Cuisine : le Palace de Bienne

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 5

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le Palace de Bienne

C'est une tradition culinaire bien établie, chaque ville du pays abrite une ou plusieurs brasseries. A Bienne, tout le monde connaît celle de La Rotonde, qui a vu défiler des générations d'ouvriers. On connaît moins la brasserie Palace, située à deux pas de la gare. A découvrir sans faute.

Première impression: la brasserie Palace ne ressemble pas aux vieux bistrots enfumés qui ont malheureusement tendance à disparaître au fil des ans pour céder leur place à des pizzerias ou des self-service. Le Palace est un restaurant résolument moderne, avec ses grandes baies vitrées, ses néons colorés et ses sièges confortables.

Tout de suite après l'entrée, un petit coin sympathique accueille les clients à l'heure du café et de l'apéritif. Derrière le bar s'étend un vaste restaurant où la clientèle pressée trouve une carte très riche, à des prix fort convenables.

Un peu en retrait, légèrement surélevé, le gril offre un décor plus cossu. Tableaux modernes, nappes de papier blanc et vastes sièges de cuir rouge. «La carte est la même dans le gril et à la brasserie», s'empresse de préciser Robert Fischer, personnage bien connu des Biennois et patron de plusieurs établissements publics (parmi lesquels La Rotonde et l'Odéon).

Passionné par l'hôtellerie et la restauration, Robert Fischer a débuté tout en bas de l'échelle, en obtenant un diplôme de cuisinier. Très tôt attiré par les établissements prestigieux, il a fréquenté le Bellevue-Palace de Berne, avant de se tourner vers le management. «J'aime toucher à tout, l'organisation, l'économat, la cuisine et même la décoration, puisque j'ai suivi l'Ecole des Beaux-Arts de Lausanne», affirme Robert Fischer, qui supervise ses établissements avec un soin tout particulier.

A midi, la brasserie Palace ne désemplit pas. Malgré les 200 places proposées à la clientèle, il n'est pas facile de trouver une chaise. Une preuve que la qualité des mets proposés est à la hauteur des prix.

Sur la carte, très variée, il y a le choix entre le papet vaudois, l'émincé de foie de veau, les tripes à la Neuchâteloise, la choucroute et quantité d'autres plats accompagnés de röstis dorés. Comme toute brasserie qui se respecte, celle du Palace propose divers poissons du lac et de la mer. Ce jour-là, les amateurs de poissons avaient le choix entre les filets de féra au court-bouillon et des soles entières.

«Notre clientèle est très éclectique, précise Robert Fischer. On y

Tripes façon Palace

(pour 4 personnes)

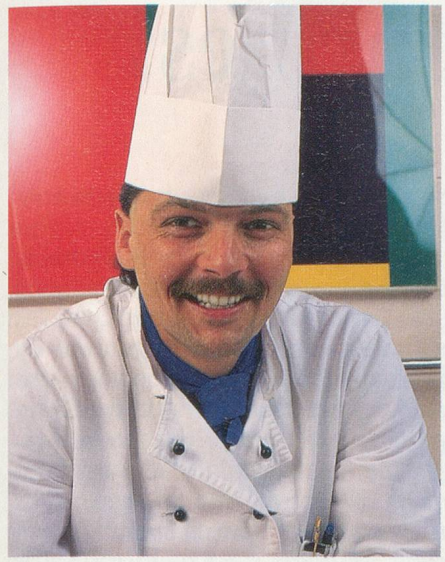
Ingrédients:
800 g de tripes coupées, dans un grand morceau, en carrés de 4 cm de côté. 1 oignon. 2 gousses d'ail. 2 dl de vin blanc. 300 g de julienne de légumes composée de poireaux, de céleri, de carottes et de chou. Sel, poivre, condiments d'assaisonnement.

Vinaigrette:
4 échalotes. 1 c.s. de câpres. 6 c.s. d'huile. 3 c.s de vinaigre. Persil, cresson, basilic, épices.

Les tripes Palace: un plat simple et sain.

Préparation:
Faire revenir l'oignon coupé fin et les gousses d'ail dans du beurre, puis y faire blanchir les tripes. Ajouter le vin blanc, puis le bouillon. Compléter régulièrement en allongeant le bouillon. Incorporer la julienne de légumes coupés finement et cuire le tout encore cinq minutes avant de servir.

