Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 26 (1996)
Heft: 1

Rubrik: Cuisine : Genève, Café des Bains

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Genève, Café des Bains

★★★

Cet établissement, très éloigné du lac, tire son nom du quartier populaire qui abritait jadis de nombreux bains publics. Situé à mi-distance de la Plaine de Plainpalais et de la Tour TV, il accueille, midi et soir, une clientèle hétéroclite d'ouvriers, d'artistes, de jeunes cadres et de retraités actifs. Aux fourneaux, Daniel Studhalter propose une carte restreinte mais imaginative, qui répond aux goûts des gourmets.

★★★

Tartare de saumon d'Ecosse au concombre et à l'aneth

(pour 4 personnes)

Le tartare de saumon, simple et toujours très apprécié

Ingrédients:
400 g de filet de saumon d'Ecosse coupé en petits cubes de 5 mm. 200 g de concombre épluché et vidé en cube de 5 mm. 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Le jus d'un demi citron. 2 oignons nouveaux ou 2 échalotes grossièrement hachés. 2 cuillères à soupe d'aneth haché. 1 pincée de gros sel par personne.

Préparation:
Mélanger les dés de saumon et de concombre, l'aneth et le gros sel. Laisser reposer 10 minutes. Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et les oignons hachés. Finir de mélanger et servir immédiatement. Attention: ne pas entreposer au frigo!

Présentation:
Dresser le tartare de saumon sur une assiette. Garnis de rondelles de concombre et d'une branche d'aneth. Servir avec des tranches de pain grillé.

Accompagner ce plat d'un vin blanc sec genevois.

Bon appétit!

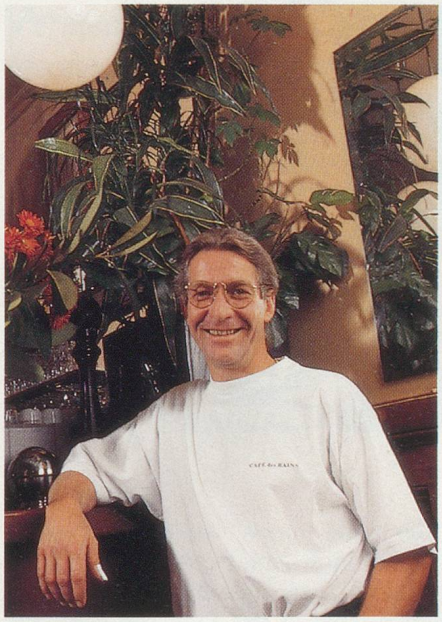
Le Café des Bains est un bistrot de quartier comme on en trouve de moins en moins à Genève. L'un de ces établissements sobres au mobilier boisé, avec un grand miroir fixé au mur. Pas de chichis, pas de fla-flas, mais quelques fleurs posées sur le comptoir, qui mettent une touche colorée et joyeuse.

Daniel Studhalter, qui a repris ce café il y a un peu plus de deux ans, n'est pas inconnu des Genevois. C'est lui qui, en 1976, a créé le restaurant-galerie «L'Escapade» à Cartigny, puis qui a repris «L'Esquisse» aux Eaux-Vives, avant de s'exiler du côté de Bonnieux en Provence.

Son escapade provençale a d'ailleurs été à l'origine d'une espèce de revirement culinaire. Abandonnant délibérément la nouvelle cuisine chère à son maître Freddy Girardet, Daniel Studhalter a découvert dans le sud de la France, une cuisine plus parfumée et plus authentique. «Aujourd'hui, j'aime bien cuisiner le poisson et la volaille. Ma spécialité reste une pinta-de truffée d'herbes fraîches.»

Dans son petit restaurant d'à peine quarante places, il propose une carte modeste (4-5 entrées et une demi-douzaine de plats) qui ravit les nombreux clients. Nous y avons goûté une brochette de volaille au lait de coco et au curry rouge qui laisse un souvenir impérissable. «J'ai toujours apprêté une cuisine légère à base de légumes frais et de sauces courtes.»

