

Vals des saveurs

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 juillet 2019



En pleine montagne helvète, le 7132 Silver est le terrain d'expression d'un chef extrêmement talentueux. Rencontre avec Mitja Birlo, doublement étoilé au Guide Michelin.

Le petit village de Vals est mondialement célèbre pour ses thermes à l'architecture épurée et radicale, construits dans les années 1990 par le Prix Pritzker 2009, Peter Zumthor qui utilisa de sombres dalles de gneiss. Le 7132 Hotel, complexe grand style qui les abrite, reprend le code postal de la commune dans sa dénomination. Il renferme aussi un joyau gastronomique, le 7132 Silver. Aux commandes de l'endroit, le chef allemand trentenaire Mitja Birlo a été à bonne école, que ce soit auprès de Harald Wohlfahrt¹ à la Schwarzwaldstube² – « *J'y ai appris l'amour du détail et la grande tradition française d'Escoffier, la mère de toutes les cuisines, même si ce fut dans le sang, la sueur et les larmes* », s'amuse-t-il – ou du portugais Nuno Mendes au Viajante (Londres). Dans cette adresse dont le nom peut se traduire par "Voyageur", il a œuvré dans « une

atmosphère multiculturelle qu'on retrouvait dans les assiettes à l'énergie incroyable » d'un disciple du mythique Ferran Adrià. C'est là qu'il rencontre Sven Wassmer qui l'entraîne dans l'aventure helvète en 2014 à l'ouverture du 7132 Silver : lorsque le chef quitte le navire en mai 2018, Mitja Birlo prend tout naturellement les commandes.



© 7132 Hotel, Vals

Très rapidement, sa personnalité s'affirme dans un menu en forme de dramaturgie faite de jeux extrêmement délicats, emplis de légèreté, entre les textures et les goûts. Voilà cuisine

contemporaine et complexe, excitante et extatique, qui n'oublie jamais les montagnes qui l'environnent (un œuf dansant le twist avec des asperges et des herbes dans une évidence graphique et gustative), mais sait s'ouvrir sur le monde. Parfaitement rôdé, le ballet des cuisiniers qui viennent apporter les plats et narrer leur histoire aux convives ressemble à un opéra avec ses morceaux de bravoure, comme la cuisson d'un fondant bœuf de Kobe en live, à table, avec un chalumeau. S'y trouvent aussi des airs remarquablement construits – un omble chevalier alpin exprimant sa quintessence, accompagné d'oseille et de concombre – ou de raffinés duos, comme celui joué par le foie gras et l'orange. Également très présent dans cette aventure, Dominic Lackner propose des alliances éblouissantes, oscillant entre grands classiques (l'intensité d'un Cos d'Estournel 2006) et viticulteurs autrichiens ou helvètes méconnus. Pensons à l'étonnant mariage entre riesling et sylvaner du Weingut Obrecht. Parfois, le sommelier réussit également quelques tours de magie, jongle avec les fruits et l'azote, réalisant, devant les dîneurs, une étonnante alchimie glacée.



© 7132 Hotel, Vals

Le 7132 Silver est situé dans le 7132 Hotel de Vals (Suisse). Ouvert du mercredi au dimanche, le soir uniquement. Menu unique à 275 CHF

7132silver.com

¹ Voir *Poly* n°170 et 202 ou sur poly.fr

² Voir *Poly* n°211 ou sur poly.fr