une vague aigre-douce bien équilibrée.



Le sandre de Valangin qui arrive coiffé d'une chips de tapioca sertie de fleurs et d'herbette.



Betterave et saumon suisse, rehaussé de raifort, de pomme granny smith et de ricotta maison.

DOIGTÉ ET ÉQUILIBRE. On la retrouve, cette vague suave, avec la betterave qui accompagne le saumon suisse, rehaussé de raifort, de pomme granny smith et de ricotta maison. Le homard arrive décliné en chair idéalement cuite, en ravioles à la pâte un peu trop épaisse et en bisque: un très beau plat. Et le poulet Alpstein poursuit sur le même ton avec sa sauce au foie gras et ses pommes de terre coiffées, elles aussi, de foie gras en disques bien saisis. On applaudit le doigté, l'équilibre et l'esthétisme du chef.

AMBITION PROMETTEUSE. Il ne manque qu'une touche de tonicité pour contrebalancer une douceur, jolie, mais récurrente et donc un peu fatigante pour les papilles, afin de valoriser les beaux produits et le savoir-faire de cette cuisine ambitieuse et prometteuse. Le baba aux épices d'automne, figues, citron et miel est délicat (en revanche, il frustrera ceux pour qui baba rime avec rhum!), la poire en trois façons (sorbet, fruit et mousse) bénéficie du croquant d'une tuile translucide de sucre (que c'est joli!) et des arômes tonifiants du citron vert et du poivre. On salue un service très prévenant et de jolis accords mets-vins souvent originaux.