Est-il besoin de préciser que tous les produits proposés au Café des



Daniel Studhalter devant le comptoir

Bains proviennent du marché tout proche de Plainpalais? Cela permet au patron de proposer des mets simples, de qualité, qui changent au fil des saisons. Quant aux prix, ils varient entre 24 francs et 38 francs pour les plats à la carte. Le menu du jour, lui, reste au-dessous de 15 francs. Alors, forcément, il vaut mieux lancer un petit coup de fil pour réserver. A midi comme le soir...

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Café des Bains,
26, rue des Bains,
1211 Genève

Fermé
samedi et dimanche.

Tél. 022/321 57 98.

La sauge qui sauve!

Familière des terrains caillouteux et secs, la sauge se reconnaît à ses touffes rondes, ses feuilles épaisses à poils gris blanchâtres, ses fleurs bleu violacé, parfois blanches ou rose rouge, surtout à son odeur balsamique camphrée et sa saveur épicée un peu amère.

Stimulant général, la sauge contient à la fois du bornéal, du camphre, du cétone, du cinéal, du salvène et du tanin. De quoi exciter l'appétit et réveiller la santé! En latin, «salvia» veut dire qui sauve.

Encore ne faut-il pas confondre la sauge des jardins avec la sauge des prés (Salvia pratensis), qui a, il est vrai, les mêmes propriétés, mais moins fortes et surtout la sauge verticillée (Salvia verticillata) qui exhale une odeur trop désagréable pour entrer sans dommage dans une casserole.

Anoblir la soupe

En cuisine, la sauge est un condiment qui peut se convertir en légume. Condiment, la sauge relève le goût des poissons – surtout les anguilles et les légumes – en particulier, les pommes de terre rissolées et les tomates.

Elle parfume les sauces et les ragoûts, côtelettes de porc et poitrine de veau. On pique quelques feuilles fraîches de sauge, près de l'os, dans la viande de mouton ou d'agneau. La sauge convient pour envelopper les viandes destinées à être rôties à la flamme. On prépare alors un beurre aux fines herbes odorantes.

Les soupes de sauge sont les plus typiques. La «soupe paysanne» mêle sauge, pommes de terre et ail. La sauge est une des complices gastronomiques d'un grand chef de la cuisine savoyarde, Marc Veyrat, qui exploite l'auberge de l'Eridan, sur les bords du lac d'Annecy. Né à Manigod, près de Bonneville, il passe sa vie à renouveler les plats de tradition en les réveillant avec des plantes des champs, des alpages et des bois. Il est devenu le magicien des simples culinaires.

La sauge à tout faire

La santé utilise la sauge autant que la gourmandise. En infusion et en vin. C'est en effet un antiseptique, un antisudoral, un apéritif, un dépuratif, un emménagogue, un équilibrant nervin, un stomachique et un distributeur automatique de dynamisme. La sauge est à la fois antilaiteuse et alliée de la conception. De plus, elle est cicatrisante.

En tisane, on prévoit 20 g de feuilles et de fleurs, à faire bouillir dans un litre d'eau et à faire infuser 12 minutes à la dose de trois tasses par jour. Les infusions de sauge, stimulantes, sont précieuses en cas de convalescence, de bronchite, d'hypotension et de ménopause.

Le vin de sauge, vitalisant, est recommandé aux diabétiques. Laisser macérer une semaine 100 g de feuilles de sauge fraîches dans un litre de vin rouge ou blanc. Boire un petit verre après les repas. Le vin chaud à la sauge a les vertus du vin chaud à la cannelle.

Les feuilles séchées se fument en cigarettes contre l'asthme. Brûler des feuilles de sauge sur des charbons ardents désinfecte les chambres des malades contagieux.

La sauge est également à essayer contre les piqûres de guêpes et de moustiques, et la chute des cheveux, en applications de feuilles fraîchement froissées. Elle est utile en bains de bouche de décoction contre les aphtes, en injections vaginales contre les pertes blanches, en compresses sur les eczémas et autres dermatoses. La sauge est vivace, on en trouve toute l'année.

Paul Vincent