

Sur la route de la soupe aux choux

« Jacques-Alexandre » à Morteau, un établissement qui mérite la visite...

Les bonnes fées se sont penchées sur le restaurant « Jacques-Alexandre » de Morteau. Le maître Jacques des lieux n'avait d'abord qu'un prénom à se faire, le patronyme ayant atteint la notoriété à « L'étang du moulin » de Bonnetage. Et puis, la situation centrale de l'établissement devait en assurer le résultat, le premier, déjà acquis, étant la réouverture du pas-de-porte fermé depuis plus de 20 ans, manière d'illustrer la mortalité du commerce de centre-ville et la bonne santé des mutuelles et assurances, test d'une nation vieillissante. Voilà un bon point pour Morteau et son maire, engagé dans l'aboutissement du projet.

Salle sobre, métallique dans le choix « japonisant » des couleurs ; carte intéressante, avec deux menus à 27 et 19 € pour la formule, de bon aloi, accompagnée de vin au verre. S'il y avait une ou deux suggestions à présenter pour faire passer la note de 14 à 15/20, ce serait d'abord de pratiquer, autant que faire se peut, la saisonnalité alimentaire, objectif, sans doute, ambitieux dans une région d'altitude et de climat rude où la période végétative est brève, les modes alimentaires inscrits dans le marbre et la méfiance du produit frais bien établie. On conserve beaucoup dans le Haut-Doubs, par la force des choses, le tout au service d'une pérennité alimentaire qui bannit volontiers la saisonnalité. Pour faire court, on préférerait trouver dans la « formule » le rôti-purée, en hiver plutôt qu'en août. Et parce que le temps est aux suggestions, la marée de fin de semaine pourrait heureusement diversifier la pesanteur lourde de la sempiternelle truite. Mais, c'est vrai, le poisson est devenu un produit de luxe, comme les fruits, même agrémenté d'une TVA à 5,5%.

Il faut, dans ce métier, du talent, de l'inventivité et du feeling. Au demeurant, Jacques-Alexandre n'en manque pas.