Présentation:
Les tripes seront mises à part, les légumes égouttés et disposés sur l'assiette. Garnir de pommes-de-terre vapeur. Présenter, dans deux récipients séparés, la vinaigrette et un peu de mayonnaise. Le bouillon, dans lequel ont cuit les tripes et les légumes peut être servi en guise de potage. C'est délicieux! Servir avec un petit vin rouge du pays. *Bon appétit!*



Urs Trösch, chef de cuisine de la brasserie Palace

croise des gens de l'industrie, des fonctionnaires, mais également de nombreux retraités...»

La brasserie Palace apporte la preuve que des établissements bien gérés, où les clients sont considérés et le rapport qualité-prix intéressant, ont encore de beaux jours devant eux.

L'atmosphère, l'ambiance joue ici un rôle très important. Par exemple, les cuisines, installées tout au fond de la brasserie, sont complètement ouvertes. On peut même échanger quelques mots avec le chef ou les commis, en s'installant sur les quelques sièges qui ont été disposés devant un bar qui sépare la cuisine du restaurant. Urs Trösch, le chef de cuisine, trouve toujours un moment pour conseiller les clients de la brasserie.

En l'absence du patron, c'est Roland Huppi, le chef de service qui vous accueillera à l'entrée du Palace. Son amabilité, son sourire et ses conseils mettent tout de suite à l'aise. Si bien que, passé le seuil de la porte, vous vous sentirez ici comme à la maison...

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Brasserie Palace,
Wyttenbachstr. 2, 2500 Bienne
Fermé samedi et dimanche
Tél. 032/23 66 33

A vos fourneaux!

Nous vous proposerons dorénavant quelques recettes simples, généralement vite réalisées et bon marché, pour vous permettre de varier vos menus à la maison. Confiez-nous vos meilleures recettes, à base de bons produits sains, d'autres seront ravis de les partager!

CADEAU !

Les personnes qui nous enverrons leurs recettes, recevront, à la publication, un livre en guise de remerciement. Nous attentons vos suggestions avec impatience!

Marmite d'agneau aux courgettes

Une portion contient 310 cal. Préparation: 25 min.

Ingrédients pour 2 pers.:
300 g de filet d'agneau- 400 g de courgettes – 1 petit oignon – 1 gousse d'ail – 2 cuil. à soupe d'huile d'olive – 25 cl de bouillon de volaille – 1 cuil. à café de thym séché – 1 cuil. à soupe de jus de citron – sel – poivre.

Préparation:
Taillez le filet d'agneau en dés et faites-les cuire à feu vif 5 min. dans une casserole avec l'huile. Pelez et hachez ail et oignon, les ajouter à la viande. Laissez fondre à feu doux. Lavez les courgettes et débitez-les en rondelles fines. Faites-les cuire dans la casserole un instant. Versez le bouillon et portez le tout à ébullition. Ajoutez sel, poivre, jus de citron et thym. Laissez mijoter le tout, à couvert et à feu doux, pendant 10 min. environ.

Dessert mousse à la banane

Une portion contient 292 cal. Pour 4 personnes. Préparation: 15 min. Réfrigération: 1 h.

Ingrédients pour 4 pers.:
4 bananes moyennes – 200 g de fromage blanc – 1 blanc d'œuf – 4 cuil. à soupe de crème de cassis – 40 g de sucre – 1 cuil. à soupe de jus de citron.

Préparation:
Pelez les bananes, coupez-les en tronçons, arrosez-les du jus de citron et passez le tout au mixer. Ajoutez le fromage blanc et la moitié du sucre. Battez le blanc d'œuf en neige très ferme en incorporant à la fin le reste du sucre tout en continuant à battre. Mélanger délicatement les deux préparations avec une cuillère à soupe, répartissez-les dans quatre coupes à pied (ou dans quatre verres à pied). Mettez-les au moins une heure à rafraîchir dans le frigo. Au moment de servir, arrosez chaque verre de crème de cassis.

Vous pouvez, à partir de lait, de yogourt, de séré, de crème fraîche ou de petit suisse, confectionner toutes sortes de dessert très rapidement, sans oublier les boissons au lait (milk-shake), parfaits pour compléter un menu un peu juste ou pour le goûter des enfants. Aromatisez avec des sirops de fruits, ou parsemez des fruits frais coupés en dés.

B.P.